

LE · CERCLE

Menus du 22 novembre au 26 novembre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Viande Terrine de canard Poulet sauce coco Garniture du jour Floral	Viande Clafoutis au gorgonzola et brocoli Boulettes de poulet sauce à la coriandre Garniture du jour Tokyo	Viande Tatin au camembert Bœuf sauce à la moutarde Garniture du jour Financier à la figue	Viande Terrine de volaille et fruits secs Poulet sauce béarnaise Garniture du jour Tarte tatin	Viande Taboulé de quinoa Veau sauce salsa Garniture du jour Trio de mini-clubs
Poisson Saumon fumé et blinis Merlu mayonnaise à l'anis étoilé Garniture du jour Floral	Poisson Duo de potiron et patate douce Cabillaud sauce à la provençale Garniture du jour Tokyo	Poisson Terrine du pêcheur Saumon sauce aux câpres Garniture du jour Financier à la figue	Poisson Dôme d'étrille Saumon au lait de coco Garniture du jour Tarte tatin	Poisson Houmous et blinis Cabillaud sauce vanille Garniture du jour Trio de mini-clubs
Végétarien Dahl de lentilles Risotto d'orge au cresson Légumes racines Floral	Végétarien Poêlée de légumes au lait de coco Salade de fenouil et grenaille Légumes racines Tokyo	Végétarien Œufs à la norvégienne Salade de penne pomme et curry Mélange de lentilles aux herbes Financier à la figue	Végétarien Poêlée de champignons Riz vénéré en risotto Légumes grillés Tarte tatin	Végétarien Riz aux fèves Tagliatelle de courgettes Salade de grenailles Trio de mini-clubs

LE · CERCLE

Menus du 29 Novembre au 3 Décembre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Viande</p> <p>Houmous, citron confit blinis et granola Bœuf sauce tomate confite et basilic Garniture du jour Royal Croustillant</p>	<p>Viande</p> <p>Gravlax de canard Veau sauce ravigote Garniture du jour Deauville aux pommes</p>	<p>Viande</p> <p>Chiffonnade de saumon fumé Pintade chutney de figue Garniture du jour Financier Thé Matcha</p>	<p>Viande</p> <p>Pressé de volaille Bœuf sauce bleu Garniture du jour Trilogie de macarons</p>	<p>Viande</p> <p>Quiche gorgonzola Poulet et sauce tartare Garniture du jour Chou mangue</p>
<p>Poisson</p> <p>Patate douce et panais rôti au miel Cabillaud compotée de fenouil Garniture du jour Royal Croustillant</p>	<p>Poisson</p> <p>Tatin au camembert Saumon sauce vanille Garniture du jour Deauville aux pommes</p>	<p>Poisson</p> <p>Assortiment de wraps Merlu sauce citron et poivre Garniture du jour Financier Thé Matcha</p>	<p>Poisson</p> <p>Tartare de fenouil Saumon au pistou citronné Garniture du jour Trilogie de macarons</p>	<p>Poisson</p> <p>Œufs brouillés au cantal Cabillaud sauce aïoli Garniture du jour Chou mangue</p>
<p>Végétarien</p> <p>Curry d'aubergine Farfalle au poivron rouge Poireaux mimosa Royal Croustillant</p>	<p>Végétarien</p> <p>Tarte ricotta Poêlée de légumes de saison Légumes rôtis Figue rôtie et ricotta</p>	<p>Végétarien</p> <p>Légumes antipasti burrata Salade de raisin et cantal Légumes verts Financier Thé Matcha</p>	<p>Végétarien</p> <p>Taboulé de choux fleur Salade de lentilles beluga et fèves * Trilogie de macarons</p>	<p>Végétarien</p> <p>Parfait d'avocat Riz au curcuma Courges grillées Chou mangue</p>

LE · CERCLE

6 Décembre au Vendredi 10 Décembre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Viande Tatin de potiron au chèvre Bœuf sauce BBQ Garniture du jour Financier noisette	Viande Salade de fenouil à la moutarde Veau sauce potiron Garniture du jour Entremet fraise basilic	Viande Terrine de la mer, crème d'aneth Pintade sauce à l'orange Garniture du jour Le Carat	Viande Fondant de poireaux Bœuf sauce Chili Garniture du jour Tarte tatin	Viande Assiette de charcuterie Poulet et piperade Garniture du jour Ambroisie
Poisson Tartare de gravlax Cabillaud sauce coco citron Garniture du jour Financier noisette	Poisson Tatin de patate douce Saumon mayonnaise à la cardamome Garniture du jour Entremet fraise basilic	Poisson Assortiment de wraps Merlu sauce à la vanille Garniture du jour Le Carat	Poisson Tartare de fenouil Saumon au pistou citronné Garniture du jour Tarte tatin	Poisson Œufs brouillés au cantal Cabillaud sauce aioli Garniture du jour Ambroisie
Végétarien Riz aux légumes Risotto d'orges Légumes racines Financier noisette	Végétarien Tarte ricotta Poêlée de légumes de saison Légumes racines Entremet fraise basilic	Végétarien Légumes antipasti burrata Salade de quinoa Légumes verts Le Carat	Végétarien Dips d'avocat et caviar Salade de lentilles et fèves Tarte tatin	Végétarien Parfait d'avocat Linguine à la provençale Courges grillées Ambroisie