



Pour réserver votre table, veuillez-vous connecter sur notre site dédié :

www.lahotoiesectionhotelier.fr

sous réserve de modification ou d'annulation pour des raisons pédagogiques.



LES DEJEUNERS ET LES DINERS DECEMBRE 2024



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

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



DEJEUNER	DEJEUNER	DINER	DEJEUNER
MARDI 3 DECEMBRE	MERCREDI 4 DECEMBRE	MERCREDI 4 DECEMBRE	JEUDI 5 DECEMBRE
MENU A 16,00 €	MENU A 16,00 €	MENU A 28,00 €	MENU A 16,00 €
FLAMICHE PICARDE AUX POIREAUX <i>🍷</i>	FLAMICHE PICARDE AUX POIREAUX <i>🍷</i>	GRATINEE A L'OIGNON <i>🍷</i>	QUICHE AUX OIGNONS <i>🍷</i>
AUMONIERE DE LA MER, JULIENNE DE LEGUMES, PUREE DE CELERI <i>🍷</i>	AUMONIERE DE LA MER, JULIENNE DE LEGUMES, PUREE DE CELERI <i>🍷</i>	BAVETTE A L'ECHALOTE POMMES CROQUETTES OU ENTRECOTE GRILLEE SAUCE BEARNAISE <i>🍷</i>	FRICASSEE DE VOLAILLE <i>🍷</i>
ASSIETTE DE FROMAGES DE NOS REGIONS <i>🍷</i>	ASSIETTE DE FROMAGES DE NOS REGIONS <i>🍷</i>	POMMES DAUPHINE <i>🍷</i>	ANANAS FRAIS AUX PARFUMS EXOTIQUES
CAFE GOURMAND	CAFE GOURMAND	TARTE BOURDALOUE	
DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
VENDREDI 6 DECEMBRE	MARDI 10 DECEMBRE	MERCREDI 11 DECEMBRE	MERCREDI 11 DECEMBRE
MENU EXAMEN A 20,00 € BOISSONS COMPRISES	MENU A 16,00 €	MENU A 16,00 €	MENU A 35,00 € NORMANDIE
16 COUVERTS	QUICHE AUX OIGNONS <i>🍷</i>	TARTE FINE COMME UN TIAN DE LEGUMES <i>🍷</i>	RAVIOLE DE LANGOUSTINE <i>🍷</i>
	DOS DE CABILLAUD AU BEURRE BLANC, RIZ ARLEQUIN <i>🍷</i>	FILET DE BAR, MOUSSELINE DE BUTTERNUT, POIREAUX EN SIFFLET <i>🍷</i>	MONTGOLFIERE DE SAINT-JACQUES <i>🍷</i>
	ANANAS FRAIS FLAMBE <i>🍷</i>	ASSIETTE DE FROMAGES <i>🍷</i>	MIGNON DE PORC AU CIDRE, BILLES DE LEGUMES ET POMMES DAUPHINE <i>🍷</i>
		CAFE GOURMAND	CREPES FLAMBEES A LA NORMANDE



DEJEUNER

JEUDI 12 DECEMBRE

MENU A 16,00 €

QUICHE AUX OIGNONS

ଝରଣ

FRICASSEE DE VOLAILLE

ଝରଣ

ANANAS FRAIS
AUX PARFUMS EXOTIQUES

DEJEUNER

VENDREDI 13 DECEMBRE

MENU A 16,00 €

ASSIETTE DE SAUMON

ଝରଣ

TOURNEDOS DE CABILLAUD,
ECRASE DE POMMES DE TERRE,
BEURRE BLANC

ଝରଣ

PARIS-BREST

DINER

LUNDI 16 DECEMBRE

MENU A 35,00 €

LANGOUSTINE JUSTE NACREES
AUX AGRUMES

ଝରଣ

BOUILLON PERLE, FOIE GRAS
ET LAGUIOLE FRUITE

ଝରଣ

FILET DE VEAU,
SAUCE CORSEE AUX TROMPETTES,
POMMES DE TERRE CONFITES

ଝରଣ

FROMAGE TRAVAILLE PAR NOS SOINS

ଝରଣ

DESSERT DE NOËL AU CHOCOLAT

DEJEUNER

MARDI 17 DECEMBRE

MENU A 24,00 €

FOIE GRAS MAISON ET SON CHUTNEY

ଝରଣ

SAINT-JACQUES SAUTEES, ENDIVES
ET POLENTA

ଝରଣ

ENTREMETS EXOTIQUES

DINER

MARDI 17 DECEMBRE

MENU A 40,00 €

VERRINE DE ST JACQUES CREMEUX DE
POIREAUX AUX NOISETTES, EMULSION
DE DE TOPINABOUR

ଝରଣ

DUO DE SAUMON AU FROMAGE FRAIS
ET HERBES FRAICHES, CREME D'AIL ET
TOUCHE DE BETTERAVE

ଝରଣ

PINTADE EN FARCE DE MORILLES,
PARFUMS DE COGNAC, PETITS
BOUCHONS DE LEGUMES GALCES ET
CONFITS, JUS COURT

ଝରଣ

FROMAGES DE NOS REGIONS

ଝରଣ

BOULE NOËL AU CHOCOLAT ET
PRALINE, BISCUIT SACHER ET TUILES
CRAQUANTES

DEJEUNER

MERCREDI 18 DECEMBRE

MENU A 24,00 €

SAUMON FUME ET GRAVLAX

ଝରଣ

MIGNON DE VEAU EN CROUTE
D'AGRUMES, JUS DE VIANDE ACIDULE,
POLENTA CREMEUSE ET LEGUMES
D'HIVER

ଝରଣ

OMELETTE NORVEGIENNE

DINER

MERCREDI 18 DECEMBRE

MENU A 40,00 €

DUO D'HUITRES FROIDES ET CHAUDES
EN SABAYON

ଝରଣ

MEDAILLON DE FOIE GRAS

ଝରଣ

RIS DE VEAU BRAISE, CROSNES ET
CROMESQUIS

ଝରଣ

SALADE DE FRUITS EXOTIQUES
SUR UN MOELLEUX AU CHOCOLAT
ET SA GLACE A LA MANGUE

DEJEUNER

JEUDI 19 DECEMBRE

MENU A 24,00 €

FOIE GRAS MAISON

ଝରଣ

DOS DE CABILLAUD
EN CROUTE AUX FINES HERBES
PETITS LEGUMES JUSTE ROTIS ET
GROSSES FRITES DE POLENTA

ଝରଣ

DESSERT DE NOËL A LA VANILLE ET
AUX NOIX DE PECAN

DINER

JEUDI 19 DECEMBRE

MENU A 40,00 €

HUITRES CHAUDES AU SABAYON DE
CHAMPAGNE ET EPINARDS

ଝରଣ

ESCALOPE DE FOIE GRAS SAUTE AU MIEL ET
VINAIGRE BALSAMIQUE,
CHUTNEY A LA MANGUE

ଝରଣ

BALLOTINE DE DINDE AUX MORILLES,
MARRONS ET LEGUMES DE SAISON

ଝରଣ

PLATEAU DE FROMAGES

ଝରଣ

BUCHE EXOTIQUE ET SON COULIS

DEJEUNER

VENDREDI 20 DECEMBRE

MENU A 35,00 €

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES
TOUCHES EXOTIQUES

ଝରଣ

FILET DE PINTADE AUX MORILLES, JUS
COURT, CROQUETTE DE POTIRON
ET PANAIS ROTIS AU MIEL

ଝରଣ

BUCHETTE DE NOËL A LA VANILLE
ET AU CAMEL

