



Pour réserver votre table, veuillez-vous connecter sur notre site dédié :
www.lahotoiesectionhotelriere.fr
sous réserve de modification ou d'annulation pour des raisons pédagogiques.

LES DINERS DE SEPTEMBRE ET OCTOBRE 2024

DE 24,00 ; 28,00 ; 35,00 A 40,00 €*

<p>DINER LUNDI 16 SEPTEMBRE</p> <p>MENU A 28,00 €</p> <p>CREME DUBARRY ET PAILLETES DE SAUMON <i>👩🍳</i></p> <p>TARTELETTE DE TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU <i>👩🍳</i></p> <p>CARRE D'AGNEAU EN CROUTE MODERNE, CAVIAR D'AUBERGINE, POMMES DE TERRE CONFITES, CREME D'AIL ET JUS CORSE <i>👩🍳</i></p> <p>CREME BRULEE AU CAFE ET BISCUIT D'ENFANCE</p>	<p>DINER MARDI 17 SEPTEMBRE</p> <p>MENU A 28,00 €</p> <p>CANNELONI DE COURGETTE AU FROMAGE FRAIS, COULIS DE POIVRON ET PICKLES D'OIGNON <i>👩🍳</i></p> <p>MAGRET DE CANARD ROTI AU MIEL ET AU ROMARIN</p> <p>GALETTE DE POMMES DE TERRE AUX HERBES <i>👩🍳</i></p> <p>FINGER A LA VANILLE ET A LA FIGUE, ET TUILE CRAQUANTE</p>	<p>DINER MERCREDI 18 SEPTEMBRE</p> <p>MENU A 28,00 €</p> <p>CREME AUX PETITS POIS A LA MENTHE GLACEE <i>👩🍳</i></p> <p>MELON EN DECLINAISON ET JAMBON DE BAYONNE <i>👩🍳</i></p> <p>MEDAILLON DE VEAU AUX GIROLLES, GRATIN BAYALDI, BARIGOULE D'ARTICHAUT ET CAVIAR D'AUBERGINE <i>👩🍳</i></p> <p>CREME BRULEE A LA LAVANDE</p>	<p>DINER JEUDI 19 SEPTEMBRE</p> <p>MENU A 28,00 €</p> <p>FEUILLETE D'ŒUFS BROUILLES AUX CREVETTES <i>👩🍳</i></p> <p>COCKTAIL D'AVOCAT AUX CREVETTES ET AU PAMPLEMOUSSE <i>👩🍳</i></p> <p>CARRE D'AGNEAU EN CROUTE D'HERBES GRATIN BAYALDI (TARTE AUX LEGUMES PROVENÇAUX) <i>👩🍳</i></p> <p>AUMONIERE A LA NORMANDE, SAUCE AU CALVADOS</p>
<p>DINER MARDI 24 SEPTEMBRE 2024</p> <p>MENU A 28,00 €</p> <p>AMUSE-BOUCHE SURPRISE <i>👩🍳</i></p> <p>PITHIVIERS DE CAILLE, AUX LEGUMES ET SON JUS COURT <i>👩🍳</i></p> <p>SAUMON CONFIT A L'HUILE, CHOU-FLEUR ROTI AUX EPICES <i>👩🍳</i></p> <p>PROFITEROLES A LA VANILLE ET AU CHOCOLAT</p>	<p>DINER JEUDI 26 SEPTEMBRE 2024</p> <p>MENU A 28,00 €</p> <p>GASPACHO DE BETTERAVE ROUGE EN CAPPUCCINO <i>👩🍳</i></p> <p>DUO DE RAVIOLIS A LA TOMATE ET A LA RICOTTA AUX HERBES, CREME D'AIL DOUX <i>👩🍳</i></p> <p>BAR EN CROUTE DE SEL, FLAN DE CELERI, JUS MOUSSEUX AUX CHAMPIGNONS <i>👩🍳</i></p> <p>ASSIETTE D'ANANAS DE 3 FAÇONS</p>	<p>DINER MARDI 1^{ER} OCTOBRE 2024</p> <p>MENU A 24,00 €</p> <p>AMUSE-BOUCHE SURPRISE <i>👩🍳</i></p> <p>CHARTREUSE DE CAROTTE, CELERI ET VOLAILLE, COULIS A L'ESTRAGON <i>👩🍳</i></p> <p>PAVE DE BŒUF, SAUCE POIVRE ET POMMES PONT-NEUF <i>👩🍳</i></p> <p>MILLEFEUILLE A LA VANILLE ET AU CAMEL</p>	<p>DINER JEUDI 3 OCTOBRE 2024</p> <p>MENU A 35,00 €</p> <p>ROULADE DE SAUMON FUME AU FROMAGE FRAIS AUX HERBES <i>👩🍳</i></p> <p>BISQUE DE CRABE ET DE QUENELLES <i>👩🍳</i></p> <p>CARRE DE VEAU POELE BRUXELLOISE <i>👩🍳</i></p> <p>MOUSSE GANACHE ET SON SALE BRETON</p>
<p>DINER MARDI 08 OCTOBRE 2024</p> <p>MENU A 28,00 €</p> <p>POULPE DES ALGARVES ET VIERGE DE LEGUMES <i>👩🍳</i></p> <p>CROQUETAS Y JAMON <i>👩🍳</i></p> <p>SEAFOOD CHOWDER <i>👩🍳</i></p> <p>PANNA COTTA AU COING ET AMARETTO</p>	<p>DINER JEUDI 10 OCTOBRE 2024</p> <p>MENU A 28,00 €</p> <p>QUEUES DE CREVETTES FLAMBEES AU WHISKY <i>👩🍳</i></p> <p>DARNE DE SAUMON GRILLEE, SAUCE PALOISE <i>👩🍳</i></p> <p>MAGRET DE CANARD SAUTE AU MIEL ET AUX EPICES MILLEFEUILLE DE LEGUMES <i>👩🍳</i></p> <p>TARTE TROPEZIENNE</p>	<p>DINER MARDI 15 OCTOBRE 2024</p> <p>MENU A 28,00 €</p> <p>EMPANADAS <i>👩🍳</i></p> <p>CEVICHE DE LIMA <i>👩🍳</i></p> <p>FEIJOADA <i>👩🍳</i></p> <p>TORTA DE LIMAO</p>	<p>DINER JEUDI 17 OCTOBRE 2024</p> <p>MENU A 35,00 €</p> <p>EUROPE DU NORD ET DE L'EST MINI WELSH <i>👩🍳</i></p> <p>ASSIETTE NORDIQUE ET SES ACCOMPAGNEMENTS <i>👩🍳</i></p> <p>KOULIBIAC DE SAUMON, BEURRE AUX HERBES, CHOUROUTE ET BETTERAVE GLACEES AUX EPICES <i>👩🍳</i></p> <p>MOUSSELINE AUX FRUITS FAÇON PAVLOVA</p>