Menu

SEMAINE DU 03 AU 07 NOV 2025

Saint Martin

DATES	MIDI	SOIR
lundi 03	**FERME**	Dos de lieu poché, Sauce vin blanc Ragoût de lentilles Choux Paris Brest **Prix : 16€**
mardi 04	**FERME**	Gambas au gingembre (façon Amoureuse) Râble de lapin farci Saint-Honoré revisité **Prix : 25€**
mercredi 05	Fricassée de volaille à l'estragon Riz pilaf Tarte aux pommes **Prix : 16€**	Terrine de poissons et légumes Fish burger, bun au butternut légumes rôtis Chariot de desserts **Prix : 25€**
jeudi 06	**Restaurant 1 :** FERME **Restaurant 2 :** Pavé de saumon sauté Julienne de légumes et riz Tarte Bourdaloue **Prix : 18€**	Tourte de viande Volaille et garniture ou Fricassée de volaille Œuf à la neige, crème anglaise ou Tartare de fruits au pain d'épices **Prix : 25€**
vendredi 07	Moules marinières Navarin Provençal Gratin de courgettes et écrasé de pommes de terre **Prix : 18€**	**FERME**

Veuillez noter que le caractère pédagogique de ce restaurant peut nous amener à modifier ces menus...nous vous prions donc d'être compréhensifs à cet égard.

Horaires du restaurant : le midi 12 h /12 h 20, le soir 19 h /19 h 20

Menu

SEMAINE DU 10 AU 14 NOV 2025

Saint Martin

DATES	MIDI	SOIR
lundi 10	**FERME**	**FERME**
mardi 11	**FERIE**	**FERIE**
mercredi 12	Œuf mimosa Brochette de saumon au lard Lentilles au beurre de vin rouge **Prix : 16€**	Assortiments de pintxos Basque Poulet Basquaise, riz aux oignons caramélisés Ossau Iraty et cerise noire Mousse au chocolat et piment d'Espelette **Prix : 25€**
jeudi 13	**Restaurant 1 :** FERME **Restaurant 2 :** Escalope de volaille sautée à la crème et aux champignons Tarte Normande **Prix : 16€**	Truite fumée et ses garnitures Selle d'agneau et ses garnitures ou Epaule d'agneau et ses garnitures Fromages Buffet de tartes variées **Prix : 25€**
vendredi 14	Goujonnettes de merlan Pommes Anglaise et sauce tartare Pudding, croustillant de poire, crème Anglaise parfum de Bailey's **Prix : 18€**	**FERME**

Veuillez noter que le caractère pédagogique de ce restaurant peut nous amener à modifier ces menus...nous vous prions donc d'être compréhensifs à cet égard.

Horaires du restaurant : le midi 12 h /12 h 20, le soir 19 h /19 h 20

Menu

SEMAINE DU 17 AU 21 NOV 2025

Saint Martin

DATES	MIDI	SOIR
lundi 17	**FERME**	Crème Agnès Sorel, œuf parfait Magret de canard poivre et miel Pomme Rôtie **Prix : 18€**
mardi 18	**FERME**	Saint-Jacques au chorizo, velouté de potiron Suprême de volaille farci Paris-Brest **Prix : 25€**
mercredi 19	Goujonnettes de merlan, sauce tartare Escalope de volaille à la crème **Prix : 18€**	Assortiments de pintxos Basque Poulet Basquaise, riz aux oignons caramélisés Ossau Iraty et cerise noire Mousse au chocolat et piment d'Espelette **Prix : 25€**
jeudi 20	**Restaurant 1 : FERME** **Restaurant 2 :** Escalope de volaille sautée à la crème et aux champignons Tarte Normande **Prix : 16€**	Assiette de 6 huitres ou Assiette de coquillages Dos de cabillaud sauce crustacés ou Dos de saumon sauce crustacés Fromages Forêt noire ou dessert à l'assiette **Prix : 28€**
vendredi 21	**FERME**	**FERME**

Veuillez noter que le caractère pédagogique de ce restaurant peut nous amener à modifier ces menus...nous vous prions donc d'être compréhensifs à cet égard.

Horaires du restaurant : le midi 12 h /12 h 20, le soir 19 h /19 h 20

Menu

SEMAINE DU 24 AU 28 NOV 2025

Saint Martin

DATES	MIDI	SOIR
lundi 24	Fricassée de pintade à l'indienne, riz pilaf aux amandes Tarte au fromage blanc **Prix : 18€**	Poulet cocotte Grand-Mère Forêt noire **Prix : 16€**
mardi 25	**FERME**	Buffet de poissons fumés, terrine de poisson, crèmes diverses Carré de porc poêlé, endive braisée Fromages Dessert à découvrir **Prix : 28€**
mercredi 26	**FERME**	Planche de charcuteries Filet de dorade grillé, sauce noisette, tagliatelles fraiches Plateau de fromages Tarte aux pruneaux, crumble noix et noisettes **Prix : 28€**
jeudi 27	**Restaurant 1 :** Planche de charcuteries Médaillon de cabillaud à l'américaine Etuvée d'oseilles et épinards Crème renversée au caramel **Prix : 20€** **Restaurant 2 :** Cabillaud rôti courgettes panées, sauce tartare Poire pochée au vin rouge **Prix : 18€**	Carpaccio de saumon ou Potage Saint-Germain aux croutons et gambas sautées Lapin et ses garnitures ou Magret de canard à l'orange, purée de patate douce et pommes gaufrettes Fromages Choux Chantilly ou Abricots flambés **Prix : 28€**
vendredi 28	Assortiment de wraps Grenadin de veau Zingara, mini ratatouille **Prix : 18€**	**FERME**

Veuillez noter que le caractère pédagogique de ce restaurant peut nous amener à modifier ces menus...nous vous prions donc d'être compréhensifs à cet égard.

Horaires du restaurant : le midi 12 h /12 h 20, le soir 19 h /19 h 20

Menu

SEMAINE
DU 01 AU 05 DEC 2025

Saint Martin

DATES	MIDI	SOIR
lundi 01	**FERME**	Entrée terre et mer allégée Dessert allégé en verrine **Prix : 16€**
mardi 02	**FERME**	Amuse bouche : Harengs marinés Entrée à découvrir Blanquette et sa garniture Fromages Mille-Feuille **Prix : 25€**
mercredi 03	Saucisse de Toulouse, pomme purée, jus parfumé Œuf à la neige, fruits secs, macédoine de mangue et madeleine **Prix : 20€**	Salade Landaise, cromesquis de gésiers, magret fumé et grillé Tartare de bœuf, frites Café/Thé gourmand **Prix : 25€**
jeudi 04	**Restaurant 1 :** Crème Agnès Sorel Paupiette de merlu arlequin, sauce au Noilly et fondue de poireaux Ananas flambé **Prix : 20€** **Restaurant 2 :** Cabillaud rôti courgettes pannées sauce tartare Poire pochée au vin rouge **Prix : 18€**	Tartare de saumon ou Poireaux mimosa et sa vinaigrette aux fruits secs Filet de bar ou filet de merlu Fromages Moelleux au chocolat ou crêpes brésilienne **Prix : 28€**
vendredi 05	Joue de bœuf en Bourguignon Tarte fine aux pommes, glace vanille **Prix : 16€**	**FERME**

Veuillez noter que le caractère pédagogique de ce restaurant peut nous amener à modifier ces menus...nous vous prions donc d'être compréhensifs à cet égard.

Horaires du restaurant : le midi 12 h /12 h 20, le soir 19 h /19 h 20

Menu

SEMAINE
DU 08 AU 12 DEC 2025

Saint Martin

DATES	MIDI	SOIR
lundi 08	FERME	Caille en deux cuissons Choux Paris Brest **Prix : 18€**
mardi 09	FERME	Menu gastronomique Champenois **Prix : 30€**
mercredi 10	FERME	Noix de Saint-Jacques dans sa coquille à la Nantaise Magret de canard sauté, courge farcie aux légumes, sauce aigre-douce Plateau de fromages Poire pochée au Sauternes sur tartelette pruneaux **Prix : 30€**
jeudi 11	**Restaurant 1 :** Tartare de saumon Médaillon de veau Duroc, Pomme Anna Moelleux au chocolat crème anglaise **Prix : 20€** **Restaurant 2 :** Quiche Lorraine Blanquette de veau à l'ancienne Ananas frais **Prix : 20€**	Velouté de potimarron, Saint-Jacques flambée au Whisky ou Assiette Nordique Cuisse de canard et ses garnitures ou Filet de canard et ses garnitures Pavlova aux agrumes **Prix : 25€**
vendredi 12	Crème de petit pois, quenelle de volaille Dos de lieu façon bonne-femme, petits légumes glacés **Prix : 18€**	FERME

Veuillez noter que le caractère pédagogique de ce restaurant peut nous amener à modifier ces menus…nous vous prions donc d'être compréhensifs à cet égard.

Horaires du restaurant : le midi 12 h /12 h 20, le soir 19 h /19 h 20

Menu

SEMAINE
du 15 au 19 DEC 2025

Saint Martin

DATES	MIDI	SOIR
Lundi 15	Menu de Noël : Apéritif Déclinaison de poissons fumés et blinis Rôti de veau aux marrons, purée de Butternut, millefeuille de pommes de terre Assiette de fromages Sablé breton diplomate et mangue **Prix : 25€**	Fricassée de volaille à l'ancienne parfum d'estragon, riz pilaf Café liégeois, tuile au café **Prix : 18€**
mardi 16	**FERME**	Menu gastronomique Champenois **Prix : 30€**
mercredi 17	Pavé de rumsteak, pickles de légumes, sauce Béarnaise Bûche de Noël **Prix : 18€**	Mise en bouche de pintade, foie gras et fruits secs Assiette de poissons fumés, raviole de langoustines, bisque crémée Côte de bœuf sauce Béarnaise, pommes sarladaises Plateau de fromages du sud-ouest Dôme poire, chocolat, piment d'Espelette **Prix : 35€**
jeudi 18	**COMPLET**	Buffet de crudités et truite fumée Filet mignon de porc et garniture ou Carré de porc poêlé, pommes purée Fromages Tarte aux pommes ou Pommes flambées et sorbet **Prix : 28€**
vendredi 19	**FERME**	**FERME**

Veuillez noter que le caractère pédagogique de ce restaurant peut nous amener à modifier ces menus...nous vous prions donc d'être compréhensifs à cet égard.

Horaires du restaurant : le midi 12 h /12 h 20, le soir 19 h /19 h 20