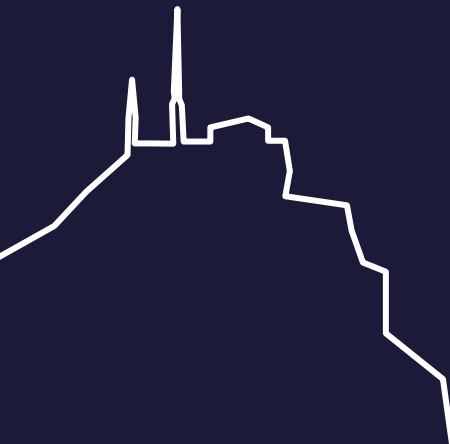




CARNET GOURMAND

Septembre / décembre 2025

RESTAURANT LA RHUNE

ÉCOLE HÔTELIÈRE DE
EH3 BIARRITZ

Lycée Biarritz Atlantique



Pour répondre à vos envies de gourmandises, le restaurant d'application vous propose, pour vos déjeuner et dîners, différentes formules pour vous satisfaire au mieux.

Les thèmes abordés sont en lien avec des ateliers qui précèdent le service au restaurant ce qui permet à nos élèves de mettre en application les connaissances, les gestuelles et les techniques étudiées.

Pour vos réservations,

05 59 41 27 72

ou

<https://ecolehotelierebiarritz.fr/ateliers-dapplication/#reservation>

ANNULATIONS

Nos élèves travaillent des produits, frais et de saison, nous vous demandons de bien vouloir nous informer en cas d'annulation 24 heures à l'avance.

Nos réceptionnistes vous contacteront systématiquement par téléphone pour confirmer votre présence.

Afin de lutter contre les no-shows, non-venues de clients qui ont réservé, les annulations ne se feront que par téléphone. Un numéro unique d'annulation vous sera alors communiqué. Les clients n'ayant pas suivi cette démarche se verront recevoir la facture du montant des prestations non consommées.

Le restaurant d'Application, la Brasserie, le Snack et les restaurants d'Initiation ainsi que le Bar de L'EHB sont ouverts au public du 16 septembre 2025 au 07 juin 2026

Une carte, des menus à choix, menus thématiques et soirées à thème vous seront proposés tout au long de l'année.

Nos restaurants sont associés à une structure pédagogique. Le personnel qui vous accueille, qui vous sert et qui œuvre, est constitué d'élèves en formation, encadrés par des professeurs. Leur cursus leur impose, outre les ateliers de pratique, des cours théoriques et beaucoup de travail personnel.

Nous vous remercions de comprendre que leur temps de passage en salle et en cuisine est nécessairement mesuré. De ce fait, nous vous demandons de respecter nos horaires d'accueil pour le déjeuner de **12h15 à 12h30**, et pour le dîner de **19h00 à 19h45**.

De la même façon, les horaires de fin de service sont fixés à : **14 h 00** pour le déjeuner et **21h30** pour le dîner.

B.O. n° 95-249 du 23 novembre 1995

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.

A bientôt dans nos restaurants où nos élèves et professeurs auront le plaisir de vous accueillir.

Xavier DETCHENIQUE
Directeur Délégué aux Formations

Laurence CERESULA
Proviseure

Mardi 16 septembre 2025

Mercredi 17 septembre 2025

Jeudi 18 septembre 2025

Vendredi 19 septembre 2025

DÉJEUNER

Formule 2 plats [entrée + plat ou plat + dessert] : 13.00 € hors boissons / Formule 3 plats : 18.00 €

Fermé

Fermé

Chipirons en persillade,
bohémienne de légumes,
sablé parmesan olives

Filet de bar flambé, riz
crémeux au fenouil, beurre
fondu à la tomate

Cru-cuit de fruits rouges,
glace yaourt, pastis à
l'Armagnac,

Salade César

Filet de rouget, marinère de
coques, spaghetti de
courgettes, pommes safranées

Crème brûlée, tulle à l'orange

DÎNER

Menu à 30.00 € hors boissons

L'Ossau Iraty AOP
Tarte fine basquaise, salade
d'herbes au pesto

Le Magret de canard
miel/citron/romarin, frites de
polenta, petits pâtissons rôtis

Les Fruits de saison
Gratin de en sabayon, glace
vanille

Le Thon
Comme un Millefeuille, poêlé
pomme croquante.

L'Agneau de lait Axuria
En crépinette, jus corsé,
légumes primeurs croquants

La Poire
à 100%

Ouf poché au vin rouge,
garniture bourguignonne

Filet de canard au miel et
citron, crème de céleri,
pleurote et pomme croquette

Gratin de figue à la noix de
coco

Mardi 23 septembre 2025

Mercredi 24 septembre 2025

Jeudi 25 septembre 2025

Vendredi 26 septembre 2025

DÉJEUNER

Formule 2 plats [entrée + plat ou plat + dessert] : 13.00 € hors boissons / Formule 3 plats : 18.00 €

Coquillages en marinières,
Céleri-pomme, émulsion iodée
OU

Maquereau à la flamme,
Brocoli-sésame, crème
moutarde à l'ancienne

Mignon de porc au chorizo,
Crèmeux de pois chiche à l'ail
confit, huile de persil

***-Moelleux chocolat,
Sablé cacao, espuma pop-
corn

Coquillages en marinières,
Céleri-pomme, émulsion iodée
OU

Maquereau à la flamme,
Brocoli-sésame, crème
moutarde à l'ancienne

Mignon de porc au chorizo,
Crèmeux de pois chiche à l'ail
confit, huile de persil

***-Moelleux chocolat,
Sablé cacao, espuma pop-
corn

Chipirons en persillade,
bohémienne de légumes,
sablé parmesan olives

Filet de bar flambé, riz
crèmeux au fenouil, beurre
fondu à la tomate

Cru-cuit de fruits rouges,
glace yaourt, pastis à
l'Armagnac

Salade César

Filet de rouget, marinière de
coques, spaghetti de
courgettes, pommes safranées

Crème brûlée, tuile à l'orange

DÎNER

Menu à 30.00 € hors boissons

Les Chipirons
Comme une corolle, en
persillade, piment doux des
Landes, émulsion de crustacés

Le Porc Kintoa AOP
Échine de confite, flan de
pomme de terre, chips de
chou Kalé

Le Chocolat & la cerise
Dacquoise façon béret basque

Les Chipirons du Golfe de
Gascogne
Farcis aux pieds de cochon
sauce à l'encre, risotto aux
asperges

Le Bœuf
Pavé, cuisson plancha,
béarnaise, pommes ana

Le Chocolat
Cœur coulant, sorbet cacao
amer et tuile croquant

Terrine de canard aux
champignons et figue

Filet de chevreuil, légumes
d'automne, sauce grand
veneur

Crumble de spéculos, fraise à
la rhubarbe

Mardi 30 septembre 2025

Mercredi 01 octobre 2025

Jeudi 02 octobre 2025

Vendredi 03 octobre 2025

DÉJEUNER

Formule 2 plats [entrée + plat ou plat + dessert] : 13.00 € hors boissons / Formule 3 plats : 18.00 €

Ravioles ricotta-fines herbes,
Potimarron-châtaigne, bisque
de crustacés

Osso- bucco à l'italienne,
Risotto à la milanaise

OU
Pâtes coquillages et
crustacés,

Sauce vin blanc

Tiramisu – gel café

Ravioles ricotta-fines herbes,
Potimarron-châtaigne, bisque
de crustacés

Osso- bucco à l'italienne,
Risotto à la milanaise

OU
Pâtes coquillages et
crustacés,

Sauce vin blanc

Tiramisu – gel café

Cassolette de chipirons à
l'encre, crème d'ail et
croûtons surprise

Filet de bar *flambé*, riz
crémeux au fenouil, beurre
nantais tomate basilic

Tatin de pommes caramélisées
crème nata et glace vanille

Poireau vinaigrette, lard fumé
et œuf parfait, poireau et
gingembre, vinaigrette
citronnée, lard croustillant

Maquereau mariné, flambé,
condiment salicorne et jus de
betterave, risotto crémeux
Ou

Chou farci végétarien, farce
de shiitake, gingembre, algue
combo, jus végétal au bouillon
dashi

Le Paris Biarritz, Tarte sucrée et
chou praliné, poires rôties aux
noisettes caramélisées

DÎNER

Menu à 30.00 € hors boissons

Le Foie gras de canard
poêlé sauce Madère, chutney
pomme/raisin, cèpes grillés et
tuile dentelle

Le Merlu
à l'espagnole, riz crémeux aux
petits légumes, chips de
chorizo, émulsion piquillos

Les Figs
Tartelette amandine, sorbet
sangria

Le Foie gras de canard
Œuf cocotte, cèpes et ses
mouillettes

L'Agneau des Pyrénées
Épaule confite au jus parfumé,
écrasé de pomme de terre et
compoté d'oignons

Trilogie de desserts

Tarte fine rouget et légumes
marinés

Cabillaud snacké, risotto
d'herbes et bouillon vert

Mousse au chocolat, anglaise
crémeuse et crumble

Menu à 35.00€ hors boissons

Menu « Terre et Océan »

Menu 4 plats
Entrée, poisson, viande,
dessert

Mardi 07 octobre 2025

Mercredi 08 octobre 2025

Jeudi 09 octobre 2025

Vendredi 10 octobre 2025

DÉJEUNER

Formule 2 plats [entrée + plat ou plat + dessert] : 13.00 € hors boissons / Formule 3 plats : 18.00 €

Coquillages en marinières,
Céleri-pomme, émulsion iodée
OU

Maquereau à la flamme,
Brocoli-sésame, crème
moutarde à l'ancienne

Mignon de porc au chorizo,
Crèmeux de pois chiche à l'ail
confit, huile de persil
***-Moelleux chocolat,
Sablé cacao, espuma pop-
corn

Coquillages en marinières,
Céleri-pomme, émulsion iodée
OU

Maquereau à la flamme,
Brocoli-sésame, crème
moutarde à l'ancienne

Mignon de porc au chorizo,
Crèmeux de pois chiche à l'ail
confit, huile de persil
***-Moelleux chocolat,
Sablé cacao, espuma pop-
corn
cacao, espuma pop-corn

Cassolette de chipirons à
l'encre, crème d'ail et
croûtons surprise

Filet de bar *flambé*, riz
crèmeux au fenouil, beurre
nantais tomate basilic

Tatin de pommes caramélisées
crème nata et glace vanille

Tarte fine au chèvre et figues
rôties, Tomate confite, pickles,
coulis de poivrons, tuile salée
au sésame

Le maquereau en mi-cuisson,
Purée de patate douce
gingembre, chips de riz au
fenouil, bisque corsée
OU
Œuf mollet croustillant à la
noisette, farandole de
légumes du moment, huile
verte épicée

Le chou craquant à la poire,
Crème diplomate, compotée
et fruit poché

DÎNER

Menu à 30.00 € hors boissons

La Truite fumée
Tartelette d'œufs brouillés,
jeunes pousses, sauce vierge

Le Poulet
Suprême façon meunière,
purée de pomme vitelotte,
poêlée de champignons,
beurre monté à l'ail noir

Les Poires
dans un Bavarois, sauce
chocolat, crumble noisettes et
chips de poires

Ballottine de poisson Sauce
huile de truffes

Lotte & gambas
en brochette, purée paysanne
de haricots Tarbais IGP et
persil

Les Fruits de saison
Dans une assiette gourmande

Tarte fine à la fondue de
poireaux et saint jacques

Pavé de dorade sauté,
marinière d'épices, julienne
de légumes sautés

Crème renversée au caramel,
poire pochée, granité aux
poires

Menu à 35.00€ hors boissons

Le local dans vos assiettes

Menu 4 plats
Entrée, poisson, viande,
dessert

Mardi 14 octobre 2025

Mercredi 15 octobre 2025

Jeudi 16 octobre 2025

Vendredi 17 octobre 2025

DÉJEUNER

Formule 2 plats [entrée + plat ou plat + dessert] : 13.00 € hors boissons / Formule 3 plats : 18.00 €

Gravlax de truite à la
coriandre-aneth,
Blinis, crème aigrette

cumin,
Carotte-fenouil, écume
citronnelle
OU

Filet de canette miel-épices,
Sauce bigarade
Millefeuille céleri rave-oignon
rouge

Poire pochée aux graines de
vanille,
Dacquoise, chocolat chaud
cardamome verte

Gravlax de truite à la
coriandre-aneth,
Blinis, crème aigrette

cumin,
Carotte-fenouil, écume
citronnelle
OU

Filet de canette miel-épices,
Sauce bigarade
Millefeuille céleri rave-oignon
rouge

Poire pochée aux graines de
vanille,
Dacquoise, chocolat chaud
cardamome verte

Tartare de merlu, salade de
lentilles vertes, crackers de
parmesan

Brochette de bœuf grillée,
méli-mélo de légumes, beurre
d'herbes

Plateau de fromages

Fermé

DÎNER

Menu à 30.00 € hors boissons

Les Champignons,
En fricassée, mousse aux
épices, œuf poché, tulle de
brebis

Le Veau
Médailon, sauce Périgueux,
pommes Macaire et courges
rôties

Les fruits d'automne,
Dans une crêpe, sauce
caramel et pomme séchée

Le Foie gras de canard
Pressé en gelée de Jurançon,
brioche tiède

Le Porc Kintoa AOP
Filet mignon cuit à basse
température, mousseline de
pois chiche au piment
d'Espelette AOP

Le Gâteau basque
Revisité à notre façon

Œuf cocotte crème d'épinars

Filet mignon basse
température, croûte de
chorizo et crème de piquillos,
risotto

Poire belle Hélène

Fermé

Menu à 35.00€ hors boissons

Mardi 04 novembre 2025

Mercredi 05 novembre 2025

Jeudi 06 novembre 2025

Vendredi 07 novembre 2024

DÉJEUNER

Formule 2 plats [entrée + plat ou plat + dessert] : 13.00 € hors boissons / Formule 3 plats : 18.00 €

Coquillages en marinières,
Céleri-pomme, émulsion iodée
OU

Maquereau à la flamme,
Brocoli-sésame, crème
moutarde à l'ancienne

Mignon de porc au chorizo,
Crèmeux de pois chiche à l'ail
confit, huile de persil
***-Moelleux chocolat,

Sablé cacao, espuma pop-
corn

Coquillages en marinières,
Céleri-pomme, émulsion iodée
OU

Maquereau à la flamme,
Brocoli-sésame, crème
moutarde à l'ancienne

Mignon de porc au chorizo,
Crèmeux de pois chiche à l'ail
confit, huile de persil
***-Moelleux chocolat,

Sablé cacao, espuma pop-
corn

Tartare de merlu, salade de
lentilles vertes, crackers de
parmesan

Brochette de bœuf grillée,
méli-mélo de légumes, beurre
d'herbes

Plateau de fromages

Bouillon thaï épicé, ravioles
crevettes grises

Steak au poivre, artichauts
poivrades

Bavaroise coco-citron vert

DÎNER

Menu à 30.00 € hors boissons

La Mise en bouche
Vichyssoise

La Batavia
Rossini truffe et foie gras

Le Turbot
Gnocchis œillets passion,
crème de cresson et
verniss

Le Baba
Au thé, Chantilly Vanille,
gel de mandarine et
Kumquat

La Saint-Jacques
façon meurette

Le Bar
poireaux et palourdes au jus
de yuzu

Le Veau
côte double en cocotte grand-
mère, pomme bouchon

La Poire
flambée, glace au miel

Cuisine du monde : Italie
Les Légumes
Aubergine grillée, courgette, tomate
confite, pickles de carotte, artichaut,
poivron, sauce tonatto

La Dorade
En tartare, granny smith, sorbet
pomme, citron caviar

Le Veau
Quasi, demi-glace parfumée à
l'orange, endive et fenouil braisés,
épinard

Le Tiramisu

Menu à 35.00€ hors boissons

Les cuissons tendances

Menu 4 plats
Entrée, poisson, viande,
dessert

Mardi 11 novembre 2025

Mercredi 12 novembre 2025

Jeudi 13 novembre 2025

Vendredi 14 novembre 2025

DÉJEUNER

Formule 2 plats [entrée + plat ou plat + dessert] : 13.00 € hors boissons / Formule 3 plats : 18.00 €

Férié

Ravioles ricotta-fines herbes,
Potimarron-châtaigne, bisque
de crustacés

Osso- bucco à l'italienne,
Risotto à la milanaise
OU
Pâtes coquillages et
crustacés,
Sauce vin blanc

Tiramisu – gel café

Tartare de maigre, quinoa aux
légumes croquants, pistou de
roquette et crumble aux
tomates confites

Brochette de canard grillée,
mousseline forestière,
Parmentier gascon

Plateau de fromages

Bouillon thaï épicé, ravioles
crevettes grises

Steak au poivre, artichauts
poivrades

Bavaroise coco-citron vert

DÎNER

Menu à 30.00 € hors boissons

Férié

La Saint Jacques
en coquille

Le Bar
snacké, risotto, jus mousseux
de gambas

Le Bœuf
tournedos aux poivres, palets
de céleri rave, échalotes
confites, châtaignes

Dessert du jour

Cuisine du monde : Espagne
La gambas & langoustine
En tempura, crème de pois chiche
fumé, pickles d'oignon

Le Rouget
En filet et foie grillés, riz safrané,
émulsion de citron et herbes

Le Cochon
Filet mignon lardé, aubergine en 2
façons, toast de Sobrasada, jus de
cochon

Le Vacherin
Pomme/verveine/curry

Menu à 35.00€ hors boissons

Menu « Terre et Océan »

Menu 4 plats
Entrée, poisson, viande,
dessert

Mardi 18 novembre 2025

Mercredi 19 novembre 2025

Jeudi 20 novembre 2025

Vendredi 21 novembre 2025

DÉJEUNER

Formule 2 plats [entrée + plat ou plat + dessert] : 13.00 € hors boissons / Formule 3 plats : 18.00 €

Ravioles ricotta-fines herbes,
Potimarron-châtaigne, bisque
de crustacés

Osso- bucco à l'italienne,
Risotto à la milanaise
OU

Pâtes coquillages et
crustacés,

Sauce vin blanc

Tiramisu – gel café

Ravioles ricotta-fines herbes,
Potimarron-châtaigne, bisque
de crustacés

Osso- bucco à l'italienne,
Risotto à la milanaise
OU

Pâtes coquillages et
crustacés,

Sauce vin blanc

Tiramisu – gel café

Tartare de maigre, quinoa aux
légumes croquants, pistou de
roquette et crumble aux
tomates confites

Brochette de canard grillée,
mousseline forestière,
Parmentier gascon

Plateau de fromages

Une autre version de la raviole
italienne, farce de volaille et
pleurotes, potimarron rôti,
espuma au cumin et orange

Filet de canette mariné au soja
et Saké, Gyosa aux giroles et
mousseline carotte, jus corsé
Ou

Chou farci végétarien, farce
de shiitake, gingembre, algue
combo, jus végétal au bouillon
dashi

Pavlova aux fruits de saison
Agrumes, pommes et caramel
vanillé, pamplemousse, Granny
Smith

DÎNER

Menu à 30.00 € hors boissons

Capuccino de potimarron à la
mousse de lait, magret fumé et
girolles

La Langoustine
dans une raviole de betterave

La Joue de Bœuf
Braisée, choux vert, pomme
de terre, carottes

What Else
Dessert Café

L'Oignon
en fines ravioles aux herbes,
consommé végétal

Le Cabillaud
Aux cinq saveurs, céleri,
risotto safrané

La Volaille
au foin, contisé à la truffe,
pomme de terre fumée, petits
légumes

Dessert du jour

Cuisine du monde : Maroc
Les Légumes
Confits (poivron, tomate, oignon),
coulis de poivron pimenté, croutons à
l'huile d'olive

La Dorade
En pastilla à la coriandre, mesclun

L'Agneau
En tagine, légumes de saison, dattes,
noix de cajou

La bouchée glacée 3
chocolats

Menu à 35.00€ hors boissons

Le local dans vos assiettes

Menu 4 plats
Entrée, poisson, viande,
dessert

Mardi 25 novembre 2025

Mercredi 26 novembre 2025

Jeudi 27 novembre 2025

Vendredi 28 novembre 2025

DÉJEUNER

Formule 2 plats [entrée + plat ou plat + dessert] : 13.00 € hors boissons / Formule 3 plats : 18.00 €

Gravlax de truite à la coriandre-aneth, blinis, crème aigrette

Lotte frite au cumin, carotte-fenouil, écume citronnelle

OU

Filet de canette miel-épices, Sauce bigarade, Millefeuille céleri rave-oignon rouge

Poire pochée aux graines de vanille, dacquoise, chocolat chaud cardamome verte

Gravlax de truite à la coriandre-aneth, blinis, crème aigrette

Lotte frite au cumin, carotte-fenouil, écume citronnelle

OU

Filet de canette miel-épices, Sauce bigarade, Millefeuille céleri rave-oignon rouge

Poire pochée aux graines de vanille, dacquoise, chocolat chaud cardamome verte

Assiette de fruits de mer

Filet de canette à la citronnelle, pommes cocottes, petits oignons glacés

Parfait glacé café, espuma chocolat

OU

Dessert du jour

Raviole de crabe et fenouil, Bouillon corsé à la citronnelle

Filet de canette juste température, siphon de pomme de terre, carotte farcie butternut, jus de canard au thym

OU

Lasagne végétale potimarron noisette,

Caviar de soja, coulis d'herbes épinard

Pavlova aux fruits exotiques, Crème mascarpone vanille, coulis mangue

DÎNER

Menu à 30.00 € hors boissons

Gaspacho chou rouge glace moutarde façon Blumenthal

L'Œuf de Poule

Truffe et ris de veau

La Poularde

Suprême en Farce fine aux écrevisses, sauce coq au vin

Le Chocolat

Le Saumon gravlax torréfié aux épices, sauce café

Le Thon

en filet fumé, rubans de légumes, vinaigrette tranchée

Le Bœuf

la joue braisée, betterave en croûte de sel

Dessert du jour

Menu à 75 .00€ tout compris

Les grands accords de l'EHB

AOC Champagne Lahertes Frères Blanc de Noirs brut nature

Truite en gravlax, cédrat, émulsion de betterave

AOC Chablis 1er cru Domaine Pattes Loup

« Beauregard » 2018

Œuf mollet croustillant, Sobrasada, Burrata citronnée

AOC Francs Côtes-de-Bordeaux Château le Puy « Barthélémy » 2020

Pluma de porc ibérique, soubise d'oignon, pressé de pomme de terre au satay, jus corsé

AOC Gaillac doux Domaine de Vignal « Herbes folles » 2023

Gâteau à l'orange sanguine et huile d'olive, marmelade d'orange, crème vanillée, noisettes, tagète

Menu à 35.00€ hors boissons

Les cuissons tendances

Menu 4 plats

Entrée, poisson, viande, dessert

Mardi 02 décembre 2025

Mercredi 03 décembre 2025

Jeudi 04 décembre 2024

Vendredi 05 décembre 2025

DÉJEUNER

Formule 2 plats [entrée + plat ou plat + dessert] : 13.00 € hors boissons / Formule 3 plats : 18.00 €

Ravioles ricotta-fines herbes,
Potimarron-châtaigne, bisque
de crustacés

Osso- bucco à l'italienne,
Risotto à la milanaise

OU
Pâtes coquillages et
crustacés,

Sauce vin blanc

Tiramisu – gel café

Risotto champignons,
Œuf mollet croustillant maïs
grillé,

Velouté volaille-gingembre

Koulibiac de saumon – riz
vénéré

Beurre Nantais

OU

Tourte de canard

Mousseline de pomme de terre

Crêpes flambées

Assiette de fruits de mer

Filet de canette à la
citronnelle, pommes cocottes,
petits oignons glacés

Parfait glacé café, espuma
chocolat

ou

dessert du jour

6 huîtres creuses, pain de
seigle maison,
accompagnements

Pigeon en deux cuissons,
céleri et cacao

Poire pochée au vin rouge

DÎNER

Menu à 30.00 € hors boissons

L'Échalote
Tartelette, mousse de
chavignol au sancerre,
échalote confite, jus de
volaille

Le Sandre

Pavé, beurre blanc, flan de
carotte et julienne de légumes

Les agrumes

Sablé breton, marmelade de
kumquat

Assiette de langoustines
grillées à la plancha

Filet de rouget sauce
safranée, méli-mélo de fondue
de poireaux et de patate
douce

Mignon de veau et délice
forestier, émulsion de poivron,
risotto aux champignons

Dessert du jour

Cappuccino de lentille, œuf
mollet, chantilly de lard fumé

Côte de veau au sautoir, petits
légumes, jus tranché à
l'estragon

Mille-feuille crème légère,
glace caramel

Ou

Dessert du jour

Menu à 35.00€ hors boissons

Fermé

Mardi 09 décembre 2025

Mercredi 10 décembre 2025

Jeudi 11 décembre 2025

Vendredi 12 décembre 2025

DÉJEUNER

Formule 2 plats [entrée + plat ou plat + dessert] : 13.00 € hors boissons / Formule 3 plats : 18.00 €

Œuf mollet croustillant maïs grillé,
Velouté volaille-gingembre ***
Kouloubiac de saumon -riz vénéré
Beurre Nantais
OU
Tourte de canard
Mousseline de pomme de terre ***
Crêpes flambées

Soupe Miso
Ou
Tempura crevettes et légumes ***
Pat Thaï au porc ***
Tapioca lait de coco et mange, financier Matcha

Assiette de fruits de mer ***
Filet de canette aux agrumes, purée de panais aux éclats de châtaigne ***
Pommes, pommes, pommes
OU
Dessert du jour

Œuf miroir presque en meurette, tuile du Morvan ***
Suprême de volaille rôti, peau croustillante en crumble, crème de morilles juste moutardée, mousselines de légumes racines. ***
Poire pochée au cassis chapelure de pain d'épices sorbet sauce chocolat crème de cassis

DÎNER

Menu à 30.00 € hors boissons

Les Fruits de mer
Fondue de poireaux, sauce mouclade ***
L'Agneau
Comme un navarin façon tandoori, légumes d'un pot au feu ***
La Pomme
Au caramel façon tarte Tatin, en verrine

Écumes d'épices
Chou-fleur
façon Dubarry à la muscade, wakamé et palourdes ***
Filet de Bar en croute dressé au guéridon, beurre demi sel au fenouillet, Petites concassés de légumes oubliés ***
Jarret de cochon fermier braisé au foin, polenta au Parmesan ***
Dessert du jour

Saint Jacques Façon meurette ***
Côte de bœuf sauce béarnaise, légumes grillés confits ***
Gratin de fruits de saison au marasquin
Ou
Dessert du jour

Menu à 45.00€ hors boissons

Menu des Fêtes en 6 services

Mardi 16 décembre 2025

Mercredi 17 décembre 2025

Jeudi 18 décembre 2025

Vendredi 19 décembre 2025

DÉJEUNER

Formule 2 plats [entrée + plat ou plat + dessert] : 13.00 € hors boissons / Formule 3 plats : 18.00 €

Soupe Miso
Ou
Tempura crevettes et légumes

Pat Thaï au porc

Tapioca lait de coco et
mange, financier Matcha

Œuf mimosa, poireaux
vinaigrette
Ou
Soupe à l'oignon gratinée

Blanquette de veau, petits
légumes, riz pilaf
Ou
Sole meunière, écrasé de
pommes de terre-ciboulette

Forêt noire à notre façon

Assiette de fruits de mer

Filet de canette aux agrumes,
purée de panais aux éclats
de châtaigne

Pommes, pommes, pommes
OU
dessert du jour

Œuf miroir presque en
meurette, tuile du Morvan

Suprême de volaille rôti, peau
croustillante en crumble,
crème de morilles juste
moutardée, mousselines de
légumes racines.

Poire pochée au cassis
chapelure de pain d'épices
sorbet sauce chocolat crème
de cassis

DÎNER

Menu à 40.00 € hors boissons

Les Saint-Jacques
Fumées et grillées, textures de
chou-fleur, jus perlé de
volaille

Le Pigeon
Farci au foie gras, roulé dans
l'Iberico et rôti, mousseline de
panais et paillason de
légumes

Le Chocolat
Mousse, ganache café et
crumble noisette, tuile vanille

Menu à 30.00 € hors boissons

L'Œuf de Poule
Meurette revisité

Le Calamar sauvage
Carbonara façon Jean
François Piège

La Brioche Vendéenne
Façon pain perdu et sa glace
vanille.

Menu à 40.00 € hors boissons

Menu de Noël
Gravlax de saumon

Saint jacques rôties, au lard et
crème de potiron

Filet de canette aux agrumes,
petits légumes

Dessert de Noël

Fermé