

Menu des déjeuners du restaurant « LE PALUDIER » Décembre 2025

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

Lundi 01 déc	Mardi 02 déc	Mercredi 03 déc	Jeudi 04 déc	Vendredi 05 déc
Assiette de charcuteries et bretzel maison Ou Flammekueche *** Fricassé volaille découpé à cru au riesling et spätzles *** Forêt noire Brasserie : 14€ / Restaurant 20€	Restaurant fermé	Restaurant fermé	Crème renversée champignons, caramel de Porto *** Cuisse de canard à l'orange Pommes croquettes OU Filet de limande au cidre, navets glacés et pommes granny *** Chariot de desserts Brasserie : 15€ / Restaurant 22€	Crème renversée champignons, caramel de Porto *** Cuisse de canard à l'orange Pommes croquettes OU Filet de limande au cidre, navets glacés et pommes granny *** Chariot de desserts Brasserie : 15€ / Restaurant 22€
Lundi 08 déc	Mardi 09 déc	Mercredi 10 déc	Jeudi 11 déc	Vendredi 12 déc
Crème de potimarron raviole de champignons *** Roulade de saumon au beurre de cresson Sauce à l'Anglaise *** Choux façon Paris Brest Brasserie : 14€ / Restaurant 20€	Restaurant fermé	Bouchées à la reine *** Osso-Buco Milanaise *** Gratin de fruits au calvados (CF 994)	Restaurant complet	Dartois poisson, beurre blanc *** Colombo de porc, riz madras OU Turbot mikado *** Maki ananas, biscuit coco Brasserie : 15€ / Restaurant 22€
Lundi 15 déc	Mardi 16 déc	Mercredi 17 déc	Jeudi 18 déc	Vendredi 19 déc
Carpaccio de saint Jacques aux agrumes *** Paupiette limande saumon sauce crustacés *** Pintadeau rôti sous la peau polenta moelleuse sauce morilles *** Délice de poire au chocolat Tarte poire pochée cannelle Menu festif à 22€ hors boissons	AB : Huître chaudes sabayon au champagne *** Gelée de langoustine, mousse de chou-fleur, brochette de langoustine rôtie *** Ballotine de pintade au foie gras et légumes de saison *** Bonbon de curé Nantais ***	AB : Huître chaudes sabayon au champagne *** Gelée de langoustine, mousse de chou-fleur, brochette de langoustine rôtie *** Pintadeau farci au foie gras et légumes de saison *** Bonbon de curé Nantais ***	Restaurant complet	Restaurant complet

Formule brasserie 11€ à 15€ en fonction du coût des denrées (Entrée/plat ou plat/dessert avec 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