


# MENU GOURMAND

DU 1ER MAI AU 31 AOUT 2026




## MENU 1 : Date en rouge

- Terrine de thon avec sa mayonnaise aux asperges
- Râble de lapin façon dijonnaise 
- Gratin de pomme de terre aux cèpes
- Bresse Bleu ou yaourt brassé désiris à la myrtille
- Gâteau Stracciatella et sa crème anglaise

## MENU 2 : Date en vert

- Jambon\* persillé de Bourgogne et sa sauce vinaigrette aux câpres
- Filet de rouget-barbet cinnabare à la crème safranée
- Conchigliis de l'atelier de Niermont (pâtes)
- Camembert de Normandie AOP au lait cru ou yaourt désiris brassé à la cerise
- Tartelette meringuée à la framboise

## MENU 3 : Date en bleu

- Pâté en croute\* charcutier à l'oie
- Sauté de veau aux chanterelles grises 
- Purée de patates douces
- Reblochon AOP au lait cru ou yaourt brassé à la mirabelle
- Finger chocolat noir caramel pécan

\*À base de porc

