

| Service/Menu | | Lundi 13/03 | Mardi 14/03 | Mercredi 15/03 | Jeudi 16/03 | Vendredi 17/03 |
|--------------|--|---|---|---|--|---------------------------------|
| Midi | Complet (ou Duo) 2500F (ou 1750F) | Soupe de moules de Nouvelle Zélande au safran ----- Filet mignon de veau au porto, mousseline d'igname, saucisson de cerf, lardons et fleurs de thym ----- Tartelette amandine aux fruits rouges, crème glacée au praliné | Soupe de moules de Nouvelle Zélande au safran ----- Filet mignon de veau au porto, mousseline d'igname, saucisson de cerf, lardons et fleurs de thym ----- Sablé bicolore aux framboises, glace pistache | Salade de papaye verte et pomme rouge, crevettes pochées, sauce aigre douce ----- Mi-cuit de thon jaune façon tataki et graines de sésame torréfiées, quinoa aux légumes ----- Dessert de nos pâtisseries | Exceptionnellement fermé | Exceptionnellement fermé |
| | Bistro 1850F | | Exceptionnellement fermé | Exceptionnellement fermé | | |
| | Soir 4150F | | | | Gougère au fromage ----- Salade de pomme de terre à l'œuf parfait, tobiko et poisson fumé, pickles, écume « sauce césar » ----- Quasi de veau sauce forestière, pomme dauphines ----- Déclinaison autour de la crème brûlée | |

| Service/Menu | | Lundi 20/03 | Mardi 21/03 | Mercredi 22/03 | Jeudi 23/03 | Vendredi 24/03 |
|--------------|--|--|---|---|--|---------------------------------|
| Midi | Complet (ou Duo) 2500F (ou 1750F) | Salade de roquette et petit chèvre gratiné ----- Bourride de loche saumonée aux légumes de terre ----- Poire pochée au vin doux, ganache lactée et sablé breton | Salade de roquette et petit chèvre gratiné ----- Bourride de loche saumonée aux légumes de terre ----- Tube croustillant au chocolat, caramel mou aux épices | Salade de papaye verte et pomme rouge, crevettes pochées, sauce aigre douce ----- Mi-cuit de thon jaune façon tataki et graines de sésame torréfiées, quinoa aux légumes ----- Dessert de nos pâtisseries | Exceptionnellement fermé | Exceptionnellement fermé |
| | Bistro 1850F | | Suprême de volaille grillé, beurre d'agrumes Méli-mélo de légumes ----- Café / thé gourmand | Blanquette de volaille aux agrumes Riz pilaf et flan de légumes ----- Café / thé gourmand | | |
| | Soir 4150F | | | | AB l'avocat crevette sauce cocktail revisité ----- Tartare de poisson et maki d'agrumes, foie gras sauté et jus épicé ----- Filet de poisson du jour confit à l'huile aromatique, risotto de quinoa, choucroute de fenouil ----- Mousse chocolat blanc parfumée au yuzu cookies et sorbet à la rose | |

| Service/Menu | | Lundi 27/03 | Mardi 28/03 | Mercredi 29/03 | Jeudi 30/03 | Vendredi 31/03 |
|--------------|--|--|---|--|--|---------------------------------|
| Midi | Complet (ou Duo) 2500F (ou 1750F) | Salade de légumes locaux façon piémontaise ----- Escalope de volaille panée à la coco, jus de veau, purée de pois cassés et tuile au vieux parmesan ----- Eclair chocolat passion et romarin | Salade de légumes locaux façon piémontaise ----- Escalope de volaille panée à la coco, jus de veau, purée de pois cassés et tuile au vieux parmesan ----- St honoré vanille chocolat revisité, glace snickers | Exceptionnellement fermé | Exceptionnellement fermé | Exceptionnellement fermé |
| | Bistro 1850F | | Suprême de volaille grillé, beurre d'agrumes Méli-mélo de légumes ----- Café / thé gourmand | Blanquette de volaille aux agrumes Riz pilaf et flan de légumes ----- Café / thé gourmand | | |
| | Soir 4150F | | | | AB : Tapas du moment ----- Gaspacho pastèque et tomates, tartine Serrano ----- Filet de poisson du marché en basse température, risotto façon paella, émulsion chorizo ----- Crème Catalane à l'orange, churros et glace au turrón | |