



# Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

du 29 décembre 2025 au

Lundi 29/12	Mardi 30/12	Mercredi 31/12	Jeudi	Vendredi 02/01	Samedi 03/01	Dimanche
<b>Chou blanc vinaigrette balsamique</b>  <b>Haut de cuisse de poulet rôti au jus de viande</b> <b>Frites steakhouse</b> <b>Carottes persillées</b>  <b>Crème dessert vanille</b>	<b>Mousseline de saumon et son mesclun</b>  <b>Ballotine de volaille farcie aux champignons sauce forestière</b>  <b>Croquant de polenta aux cèpes</b> <b>Poêlée Hivernal</b>	<b>Duo de radis noir et roses râpés, sauce vinaigrette</b> <b>Potée Auvergnate : saucisse fumée, chou vert, pdt</b>  <b>Paris Brest</b>		<b>Salade de lentilles à l'échalote</b> <b>Filet de colin sauce crème citronnée</b>  <b>Gnocchi</b> <b>Épinards béchamel</b> 	<b>Macédoine de légumes mayonnaise</b>  <b>Palette de porc à la provençale : tomate, vin blanc, herbes de Provence</b> <b>Polenta crémeuse</b> <b>Potiron cuit au four</b> <b>Crème dessert à la fleur d'oranger</b>	
<b>Potage de légumes</b> <b>Saint -Nectaire (AOP)</b>  <b>Spécialité pomme pêche</b>	<b>Potage de légumes</b> <b>Emmental</b> <b>Entremets pistache</b>	<b>Potage de légumes</b> <b>Bleu</b> <b>Corbeille de fruits</b> 		<b>Potage de légumes</b> <b>Chèvre bûchette</b> <b>Salade d'orange à la menthe</b>	<b>Potage de légumes</b> <b>Tomme de Savoie</b>  <b>Fromage blanc à la crème de marrons</b>	

