

Sur réservation de 9h à 11h et de 14h à 16h
du lundi au vendredi au 04 70 30 41 44



Semaine du 14 au 18 janvier 2019

Accueil des clients de 12h00 à 12h30

Les menus peuvent varier en fonction des produits
du marché et de nos applications pédagogiques.

Notre viande bovine
est garantie d'origine France.

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Le Réflexe " Brasserie "

Complet : 15 €
Entrée + plat : 12 €
Plat + dessert : 12 €

Salade de filet de
volaille au gaperon

Œuf poché à la
Bourguignonne

Blanquette de veau
à l'ancienne

Tournedos de
saumon grillé sauce
Béarnaise

Cromesquis au
chocolat sauce
pistache

Tarte tatin

Terrine de poisson,
chutney de mangue

Brochette d'escargots
croustillants à l'ail et
basilic, vinaigrette
de carotte

Steak grillé, sauce
Choron

Fricassée de
calamars au chorizo

Poire pochée,
brioche perdue et
glace vanille

Mousse au chocolat
et orange, financier
aux amandes

Cheese cake aux
légumes et piquillos

Capuccino de petits
pois, croustillant
de lardons,
chantilly au piment
d'Espelette

Tranche de gigot
grillée, beurre
maître d'hôtel

Ossobucco

Plateau de
fromages

Café gourmand

Vacherin aux fruits
d'automne

Le Réflexe " Cuisine de tradition "

Entrée + plat + fromages + dessert : 17 €

Croustade de fruits
de mer

Crème brûlée aux
brocolis et oignons
caramélisés

Parmentier de
canard, jus au
thym

Poisson du jour
Dieppoise

Plateau de
fromages

Café gourmand

Coupe caramel
brownies, éclats de
nougatine

Pastilla au poireau
et reblochon

Rillettes de
saumon

Filet de poisson du
jour en croûte de
Cantal

Pavé de rumsteck
au poivre

Plateau de
fromages

Café gourmand

Le Normand

Menus

Sur réservation de 9h à 11h et de 14h à 16h
du lundi au vendredi au 04 70 30 41 44

Semaine du 21 au 25 janvier 2019



Accueil des clients de 12h00 à 12h30

Les menus peuvent varier en fonction des produits
du marché et de nos applications pédagogiques.

Notre viande bovine
est garantie d'origine France.

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Le Réflexe " Brasserie "

Complet : 15 €
Entrée + plat : 12 €
Plat + dessert : 12 €

Tartare de légumes
au saumon, sablé
au Cantal

Croustillant de tête
de veau, vinaigrette
d'orange

Palet de pied de
porc aux
champignons

Quenelles de
volaille sauce
crème

Profiteroles au
chocolat

Tarte tatin

Croustillant de
volaille fermière
d'auvergne en salade

Feuilleté aux
escargots

Filet de poisson du
jour meunière

Blanquette de lapin
à la moutarde de
Charroux

Savarin coco aux
fruits frais

Saint Honoré

Chou au bœuf
mariné thaï et
oignons
caramélisés

Tiramisu au
jambon cru et
échalotes confites

Ballotine de
saumon sauce
verdurette

Noisette d'agneau à
la crème d'ail

Plateau de
fromages

Café gourmand

Cratère aux fruits,
noix caramélisées,

Le Réflexe " Cuisine de tradition "

Entrée + plat + fromages + dessert : 17 €

Mousse d'avocats,
coulis de poivron
doux

Terrine de la mer
aux petits légumes

Caille farcie au
raisin

Escalope de veau à
la crème

Plateau de
fromages

Café gourmand

Mousse au citron
en cage, tuile coco

Ravioles de
gambas et
poireaux, sauce au
Noilly

Salade de pomelos
et avocats au
magret fumé

Brochette de
poisson grillée
sauce à la
moutarde de
Charroux

Râble de lapin farci
aux fruits secs

Plateau de
fromages

Café gourmand

Tartelette chco
caramel

**glace caramel au
beurre salé**