



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

LES DEJEUNERS ET LES DINERS DE NOVEMBRE 2024

LES DEJEUNERS : ENTREE + PLAT + DESSERT : A 16,00 €

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

DINER	DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
LUNDI 4 NOVEMBRE	MARDI 5 NOVEMBRE	MERCREDI 6 NOVEMBRE	MERCREDI 6 NOVEMBRE
MENU A 40,00 € REGION SUD-P.A.C.A <i>🍴</i> MISE EN BOUCHE SURPRISE <i>🍴</i> GAMBAS FLAMBEES AU PASTIS ET CROUTONS ET LEGUMES ACIDULEES <i>🍴</i> EPAULE D'AGNEAU CONFITE, CHIPS DE POMMES DE TERRE, AIL CONFIT, POLENTA AUX PIQUILLOS, TOMATES FARCIES EN MINI RATATOUILLE <i>🍴</i> PLATEAU DE FROMAGES <i>🍴</i> PECHES FLAMBEES SUR GLACE AUX CALISSONS D'AIX ET FINANCIERS A LA PISTACHE	MENU A 16,00 € <i>🍴</i> QUICHE LORRAINE <i>🍴</i> ESCALOPE DE SAUMON A L'OSEILLE GRATIN DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE <i>🍴</i> CREME CARAMEL	MENU A 16,00 € <i>🍴</i> ARDOISE DE CREVETTES ROSES SAUCE MAYONNAISE A PARTAGER <i>🍴</i> <i>🍴</i> ESTOUFFADE DE BŒUF BOURGUIGNON, TAGLIATELLES AUX ŒUFS, GRATIN DE COURGETTES ET CAROTTES GLACEES AU MIEL <i>🍴</i> TARTE AUX POMMES	MENU A 35,00 € REGION LES HAUTS-DE-FRANCE <i>🍴</i> SOUPE DE MOULES AU SAFRAN <i>🍴</i> TOURTE AU MAROILLES ET AUX ENDIVES <i>🍴</i> PINTADE A LA BIERE ET SES LEGUMES DES HORTILLONS <i>🍴</i> CRAMIQUE FAÇON PAIN PERDU ET SA GLACE A LA CHICOREE
DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER
JEUDI 7 NOVEMBRE	VENDREDI 8 NOVEMBRE	MARDI 12 NOVEMBRE	MERCREDI 13 NOVEMBRE
MENU A 16,00 € <i>🍴</i> ŒUFS MIMOSA, MESCLUN ET SES CROUTONS <i>🍴</i> STEAK HACHE SAUTE BERCY, POMMES ALLUMETTES <i>🍴</i> PECHES FLAMBEES SUR GLACE VANILLE	MENU A 16,00 € <i>🍴</i> CREME DE MOULES SAFRANEE ET BISCUIT AU PARMESAN <i>🍴</i> PAPILLOTE DE CABILLAUD ET TAGLIATELLES DE LEGUMES ET BEURRE NANTAIS <i>🍴</i> TARTELETTE SABLEE AUX POMMES	MENU A 16,00 € <i>🍴</i> QUICHE AUX FROMAGES <i>🍴</i> DARNE DE COLIN POCHÉE, GRATIN DE CHAMPIGNONS ET SON ECRASE DE POMMES DE TERRE <i>🍴</i> CREME BRULEE	MENU A 16,00 € <i>🍴</i> ARDOISE DE CREVETTES ROSES SAUCE MAYONNAISE A PARTAGER <i>🍴</i> CARBONNADE FLAMANDE, POTATOES, ENDIVES BRAISEES ET NAVETS GLACES A LA CASSONADE <i>🍴</i> TARTE ALSACIENNE
DINER	DEJEUNER		DINER
MERCREDI 13 NOVEMBRE	JEUDI 14 NOVEMBRE		LUNDI 18 NOVEMBRE
MENU A 28,00 € <i>🍴</i> BOUDIN DE RETHEL ET SA COMPOTEE DE POMMES <i>🍴</i> QUICHE LORRAINE ET SA CREME AU MUNSTER <i>🍴</i> CHOUROUTE DE POISSONS AU RIESLING <i>🍴</i> MIRABELLES FLAMBEES ET SA GLACE A LA VIEILLE PRUNE	MENU A 16,00 € <i>🍴</i> ŒUFS MIMOSA, MESCLUN ET SES CROUTONS <i>🍴</i> STEAK HACHE SAUTE BERCY, POMMES ALLUMETTES <i>🍴</i> PECHES FLAMBEES SUR GLACE VANILLE		MENU A 35,00 € <i>🍴</i> QUICHE LORRAINE ET A MOUSSE AU LARD FUME <i>🍴</i> ŒUF PANE ET FRIT ET SON MESCLUN A LA VINAIGRETTE AU RIESLING <i>🍴</i> FILET MIGNON DE PORC POEE FAÇON ORLOFF AU MUNSTER, SAUCE A LA BIERE, POMMES CHATEAU, EMBEURREE DE CHOUX VERT <i>🍴</i> PLATE DE FROMAGES <i>🍴</i> FORET NOIRE, SON SORBET AUX GRIOTTES ET CERISES FLAMBEES





a



DEJEUNER
MERCREDI 20 NOVEMBRE

MENU A 16,00 €

QUICHE AUX OIGNONS

👉

FRICASSEE DE VOLAILLE A
L'ANCIENNE, RIZ PILAF ET SES
LEGUMES DE SAISON

👉

ANANAS ROTI

DINER
MERCREDI 20 NOVEMBRE

MENU A 28,00 €
REGION BOURGOGNE
-FRANCHE-COMTE

GOUGERE AU COMTE
👉

FEUILLETE D'ESCARGOTS
AUX EPINARDS
👉

BLANQUETTE DE VOLAILLE DE
BRESSE REVISITEE, RIZ PILAF ET SES
LEGUMES RACINES
👉

POIRE BELLE-DIJONNAISE

DEJEUNER
JEUDI 21 NOVEMBRE

MENU A 16,00 €

CREVETTES SAUCE MAYONNAISE

👉

BLANQUETTE DE VOLAILLE
A L'ANCIENNE ET SON RIZ PILAF

👉

TARTE AUX POMMES ALSACIENNE

DEJEUNER
VENDREDI 22 NOVEMBRE

MENU A 16,00 €

POIREAU EN VINAIGRETTE MIMOSA

👉

MAGRET DE CANARD,
SAUCE BIGARADE,
PARMENTIER DE PLEUROTES

👉

MILLEFEUILLES A LA VANILLE ET AU
CAMEL

DINER
LUNDI 25 NOVEMBRE

MENU A 35,00 €
REGION NORMANDIE

HUITRES DE NORMANDIE,
VINAIGRE D'ECHALOTE, PAIN DE
SEIGLE ET BEURRE D'ISIGNY

👉

TARTE FINE D'ANDOUILLE DE VIRE ET
POIREAUX A LA CREME DE MOUTARDE
👉

MARMITE DIEPPOISE, POMMES
PERSILLEES, BILLES DE LEGUMES
GLACES AU CIDRE
👉

PLATEAU DE FROMAGES
👉

BRUNOISE DE POMMES ACIDULEES EN
GRANITE, MOUSSE AU CAMEL ET
AU BEURRE D'ISIGNY
ET BISCUIT MOELLEUX

DEJEUNER
MARDI 26 NOVEMBRE

MENU A 16,00 €

COCKTAIL AUX CREVETTES

👉

CARBONNADE DE BŒUF
FLAMANDE, ENDIVES BRAISEES
ET NAVETS GLACES

👉

TARTE ALSACIENNE

DEJEUNER
MERCREDI 27 NOVEMBRE

MENU A 16,00 €

QUICHE AUX POIREAUX

👉

POULET SAUTE FACON VALLEE
D'AUGE, RIZ CREOLE ET SES
LEGUMES DE SAISON

👉

ANANAS FLAMBE

DINER
MERCREDI 27 NOVEMBRE

MENU A 28,00 €
REGION ILE-DE-FRANCE

CAPPUCCINO SAINT-GERMAIN

👉

GNOCCHIS A LA PARISIENNE AU
BRIE DE MELUN

👉

TOURNEDOS DE BŒUF EN
MARMITE FAÇON POT AU FEU,
BOUCHON DE LAITUE BRAISE

👉

PAVLOVA AUX MARRONS GLACES



DEJEUNER
VENDREDI 29 NOVEMBRE

MENU EXAMEN
A 20,00 €
BOISSONS COMPRISES

LA COMPOSITION DU MENU
NE PEUT ETRE DIVULGUEE QUE LORS
DE L'OUVERTURE DU SUJET

