

Menus du restaurant d'application "CHATEAU"

Déjeuner : 12h

Dîner : 19h

Lu 16 sept	<p>Assiette scandinave ***</p> <p>Filet de poisson meunière, pommes vapeur ***</p> <p>Omelette norvégienne ou Choux chantilly</p>	
------------	---	--

Ma 17 sept	<p>Gaspacho Andalou ***</p> <p>Steak sauté au poivre, gratin de pommes de terre ***</p> <p>Pêches flambées</p>	
------------	--	--

Me 18 sept	<p>Palette de légumes à la grecque, bouillon réduit et chips de Parme ***</p> <p>Filet mignon de porc basse température, chutney d'ananas et pomme Darphin ***</p> <p>Crêpes flambées, glace vanille</p>	
------------	--	--

Réservation au 07 50 69 46 99 du mardi au jeudi de 10h à 14h

--	--	--

Déjeuner : 12h

Dîner : 19h

Je 19 sept		<p style="text-align: center;"><u>Menu NORMANDIE</u></p> <p>Samossa de camembert et chutney de pommes vertes ***</p> <p>Cassolette de Saint-Jacques à la Normande ***</p> <p>Filet de volaille farçi Vallée d'auge, riz pilaf ***</p> <p>Plateau de fromages Normands (en supplément 3 €)</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p>Teurgoulle aux pommes flambées et à la fève Tonka</p>
------------	--	--

Lu 23 sept	<p style="text-align: center;">Linguine bolognaise ***</p> <p>Pétoncles flambées et gratin de pommes de terre ou Tajine d'agneau aux pruneaux, semoule aux raisins ***</p> <p>Pana cota et coulis de fruits rouges</p>	<p style="text-align: center;">Tartare de bœuf ***</p> <p>Œufs pochés en Meurette ***</p> <p>Parmentier de canard ***</p> <p>Tarte fine aux pommes, sauce caramel</p>
------------	--	---

Réservation au 07 50 69 46 99 du mardi au jeudi de 10h à 14h

Déjeuner : 12h

Dîner : 19h

Ma 24 sept		<p align="center"><u>Menu PACA</u></p> <p>Assortiment de tapenade/ anchoïade/tomates confites ***</p> <p>Tarte fine provençale au chèvre chaud ou melon à l'Italienne ***</p> <p>Dos de cabillaud rôti purée à l'huile d'olive et mini ratatouille, salade mesclun ***</p> <p>Tartines de picodon au miel (en supplément 3 €) ***</p> <p>Figues fraîches rôties au miel de Provence, pain perdu et crème glacée lavande</p>
Me 25 sept		<p>Salade de saumon et ses toasts, œuf mimosa, avocat crevettes ***</p> <p>Magret de canard sauce miel gingembre, légumes tournés ***</p> <p>Tarte fine aux pommes, glace vanille</p>
Lu 30 sept	<p>Assiette scandinave ***</p> <p>Fricassée de volailles, tagliatelle à la crème de champignons ***</p>	<p>Mini-croque madame ***</p> <p>Éclair guacamole, saumon fumé ***</p>

Réservation au 07 50 69 46 99 du mardi au jeudi de 10h à 14h

	Omelette norvégienne ou Profiteroles au chocolat	Magret de canard à la framboise pommes Darphin et légumes grillés *** Poire pochée au vin rouge, tuile aux amandes
--	--	--

Déjeuner : 12h

Dîner : 19h

Ma 01 oct		<p><u>Menu NORMANDIE</u></p> <p>Huître de Saint Vaast la Hougue en gelée de poiré ***</p> <p>Tarte fine poireau boudins noirs pommes et crème de camembert ***</p> <p>Granité acidulé au pommeau ***</p> <p>Complicité de Saint-Jacques et d'écrevisses à l'andouille de Vire, écume de cresson et filaments de poireau frit ***</p> <p>Neufchâtel, mélange de salade croquante au vinaigre de cidre et huile de noisette, pommes (en supplément 3 €) ***</p> <p>Gourmandises de petits desserts autour de notre région</p>
-----------	--	--

Me 02 oct		<p>Mouclade Vendéenne ***</p> <p>Filet de bar à l'unilatéral, fèves et mogettes ***</p> <p>Café gourmand</p>
-----------	--	--

Lu 07 oct	Salade landaise ou	
-----------	-----------------------	--

Réservation au 07 50 69 46 99 du mardi au jeudi de 10h à 14h

	<p>Crème Dubarry ***</p> <p>Magret de canard pomme Pont Neuf ***</p> <p>Pruneaux flambés et glace vanille</p>	
--	---	--

Déjeuner : 12h

Dîner : 19h

Ma 08 oct		<p><u>Menu GRAND EST</u></p> <p>Crème de Chaource et croustillant de Langres ***</p> <p>Pavé de sandre au champagne, lentillons roses et poêlé de girolles, salade de pousse de betterave ***</p> <p>Poulet au bouzy, potée de légumes du moment à la saucisse fumée ***</p> <p>Granité de pamplemousse au Champagne rosé ***</p> <p>A la façon d'un tiramisu, un petit dessert crémeux au biscuit rose de Reims et Marc de champagne, glace au miel</p>
-----------	--	---

Me 09 oct	<p>Œufs mimosa ***</p> <p>Escalope de volaille à la crème et aux champignons, tagliatelle ***</p> <p>Quatre quart et salade de fruits frais</p>	<p><u>Menu NOUVELLE AQUITAINE</u></p> <p>Salade périgourdine ***</p> <p>Côte de bœuf 2 pers, sauce Béarnaise</p> <p>Pommes cocottes et carottes glacées ***</p> <p>Tartelette aux noix</p>
-----------	---	---

Lu 14 oct	<p>Tartare de saumon ***</p>	
-----------	----------------------------------	--

Réservation au 07 50 69 46 99 du mardi au jeudi de 10h à 14h

	<p>Darne de saumon, beurre citronné et ratatouille *** Forêt noire revisitée OU Tiramisu</p>	
--	--	--

Déjeuner : 12h

Dîner : 19h

Ma 15 oct		<p><u>Menu NOUVELLE AQUITAINE</u></p> <p>Cannelé au foie gras, Huître creuse du bassin d'Arcachon ***</p> <p>Carpaccio de thon rouge au piment d'Espelette, sésame noir et radis rose parfum de maracuja ***</p> <p>Magret de canard en croûte de noisette, pomme Darphin et cèpes farcis ***</p> <p>Ossau Iraty, confiture de cerises noires (en supplément 3 €) ***</p> <p>Tarte Gasconne, glace armagnac, quelques pruneaux marinés</p>
-----------	--	---

Me 16 oct	<p>Quiche Lorraine *** Parmentier de canard, salade verte *** Fondant au chocolat, salade de fruits frais</p>	<p><u>Menu NORMANDIE</u></p> <p>Mini feuilleté au camembert *** Assiette de fruits de mer *** Fricassée de volaille aux langoustines ***</p>
-----------	---	---

Réservation au 07 50 69 46 99 du mardi au jeudi de 10h à 14h

		Aumônière aux pommes
--	--	----------------------

Déjeuner : 12h

Dîner : 19h

Je 17 oct		<p><u>Menu SANS GLUTEN</u></p> <p>Tartare d'avocat aux crevettes, sauce cocktail ***</p> <p>Dos de cabillaud en croûte de parmesan, coulis de poivrons et garnitures ***</p> <p>Forêt noire sans gluten revisité</p>
-----------	--	---

Lu 04 nov	<p>Assortiment de fruits de mer à partager ***</p> <p>Sole meunière, pommes vapeur ***</p> <p>Crêpes flambées</p>	
-----------	---	--

Ma 05 nov	<p>Ceviche de saumon et de cabillaud ***</p> <p>Navarin d'agneau, frites de patates douces ***</p> <p>Méli-mélo d'agrumes au sirop parfumé</p>	<p><u>Menu AUVERGNE / RHONE ALPES</u></p> <p>Tartines de cantal ***</p> <p>Quenelles de brochet sauce Nantua ***</p> <p>Côte de veau à la marmotte, crozet gratiné au reblochon ***</p> <p>Fromages de la région</p>
-----------	--	---

Réservation au 07 50 69 46 99 du mardi au jeudi de 10h à 14h

		(en supplément 3 €) *** Tarte aux marrons et aux noix caramélisée, crème glacée au génépi
--	--	--

Déjeuner : 12h

Dîner : 19h

Me 06 nov	<p>Sablé au parmesan, tapenade ***</p> <p>Tartare de saumon ***</p> <p>Suprême de volaille farci cuit à basse température, pilaf de riz aux petits légumes ***</p> <p>Glace nougatine et fruits confits, coulis à l'orange</p>	<p><u>Menu REGION CHAMPAGNE</u></p> <p>Andouillette 5A sauce moutarde ***</p> <p>Potée Champenoise des Vendangeurs et ses grignons ***</p> <p>Filet de sandre au champagne ***</p> <p>Gâteau des vigneron</p>
-----------	--	--

Je 07 nov		<p><u>Menu ASIATIQUE</u></p> <p>Tempura de légumes ***</p> <p>Ravioles de champignon à la coriandre, bouillon de volaille Thaï ***</p> <p>Émincé de bœuf au gingembre, légumes au wok ***</p> <p>Kivi flambé au saké, jus de mangue à la citronnelle et au gingembre</p>
-----------	--	---

Lu 11 nov	FERIE
-----------	--------------

Déjeuner : 12h

Dîner : 19h

Ma 12 nov	<p>Verrine d'avocat et pamplemousse ***</p> <p>Tajine d'agneau aux fruits secs, semoule aux raisins ***</p> <p>Paris-Brest</p>	<p style="text-align: center;"><u>Menu BRETAGNE</u></p> <p>Crème Dubarry glacée, lardons d'andouille, brochette de langoustines au sésame ***</p> <p>Assiette de fruits de mer ***</p> <p>Filet mignon de porc au cidre cuit en basse température, ragoût de coco de Paimpol et carottes caramélisées ***</p> <p>Faisselle et caramel au beurre salé maison (en supplément 3€) ***</p> <p>Kouign Amann au beurre salé et poires flambées</p>
-----------	--	---

Me 13 nov	<p>Assortiment de mini-feuilletés ***</p> <p>Croustillant de chèvre au miel et tomates cerises confites, salade mesclun ***</p> <p>Sole Meunière, courgette farcie et pomme safranée ***</p> <p>Ile flottante, craquelin de pistache ou Pêches flambées glace vanille</p>	<p style="text-align: center;"><u>Menu PACA</u></p> <p>Omelette provençale ***</p> <p>Carré d'agneau de Sisteron, riz trois couleurs ***</p> <p>Tarte au citron meringué</p>
-----------	---	---

Réservation au 07 50 69 46 99 du mardi au jeudi de 10h à 14h



Rue des Anciens combattants d'Afrique du Nord
27400 LOUVIERS

--	--	--

Réservation au 07 50 69 46 99 du mardi au jeudi de 10h à 14h