

Menu des déjeuners du restaurant « LE PALUDIER » Octobre 2024

Pour des raisons pédagogiques il vous est demandé d'arriver au restaurant entre 12h15 et 12h30.

	Mardi 01 oct	Mercredi 02 oct	Jeudi 03 oct	Vendredi 04 oct
	Rizotto de sarrasin aux baies de pen bron (déco coque à la marinière) *** Filet de lieu (beurre composé salicorne ou algues), Carottes glacées, Brunoise courgette et navet long *** Petits choux, crème anglaise <b>Brasserie : 11€ / Restaurant 15€</b>	Eclairs de tomate et truite fumée *** Darne de colin, gratin de champignon et beurre blanc *** Poire Belle-Hélène <b>Brasserie : 11€ / Restaurant 15€</b>	Crème Dubarry *** Dos de saumon meunière, pommes au four et carottes au cumin *** Profiteroles <b>Brasserie : 11€ / Restaurant 15€</b>	Coquillages au chorizo et lait de coco *** Pièce de veau au poivron et basilic, tatin de tomate, jus acidulé *** Crème renversée au caramel, poire pochée, granité aux poires <b>Brasserie : 11€ / Restaurant 15€</b>
Lundi 7 oct	Mardi 8 oct	Mercredi 9 oct	Jeudi 10 oct	Vendredi 11 oct
<b>Restaurant fermé</b>	Rizotto à l'aneth Moules marinière gratinées en déco (beurre composé) *** Filet de sandre au lard genevoise de langoustine et petits légumes *** Petits choux, crème anglaise <b>Brasserie : 11€ / Restaurant 15€</b>	Coquillages au chorizo et lait de coco *** Pièce de veau au poivron et basilic, tatin de tomate, jus acidulé *** Crème renversée au caramel, poire pochée, granité aux poires <b>Brasserie : 11€ / Restaurant 15€</b>	Tarte fine aux rougets, tomates et oignons confits *** Bar grillé au fenouil, tapenade, Millefeuille de légumes *** Crousti-fondant lait noisette, crème de marron et espuma de noix <b>Brasserie : 13€ / Restaurant 18€</b>	
<b>SEMAINE OCTOBRE ROSE</b>				
Lundi 14 oct	Mardi 15 oct	Mercredi 16 oct	Jeudi 17 oct	Vendredi 18 oct
<b>Restaurant fermé</b>	Autour de la betterave *** Filet mignon de porc au pommeau de bretagne, Oignons roses confits, Haricots à la bretonne *** Charlotte rose fruits rouges	Blanc-manger de chou-fleur aux écrevisses *** Coquelet contisé au chorizo et riz façon paella *** Pavlova aux fruits	Millefeuille de betterave et rilette de saumon *** Suprême de volaille aux langoustines, sauce au vinaigre de framboises, Pommes Macaire *** Panacotta, coulis framboise et financier à la praline rose	Saumon cru mariné aux épices et chapati *** Filet de truite au vin rouge et chorizo, haricots blanc au paprika *** Mousse cassis
<b>Seul la formule restaurant est proposée au tarif unique de 17€, une cagnotte volontaire est organisée à cette occasion et l'ensemble des fonds sera reversé pour l'association Octobre Rose</b>				

Formule brasserie 11€ à 15€ en fonction du coût des denrées (Entrée/plat ou plat/dessert avec un verre et une boisson chaude)

Formule restaurant 15€ à 22€ en fonction du coût des denrées (Entrée / Plat / Dessert)

Les produits de la pêche sont donnés à titre indicatif et peuvent varier en fonction des approvisionnements

Réservations par mail [lepaludier.oguichard@ac-nantes.fr](mailto:lepaludier.oguichard@ac-nantes.fr) ou au 02 40 24 93 10 entre 10h et 16h du lundi au vendredi.