

Restaurant Les Cimes



Semaine du Lundi 03/11/25 au Vendredi 07/11/25

Jour	Lundi 03/11/25	Mardi 04/11/25	Mercredi 05/11/25	Jeudi 06/11/25	Vendredi 07/11/25
Menu Déjeuner	<p>Rouleau de crêpe dorée béchamel mousseuse Ou Croquant de chèvre rôti au miel, écume de mesclun s</p> <p>-</p> <p>Médaillasson de poulet doré à la crème, fine ratatouille de légumes de Provence Ou Pavé de saumon, jardinière printanière, émulsion citronnée</p> <p>-</p> <p>Mousse légère au chocolat grand cru</p>	<p>Restaurant fermé Elèves en stage</p>	<p>Assiette de charcuteries -</p> <p>Volaille confite, mousseline de panais et légumes glacés Ou Escalope de saumon à l'aneth, tagliatelles fraîches</p> <p>-</p> <p>Crème brûlée</p>	<p>Restaurant fermé Elèves en stage</p>	<p>Tartare de saumon asiatique et son toast grillé</p> <p>-</p> <p>Bouillabaisse de dorade sébaste Ou Râbles de lapin farcis, palet de pomme de terre, oignons glacés et cerises aigres Ou Gâteau de Polenta aux Champignons et Parmesan</p> <p>-</p> <p>Déclinaison d'oranges</p>
Prix Net	16 € <i>Boissons non comprises</i>		16 € <i>Boissons non comprises</i>		24 € <i>Boissons non comprises</i>
Menu Dîner		<p>Amuse-Bouche</p> <p>Raviole de langoustines, coulis de crustacés à la menthe</p> <p>-</p> <p>Dos de cabillaud sauté, sauce vin blanc, Risotto aux champignons et noisettes</p> <p>-</p> <p>Eclat chocolat, dés de poires caramélisées à la vanille et sorbet pomme verte</p>		<p>Amuse-Bouche</p> <p>Saumon fumé, toast et crème citronnée</p> <p>-</p> <p>Cuisse de pintade farcie, jus aux trompettes de la mort, gratin de blettes et Pommes Château</p> <p>-</p> <p>Tarte amande/noix</p>	
Prix Net		25 € <i>Boissons non comprises</i>		25 € <i>Boissons non comprises</i>	

Semaine du Lundi 10/11/25 au Vendredi 14/11/25

Jour	Lundi 10/11/25	Mardi 11/11/25	Mercredi 12/11/25	Jeudi 13/11/25	Vendredi 14/11/25
Menu Déjeuner	Potage Dubarry mousse ciboulette, croûtons dorés Ou Verrine de tartare de saumon à l'asiatique, crèmeux d'avocat Fricassée de volaille à l'ancienne, tagliatelles aux herbes Ou Pavé de saumon rôti, fricassée de champignons, légumes glacés Crème brûlée à la vanille, croûte caramélisée craquante	Restaurant fermé Féérié	Assiette de saumon fumé, crème à l'aneth et citron vert Merlu sauté à l'unilatérale, purée carottes, orange Ou Blanquette de volaille lait de coco, riz au curcuma et amandes grillées Mousse Chocolat	Restaurant fermé Elèves en stage	Assiette de charcuterie et ses indispensables Médaillon de cabillaud aux épinards et trio de choux Fiadone, sorbet clémentine corse et tuile aux châtaignes
Prix Net	18 € <i>Boissons non comprises</i>		18 € <i>Boissons non comprises</i>		17 € <i>Boissons non comprises</i>
Menu Dîner		Restaurant fermé Féérié		Amuse-Bouche Ravioles de langoustines, coulis de crustacés Dos de cabillaud sauté, sauce vin blanc, Risotto aux champignons et noisettes Sphère chocolat intense, poires caramélisées et sorbet abricot	
Prix Net				26 € <i>Boissons non comprises</i>	

Semaine du Lundi 17/11/25 au Vendredi 21/11/25

Jour	Lundi 17/11/25	Mardi 18/11/25	Mercredi 19/11/25	Jeudi 20/11/25	Vendredi 21/11/25
Menu Déjeuner	Potage Dubarry mousse légère ciboulette, croûtons dorés - Lotte à l'américaine, pomme à l'anglaise Ou Veau marengo éclats de carottes et champignons de saison, écrasé de pomme de terre à la truffe - Crêpes gourmandes au Nutella, banane, chantilly et éclats de Bueno	Restaurant fermé Elèves en stage	Velouté de légumes - Filet de merlan meunière, purée de céleri-rave, légumes glacés Ou Veau marengo, pomme à l'anglaise - Gondole d'ananas, sauce chocolat	Restaurant fermé Elèves en stage	Crème de topinambours, noix de Saint-Jacques poêlées et émulsion de persil - Noix de veau mijotée, jus corsé, polenta crémeuse et légumes racines glacés - Crumble de fruits frais glace vanille
Prix Net	18 € <i>Boissons non comprises</i>		18 € <i>Boissons non comprises</i>		22 € <i>Boissons non comprises</i>
Menu Dîner		Amuse-Bouche Merlu Koskera - Jambonnette de canard poêlée farcie, Cocotte de légumes, Pousses d'épinards - Finger de cardinal, framboise / vanille		Amuse-Bouche Velouté Dubarry - Filets de sole Dieppoise, Risotto et fondue d'épinard - Royal chocolat	
Prix Net		25 € <i>Boissons non comprises</i>		25 € <i>Boissons non comprises</i>	

Semaine du Lundi 24/11/25 au Vendredi 28/11/25

Jour	Lundi 24/11/25	Mardi 25/11/25	Mercredi 26/11/25	Jeudi 27/11/25	Vendredi 28/11/25
Menu Déjeuner	<p>Soupe à l'oignon gratinée au vieux Comté</p> <p>-</p> <p>Dos de cabillaud braisé, sauce vin blanc, riz pilaf</p> <p>Ou</p> <p>Goujonnées de poulet croustillantes, sauce tartare, pommes grenaille aux épices</p> <p>-</p> <p>Fromage de Brebis, confiture de cerise noire</p> <p>Ou</p> <p>Chou craquelin, chantilly vanillée et chocolat chaud</p>	<p>Restaurant fermé</p> <p>Elèves en stage</p>	<p>Oeuf Mayo</p> <p>-</p> <p>Dos de cabillaud vapeur, bouillon végétal , brunoise de légumes racines</p> <p>Ou</p> <p>Grenadin de veau aux champignons, mousseline de Pomme de terre et céleri</p> <p>-</p> <p>Carpaccio d'ananas, zestes de citron vert et sorbet coco</p>	<p>Restaurant fermé</p> <p>Elèves en stage</p>	<p>Assiette de poissons fumés et ses indispensables</p> <p>-</p> <p>Magret de canard rôti à la crème de cassis, betterave et poêlée de shiitake</p> <p>-</p> <p>Biscuit praliné à la noisette, mousse de chocolat grand cru</p>
Prix Net	18 € <i>Boissons non comprises</i>		18 € <i>Boissons non comprises</i>		22 € <i>Boissons non comprises</i>
Menu Dîner		<p>Amuse-Bouche</p> <p>Assiette de mezzés</p> <p>-</p> <p>Brochette de volaille marinée au citron, Lamelles de pommes de terre aux épices</p> <p>-</p> <p>Aych Saraya Pistache</p>		<p>Amuse-Bouche</p> <p>Buffet de charcuteries Béarnaises</p> <p>-</p> <p>Filet de daurade rôti au curcuma, Cébettes fondantes, sommités de choux fleur et petits pois, trait de pistou</p> <p>-</p> <p>Tarte fine aux pommes</p>	
Prix Net		24 € <i>Boissons non comprises</i>		25 € <i>Boissons non comprises</i>	

Semaine du Lundi 01/12/25 au Vendredi 05/12/25

Jour	Lundi 01/12/25	Mardi 02/12/25	Mercredi 03/12/25	Jeudi 04/12/25	Vendredi 05/12/25
Menu Déjeuner	<p>Velouté de potimarron huile de noix, allumettes au fromage</p> <p>-</p> <p>Poulet fermier à la basquaise, poivrons confits et pommes de terre sautées</p> <p>-</p> <p>Chou craquelin, chantilly vanillée et chocolat chaud</p>	<p>Restaurant fermé</p>	<p>Soupe à l'oignon gratinée</p> <p>-</p> <p>Axoa de porc façon basquaise, purée douce</p> <p>Ou</p> <p>Brochette de poisson sauce Tartare, pomme grenaille au thym</p> <p>-</p> <p>Gâteau basque</p>	<p>Restaurant fermé</p>	<p>Menu dégustation NOËL</p> <p>En 5 temps</p> <p>Huîtres gratinées à la hollandaise</p> <p>Cappuccino de mogettes, foie gras et champignons des bois</p> <p>Oursinade de homard au parfum d'estragon, endives en nage de tandoori, boudin noir et poutargue</p> <p>Bœuf maturé pommes de terre nouvelles et girolles</p> <p>Éclair chocolat-pécan</p>
Prix Net	16 € <i>Boissons non comprises</i>		16 € <i>Boissons non comprises</i>		65 € <i>Boissons comprises</i>
Menu Dîner		<p>Amuse-Bouche</p> <p>Cappuccino de butternut et châtaignes</p> <p>ou</p> <p>Œuf mollet croquant, polenta et crème de crevettes aux épices</p> <p>Filet mignon de porc basse température, pommes croquettes au panais et jus au romarin</p> <p>ou</p> <p>Filet de bar cuit à la vapeur, tartare d'huîtres, crème iodée, Riz safrané, petits légumes et tuile à l'encre</p> <p>Chariot de dessert</p>		<p>Comme un avant-goût de Noël !</p> <p>Amuse-Bouche</p> <p>Coquilles saint jacques à la nantaise</p> <p>Raviolies de langoustines coulis de crustacés</p> <p>Médaillon de lotte au lard fumé, barigoule de topinambour</p> <p>Pavé de rumsteak façon Rossini, Embeurrée de pommes de terre aux cèpes</p> <p>Finger de cardinal</p> <p>Framboise vanille</p>	
Prix Net		35 € <i>Boissons non comprises</i>		45 € <i>Boissons non comprises</i>	

Semaine du Lundi 08/12/25 au Vendredi 12/12/25

Jour	Lundi 08/12/25	Mardi 09/12/25	Mercredi 10/12/25	Jeudi 12/11/25	Vendredi 12/12/25
Menu Déjeuner	<p>Menu de Noël</p> <p>Foie gras de canard maison, chutney de figues et pain brioché toasté -</p> <p>Tournedos de filet de canette et foie gras, fondant de pomme de terre aux éclats de marrons -</p> <p>Brillat-Savarin truffé accompagné d'un mesclun aux noix -</p> <p>Tartelette à la crème de noisette, pomme caramélisée et crumble épicee, sorbet abricot</p>	<p>Restaurant fermé</p>	<p>Feuilleté de fruits de mer -</p> <p>Pavé de sandre rôti, fondue de poireaux au vin blanc, tuile de sarrasin</p> <p>Ou Poulet Basquaise, pommes sautées -</p> <p>Moka chocolat café vanille « version 2025</p>	<p>Restaurant fermé</p>	<p>Menu de Noël</p> <p>Tartare de saumon, guacamole et chips de pain d'épices -</p> <p>Filet de boeuf Rossini, sauce au porto, pommes dauphines, champignons sauvages poêlés et poireaux grillés -</p> <p>Bûche de Noël revisitée aux marrons et au chocolat, glace à la vanille</p>
Prix Net	40 € <i>Boissons non comprises</i>		20 € <i>Boissons non comprises</i>		35 € <i>Boissons non comprises</i>
Menu Dîner		<p>Menu de Noël</p> <p>Amuse-Bouche</p> <p>Gambas croustillantes, patates douces et agrumes, jus façon bisque épicee</p> <p>Lotte moelleuse au piment d'Espelette, Lentilles au jus réduit</p> <p>Filet de bœuf façon Rossini, Pommes Anna et cèpes</p> <p>Boule sphère passion, compotée d'ananas, mangue et croustillant fleur de sel</p>		<p>Menu de Noël</p> <p>Amuse-Bouche</p> <p>Capuccino de lentilles, œuf de caille et chantilly de lard fumé</p> <p>Foie gras mi-cuit et briochette</p> <p>Blanc de chapon aux morilles et vin jaune, Légumes de saison</p> <p>Nuage tiramisu, café, marron et cacao, tuile chocolatée -</p>	
Prix Net		45 € <i>Boissons non comprises</i>			45 € <i>Boissons non comprises</i>

Semaine du Lundi 15/12/25 au Vendredi 19/12/25

Jour	Lundi 15/12/25	Mardi 16/12/25	Mercredi 17/12/25	Jeudi 18/12/25	Vendredi 19/12/25
Menu Déjeuner	<p>Menu de Noël</p> <p>Noix de Saint-Jacques snackées, purée de topinambours vanillés</p> <p>-</p> <p>Viennoise de bar, crème de panais et méli-mélo de légumes glacés</p> <p>-</p> <p>Brie de Meaux affiné farci aux fruits secs</p> <p>-</p> <p>Sacher torte au chocolat et sorbet framboise</p>	<p>Restaurant fermé</p>	<p>Quiche poivron /chorizo</p> <p>-</p> <p>Civet de sanglier au vin rouge, polenta crémeuse au comté, carottes glacées</p> <p>Ou</p> <p>Pavé cabillaud aux fruits de mer, riz Pilaf</p> <p>-</p> <p>Finger de cardinal framboise / vanille</p> <p>-</p>	<p>Restaurant fermé</p>	<p>Menu dégustation NOËL En 5 temps</p> <p>Huîtres gratinées à la hollandaise</p> <p>Cappuccino de mogettes, foie gras et champignons</p> <p>Oursinade de homard au parfum d'estragon, endives en nage de tandoori, boudin noir et poutargue</p> <p>Bœuf maturé, pommes de terre nouvelles et girolles</p> <p>Éclair chocolat-pécan</p>
Prix Net	40 € <i>Boissons non comprises</i>		24 € <i>Boissons non comprises</i>		65 € <i>Boissons comprises</i>
Menu Dîner		<p>Menu de Noël</p> <p>Amuse-Bouche</p> <p>Bonbons de foie gras et crème de cèpes</p> <p>Turbot Grenobloise, Royale de champignons</p> <p>Pigeon mariné au cassis, Ravioles de chou</p> <p>Bûche exotique, pana cotta et croustillant orange sésame</p>		<p>Menu de Noël</p> <p>Amuse-Bouche</p> <p>Montgolfière crustacés et homard</p> <p>Tentacule de poulpe grillée, houmous et sauce vierge</p> <p>Pavé de veau aux girolles, Mousseline de panais</p> <p>Sapin de Noël, crémeux vanille et croustillant praliné</p>	
Prix Net		45 € <i>Boissons non comprises</i>		45 € <i>Boissons non comprises</i>	