



Pour réserver votre table, veuillez-vous connecter sur notre site dédié : www.lahotoiesectionhotelriere.fr
Nous attirons votre attention sur les plages de réservation, celles-ci sont ouvertes de quinzaine en quinzaine.

LES DEJEUNERS ET LES DINERS DE NOVEMBRE 2023

FORMULE COMPLETE : ENTREE + PLAT + DESSERT : 16,00 €

LES DINERS : DE 24,00 ; 28,00 ; 35,00 A 40,00 €

DINER	DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
LUNDI 6 NOVEMBRE	MARDI 7 NOVEMBRE	MERCREDI 8 NOVEMBRE	MERCREDI 8 NOVEMBRE
MENU A 24,00 €	MENU A 16,00 €	MENU A 16,00 €	MENU A 28,00 €
<i>MISE EN BOUCHE</i>	<i>QUICHE AUX EPINARDS</i>	<i>BRASSERIE</i>	<i>P.A.C.A</i>
<i>STRATE DE BOUDIN ET POMME</i>	<i>ET AU CHEVRE</i>	<i>CREME DUBARRY</i>	<i>SOUPE DE POISSON ET SA ROUILLE,</i>
<i>FRUIT AU THYM</i>	<i>CONTREFILET ROTI</i>	<i>ECLATS DE NOIX ET DE BACON</i>	<i>CROUTE A L'AIL</i>
<i>BALLOTINE DE LIMANDE</i>	<i>JARDINIERE DE LEGUMES</i>	<i>SAUMON SNACKE, BILLES DE</i>	<i>GAMBAS FLAMBEES AU PASTIS</i>
<i>OIGNONS GLACES</i>	<i>MOUSSE AU CHOCOLAT</i>	<i>LEGUMES GLACEES, BEURRE BLANC</i>	<i>EPAULE D'AGNEAU CONFITE, AIL</i>
<i>SAUCE HOLLANDAISE</i>		<i>TARTELETTE CRUMBLE</i>	<i>CONFIT, POLENTA AUX PIQUILLOS</i>
<i>TARTELETTE AUX POMMES CREME</i>		<i>AUX POMMES</i>	<i>TOMATE FARCIE EN MINI</i>
<i>LEGERE A LA VANILLE</i>			<i>RATATOUILLE</i>
			<i>BUFFET DE DESSERT</i>
DEJEUNER	DEJEUNER	DINER	DEJEUNER
JEUDI 09 NOVEMBRE	VENDREDI 10 NOVEMBRE	LUNDI 13 NOVEMBRE	MARDI 14 NOVEMBRE
MENU A 16,00 €	MENU A 16,00 €	MENU A 24,00 €	MENU A 16,00 €
<i>ŒUF MIMOSA,</i>	<i>CREME DE MOULES SAFRANE</i>	<i>MISE EN BOUCHE</i>	<i>ASSIETTE DE CHARCUTERIE</i>
<i>MESCLUN ET CROUTONS</i>	<i>BISCUIT DE PARMESAN</i>	<i>ŒUF PARFAIT A LA DIEPPOISE,</i>	<i>FILET DE MERLAN DUGLÈRE</i>
<i>STEAK HACHE, SAUCE BERCY,</i>	<i>PAPILLOTE DE CABILLAUD,</i>	<i>PERSIL FRIT</i>	<i>ENTREMET AU CHOCOLAT ET SON</i>
<i>POMMES ALLUMETTES</i>	<i>TAGLIATELLES DE LEGUMES,</i>	<i>VOLAILE VALLEE D'AUGE</i>	<i>COULIS DE FRAMBOISES</i>
<i>POIRE AU VIN EPICE</i>	<i>BEURRE NANTAIS</i>	<i>POMMES AMANDINE</i>	
	<i>TARTELETTE SABLEE AUX POMMES</i>	<i>TARTE TEURGOULE ET POMMES</i>	
DEJEUNER	DINER	DEJEUNER	DEJEUNER
MERCREDI 15 NOVEMBRE	MERCREDI 15 NOVEMBRE	JEUDI 16 NOVEMBRE	VENDREDI 17 NOVEMBRE
MENU A 16,00 €	MENU A 28,00 €	MENU A 16,00 €	MENU A 16,00 €
<i>BRASSERIE</i>	<i>MENU GRAND EST</i>	<i>ŒUF MIMOSA,</i>	<i>ASSIETTE DE SAUMON FUME ET</i>
<i>VELOUTE PARMENTIER, CREME DE</i>	<i>QUICHE LORRAINE, MOUSSE DE</i>	<i>MESCLUN ET CROUTONS</i>	<i>SES TOASTS</i>
<i>CURRY ET PAVOTS</i>	<i>LARD FUME ET MESCLUN AU</i>	<i>STEAK HACHE, SAUCE BERCY,</i>	<i>FILET DE DORADE SNACKE, CREME</i>
<i>PAVE DE SAUMON AU SESAME,</i>	<i>VINAIGRE DE RIESLING</i>	<i>POMMES ALLUMETTES</i>	<i>D'AIL ET LEGUMES GLACES</i>
<i>PETITS OIGNONS GLACES AU</i>	<i>SAUMON FUME, CREME DE</i>	<i>POIRE AU VIN EPICE</i>	<i>RELIGIEUSE PRALINEE</i>
<i>VINAIGRE BALSAMIQUE</i>	<i>CIBOULETTE ET SES TOASTS</i>		<i>ET A LA VANILLE</i>
<i>COROLLES DE COURGETTES,</i>	<i>FILET MIGNON DE PORC FAÇON</i>		
<i>BEURRE BLANC</i>	<i>ORLOFF AU MUNSTER, SAUCE A LA</i>		
<i>TARTELETTE ALSACIENNE</i>	<i>BIERE, POMMES CHATEAU ET</i>		
	<i>CHOUCROUTE AU RIESLING</i>		
	<i>FORET NOIRE</i>		

DINER	DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
LUNDI 20 NOVEMBRE MENU A 24,00 € MISE EN BOUCHE <i>🍷</i> ŒUF POCHÉ A LA BOURGUIGNONNE <i>🍷</i> FRICASSEE DE VOLAILLE DE BRESSE, CAROTTES A LA NIVERNAISE <i>🍷</i> POIRE POCHÉE CREME DE CASSIS ET GLACE A LA VANILLE	MARDI 21 NOVEMBRE MENU A 16,00 € GOUJONNETTES DE LIMANDE SAUCE TARTARE <i>🍷</i> STEAK SAUTE BERCEY POMMES SAUTEES A CRU <i>🍷</i> BANANES FLAMBEES ET SA GLACE COCO	MERCREDI 22 NOVEMBRE MENU A 16,00 € BISTROT ŒUF MIMOSA <i>🍷</i> STEAK SAUCE AU POIVRE, POMME MACAIRE <i>🍷</i> FINANCIER AU CITRON	MERCREDI 22 NOVEMBRE MENU A 24,00 € AUVERGNE-RHONE-ALPES QUENELLE SAUCE NANTUA <i>🍷</i> ASSIETTE DE CHARCUTERIES FINES DE MONTAGNE <i>🍷</i> FRICASSEE DE VOLAILLE DE BRESSE, GRATIN DAUPHINOIS, SAUTE DE COURGES, MUSCADE ET CHATAIGNES <i>🍷</i> BUGNES AUX POMMES ET NOUGAT DE MONTEILIMAR GLACE

DEJEUNER	DEJEUNER	DINER	DEJEUNER
JEUDI 23 NOVEMBRE MENU A 16,00 € AVOCAT AUX CREVETTES <i>🍷</i> BLANQUETTE DE VOLAILLE, RIZ CREOLE <i>🍷</i> TARTE AUX POMMES ALSACIENNE	VENDREDI 24 NOVEMBRE MENU A 16,00 € POIREAU VINAIGRETTE MIMOSA <i>🍷</i> MAGRET DE CANARD, SAUCE BIGARADE, PARMENTIER DE PLEUROTÉS <i>🍷</i> MILLEFEUILLES A LA VANILLE ET AU CAMEL	LUNDI 27 NOVEMBRE MENU A 24,00 € MISE EN BOUCHE <i>🍷</i> TARTARE DE SAUMON, CREME AIGRELETTE ET SES CONDIMENTS <i>🍷</i> OSSO BUCCO A L'ORANGE, CREMEUX DE CHOU-FLEUR, CAROTTES GLACEES <i>🍷</i> CHEESE CAKE AUX FRUITS EXOTIQUES ET CITRON VERT	MARDI 28 NOVEMBRE MENU A 16,00 € POTAGE JULIENNE DARBLAY <i>🍷</i> DOS DE CABILLAUD A L'OSEILLE GRATIN DE COURGETTES A LA PROVENÇALE <i>🍷</i> ANANAS FLAMBE ET SA GLACE RHUM-RAISINS

DEJEUNER	DINER	DEJEUNER
MERCREDI 29 NOVEMBRE MENU A 16,00 € BISTROT ŒUF FARCI AU THON <i>🍷</i> RUMSTEAK, SAUCE BORDELAISE, GALETTE DE POMME DE TERRE <i>🍷</i> JOCONDE AUX AGRUMES	MERCREDI 29 NOVEMBRE MENU A 28,00 € NOUVELLE AQUITAINE MOUCLADE <i>🍷</i> SALADE PERIGOURDINE <i>🍷</i> MAGRET DE CANARD AUX EPICES, POMMES SARLADAISES, CHAMPIGNONS FORESTIERS SAUTES A L'AIL <i>🍷</i> CROUSTADE AUX POMMES ET A L'ARMAGNAC, SAUCE CHOCOLAT	JEUDI 30 NOVEMBRE MENU A 16,00 € COCKTAIL DE CREVETTES <i>🍷</i> BLANQUETTE DE VOLAILLE RIZ CREOLE <i>🍷</i> TARTE AUX POMMES ALSACIENNE

