

Semaine 48

Du lundi 27 novembre au vendredi 1^{er} décembre 2017

Menus déjeuner

	Restaurant le ROUSSILLON	Restaurant L'AGLY/TECH
Lundi 27/11	FERME	FERME
Mardi 28/11	FERME	Menu à 15€
		Macédoine de légumes au saumon fumé Pavé de bœuf sauté au poivre vert Gratin de Crozet au cantal Poire belle Helene
Mercredi 29/11	FERME	FERME
Jeudi 30/11	Menu Grands Classiques à 15€	FERME
	Velouté Dubarry Feuilleté d'œuf brouillé Portugaise Filet de sole sauce bonne Femme Crêpe Suzette	
Vendredi 01/12	Menu à 15€	Menu à 15€
	Crème de petits pois menthe et Ricotta Acquerello en risotto coques champignons dorés et ciboulette. Samossa et brochette de poulet fermier chutney de mangue José et ananas Victoria. Crêpes Suzette	Velouté de Butternut Brochette de thon yakitori Purée de patates douces Assiette de fruits exotiques

Menus dîner

	Restaurant le ROUSSILLON	Restaurant L'AGLY/TECH
Lundi 27/11	FERME	Menu CHAMPAGNE 24€
		Raviole Champenoise à la crème de morilles. Filet de turbot au champagne Râble de lapin, sauce moutarde au mout de raisin, mille-feuille de choux braisé à l'andouillette, pomme rose. Charlotte glacé au biscuit rose de Reims, sauce chocolat
Mardi 28/11	FERME	FERME
Mercredi 29/11	FERME	MENU 24€
		La classe de TSTHR
Jeudi 30/11	FERME	FERME
Vendredi 01/12	FERME	Menu PARTICION CLASSIQUE à 34€
		Paillettes diverses, olives, vol au vent au roquefort Demi-queue de langouste rôtie, écume à la moutarde à l'ancienne, purée de pois cassés Filet de bar rôti sur Darphin, émulsion de noisette et royale de St Jacques Filet mignon en croûte de chorizo écrasée de Pommes de terre aux pruneaux Assiette de fromages Crêpes soufflées flambées devant vous comme à la Baule, rosace d'agrumes

Réservations :

Accueil clientèle : **Déjeuner** 12h15 à 14h15 (accueil assuré jusqu'à 12h30)

Dîner 19h à 22h (accueil assuré jusqu'à 19h30)

Semaine 49

Du lundi 4 décembre au vendredi 8 décembre 2017

Menus déjeuner

	Restaurant le ROUSSILLON	Restaurant L'AGLY/TECH
Lundi 04/12	FERME	FERME
Mardi 05/12	FERME	Menu à 15€
		Salade aux noix et magret fumé Escalope de volaille Viennoise Frites de légumes Sauce estragon Crème brûlée vanille
Mercredi 06/12	FERME	FERME
Jeudi 07/12	Menu Zest à 15€	FERME
	Crumble d'aubergine au citron vert Crevette, agrume et avocat Viennoise de volaille grillée, légumes d'hiver, gastrique à l'orange Dans l'esprit d'une tarte au citron	
Vendredi 08/12	Menu à 15€	Menu à 15€
	Mini brochette de saumon label rouge et poivron doux. Gambas de la Costa Blanca flambées avocat Hass et citron caviar. Tournedos de lotte façon « bullinada ». Tiramisu à l'orange confite et suprêmes de pomelos	Velouté Dubarry Filet mignon de porc sauce moutarde à l'Ancienne Tagliatelles fraîches Crêpes flambées

Menus dîner

	Restaurant le ROUSSILLON	Restaurant L'AGLY/TECH
Lundi 04/12	FERME	FERME
Mardi 05/12	FERME	FERME
Mercredi 06/12	FERME	Menu à 24€
		La classe de TSTHR
Jeudi 07/12	FERME	Menu ROYAUME-UNI à 24€
		Pince de tourteau croustillante, émulsion à la menthe Variation autour du saumon fumé, crème wasabi et citron vert Filet de bœuf Wellington, pomme Duchesse, pleurotes sautées Religieuse au caramel beurre salé, granité à la Guinness
Vendredi 08/12	FERME	Menu FUSION FOOD à 34€
		Thon mariné à la citronnelle, capaccio d'ananas au muscat de Rivesaltes Gambas rôties sur gauffre au chorizo, beurre de moules Oeufs en cubes Ying & Yang, escalopine de foie gras spumenta de Xérès Granità de pomelo rose au Campari Lapin en deux cuissons, caramel de coriandre et frites de polenta Paris -Brest cubiques, glace nougatine et noix de pécan caramélisées

Réservations :

Accueil clientèle : **Déjeuner** 12h15 à 14h15 (accueil assuré jusqu'à 12h30)

Dîner 19h à 22h (accueil assuré jusqu'à 19h30)

Semaine 50

Du lundi 11 décembre au vendredi 15 décembre 2017

Menus déjeuner

	Restaurant le ROUSSILLON	Restaurant L'AGLY/TECH	
Lundi 11/12	Menu à 12€ Amuse-bouche Blanquette de veau revisitée Dessert à l'assiette	Menu à 15€ Velouté de moules, écume safranée. Joue de bœuf braisée, Frites de polenta. Cerises « Jubilé	
	Menu à 17€ Huître chaude et toast de saumon, Salade festive, Suprême de pintade forestière risotto crémeux au butternut, Nougat glacé, mignardises	Menu à 15€ Potage julienne Darblay Filet de poisson Meunière, beurre blanc au curry, Riz parfumé Café liégeois	
Mercredi 13/12	FERME	AGLY Menu à 17€	TECH Menu à 17€
		Salade de la mer, œuf poché. Filet de rouget à l'unilatérale, pommes safranées. Poire Belle Dijonnaise	Salade catalane Navarin d'épaule d'agneau catalan aux petits légumes Gratin de fruits frais de saison sabayon au Banyuls, tuile aux amandes
Jeudi 14/12	FERME	Menu à 15€	
		Quiche Lorraine Dos de saumon sauce vin blanc- Tagliatelles de légumes Gratin de fruits frais de saison sabayon au Banyuls, tuile aux amandes	
Vendredi 15/12	Menu à 17€ Patatas bravas. Poissons fumés aneth, raifort et ciboulette. Le tronçon de sole gratiné aubergines et coques. Tartelette aux noisettes, myrtilles mascarpone et vanille	Menu de Noël 17€ Déclinaison d'huitres chaudes et froides Civet de biche, pommes fourchettes à l'huile d'olive Buche de Noël	

Menus dîner

	Restaurant le ROUSSILLON	Restaurant L'AGLY/TECH
Lundi 11/12		FERME
Mardi 12/12		FERME
Mercredi 13/12		FERME
Jeudi 14/12	FERME	Menu autour de la cheminée à 24€
		L'endive en 3 versions revisitées Gratinée Lyonnaise, cassolette de rognons sautés en persillade Carré de porc aux trompettes de la mort, gratin de Crozet au Cantal Camembert rôti Poire comice pochée façon belle Hélène
Vendredi 15/12	FERME	Menu fusion food à 34€
		Thon mariné à la citronnelle, capaccio d'ananas au muscat de Rivesaltes Gambas rôties sur gauffre au chorizo, beurre de moules Oeufs en cubes Ying & Yang, escalopine de foie gras spumanta de Xérès Granità de pomelo rose au Campari Lapin en deux cuissons, caramel de coriandre et frites de polenta Paris -Brest cubiques, glace nougatine et noix de pécan caramélisées

Réservations :

Accueil clientèle : **Déjeuner** 12h15 à 14h15 (accueil assuré jusqu'à 12h30)

Dîner 19h à 22h (accueil assuré jusqu'à 19h30)

Semaine 51

Du lundi 18 décembre au vendredi 22 décembre 2017

Menus déjeuner

	Restaurant le ROUSSILLON	Restaurant L'AGLY/TECH	
Lundi 18/12	Menu à 12€ Amuse-Bouche Blanquette de veau revisitée Dessert à l'assiette	Menu de NOEL 17€ Huitres gratinées au crémant de Limoux. Ballotine de chapon aux cèpes et au foie gras, purée de potiron, éclats de marrons grillés. Bras de Vénus à la pistache	
	Menu à 17€ Huître chaude et toast de saumon, Salade festive, Suprême de pintade forestière risotto crémeux au butternut, Nougat glacé, mignardises	Menu de NOEL 17€ Foie gras Dinde aux marrons Coulant chocolat et banane flambée	
Mercredi 20/12	FERME	Menu de NOEL 17€	Menu de NOEL 17€
		Crème brûlée au foie gras. Queue de lotte à l'américaine, légumes glacés, Timbale de riz parfumé. Bûche de Noël au grand Marnier, chocolat et orange confite	Velouté de cèpes éclats de châtaignes, fine escalope et espuma de foie gras Pavé de biche aux aïrelles Poire caramélisée et pomme fruit rôtie Assiette chocolat : Fondant chocolat, sorbet chocolat, soupe chocolat et cerises flambées
Jeudi 21/12	Menu CHRISTMAS 17€ Effluve marine Velouté de boudin blanc, tartine craquante au jambon sec et foie gras Saint Jacques snackées, chutney de chorizo Parmentier de joue de bœuf aux truffes Forêt noire revisitée	Menu à 15€ Assiette de poissons fumés Pavé de biche aux aïrelles Poire caramélisée et pomme fruit rôtie Assiette chocolat : Fondant chocolat, sorbet chocolat, soupe chocolat	
	Menu de NOEL 17€ Chaud froid de la mer. Foie gras poêlé céleri et pommes fruits vinaigrette au raifort. Minestrone de homard aux petits légumes. Magret de pigeonneau à la tomate épicée choux chinois et viennoise de cuisson. Millefeuille croustillant crème diplomate, fruits rouges et pistache.	Menu de NOEL 17€ Duo de saumon mariné et fumé, crème citronnée et ciboulette Lotte et gamba, coulis de crustacés Riz basmati Bûche de Noël	

Menus dîner

	Restaurant le ROUSSILLON	Restaurant L'AGLY/TECH
Lundi 18/12	FERME	
Mardi 19/12	FERME	
Mercredi 20/12	FERME	
Jeudi 21/12	FERME	Menu de NOEL 30€
		Foie gras poêlé, crème de cèpe et chips de topinambour Rouget farci aux langoustines Chapon de Bresse, marrons et pomme Darphin Vacherin, Salade de fruits exotiques, mousse nacrée au litchi, guimauve coco
Vendredi 22/12	FERME	

Réservations :

Accueil clientèle : **Déjeuner** 12h15 à 14h15 (accueil assuré jusqu'à 12h30)

Dîner 19h à 22h (accueil assuré jusqu'à 19h30)