

# Menu des tables d'hôtes

Au prix de 10€ /personne

<p><u>Menu du 01/10/2024</u> Velouté de butternut au lait de coco et coriandre  ***** Lasagne aux aubergines  ***** Tiramisu pomme / spéculoos</p>	<p><u>Menu du 15/10/2024</u> Quiche Lorraine accompagnée de sa salade de saison  ***** Gratin de poissons sauce au vin blanc et petits légumes, purée à l'ancienne  ***** Mousse au chocolat au potimarron</p>	<p><u>Menu du 05/11/2024</u> Velouté de champignons aux lardons et fruits secs  ***** Tartiflette  ***** Roulé au caramel et beurre salé</p>
<p><u>Menu du 19/11/2024</u> Flammekueche  ***** Rôti de porc sauce à l'ancienne, chicons braisé et gratin dauphinois  ***** Tarte aux poires / chocolat</p>	<p><u>Menu du 10/12/2024</u>  <b>Qualification</b></p>	<p><u>Menu du 17/12/2024</u>  <b>Qualification</b></p>
<p><u>Menu du 14/01/2025</u> Ficelle Picarde  ***** Lasagne de poissons aux poireaux  ***** Galette des rois</p>	<p><u>Menu du 04/02/2025</u> Crème brûlée aux champignons de Paris  ***** Aiguillette de volaille à la Provençale, pâtes grecques  ***** Crêpes mikado</p>	<p><u>Menu du 18/03/2025</u> Cannelloni à la ricotta, jambon et épinard  ***** Poulet curry au lait de coco, riz basmati  ***** Tartelette citron meringuée</p>
<p><u>Menu du 08/04/2025</u> Velouté d'asperges blanches et son œuf mollet  ***** Papillote de saumon aux poireaux et lait de coco, pomme de terre persillée  ***** Bavarois framboise / chocolat</p>	<p><u>Menu du 13/05/2025</u> Minestrone  ***** Blanquette de veau à l'ancienne, purée persillée  ***** Croûte aux fraises</p>	<p><u>17 et 24 /06/2025</u>  <b>Qualification</b></p>