

Menu des déjeuners du restaurant « LE PALUDIER » Novembre 2026

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

Lundi 02 nov	Mardi 03 nov	Mercredi 04 nov	Jeudi 05 nov	Vendredi 06 nov
Restaurant fermé	Tarte fine de pommes andouille de Guéméné *** Carré de porc au pommeau de Bretagne Coco à la Bretonne Où Lieu Jaune de ligne jus marinère, coco à la Bretonne *** Poire Angevine, glace vanille Brasserie : 16€ / Restaurant 20€	Restaurant fermé	Velouté de butternut au lard *** Darne de saumon poché, beurre blanc, risotto vert *** Tarte aux pommes Brasserie : 16€ / Restaurant 20€	Salade de rillauds *** Sandre au vin rouge, fondue de poireaux Où Paupiette de veau, carotte glacée *** Sablé nantais, crêmet d'Anjou, poire poché Brasserie : 16€ / Restaurant 20€
Lundi 09 nov	Mardi 10 nov	Mercredi 11 nov	Jeudi 12 nov	Vendredi 13 nov
Restaurant fermé	Tarte fine aux rougets, tomates et oignons confits *** Bar grillé au fenouil, tapenade, tian de légumes Où Daube provençale *** Nougat glacé au miel Brasserie : 16€ / Restaurant 20€	Restaurant fermé	Crème de carotte, mousse cumin ou Tartare de poisson, Tzatziki *** Poulet contisé aux herbes, jus de cuisson, carottes étuvées Ou Pavé de saumon sauce aneth, julienne de poireaux *** Chariot de desserts (Choux, tarte, millefeuille) Brasserie : 16€ / Restaurant 20€	Soupe de poisson *** Daurade royale rôtie au fenouil Où Cuisse de lapin braisée aux olives, polenta *** Pamplemousse/granité Campari, pain de Gênes Brasserie : 16€ / Restaurant 20€
Lundi 16 nov	Mardi 17 nov	Mercredi 18 nov	Jeudi 19 nov	Vendredi 20 nov
Restaurant fermé	Salade d'Œuf poché bayonnaise *** Encornets farcis aux deux sauces, risotto crémeux au parmesan ou Entrecôte grillée sauce bordelaise, pommes rissolées *** Tarte agenaise et pruneaux flambés Brasserie : 16€ / Restaurant 20€	Terrine de poisson mayonnaise maison crevettes *** Fricassée de volaille à l'ancienne volaille avec crème, riz pilaf *** Tarte fine aux pommes Brasserie : 12€ / Restaurant 15€	Restaurant fermé	Velouté de cèpes, magret fumé *** Fricassée de calamar à l'encre Où Poulet basquaise, pommes fondantes *** Gâteau Basque Brasserie : 16€ / Restaurant 20€
Lundi 23 nov	Mardi 24 nov	Mercredi 25 nov	Jeudi 26 nov	Vendredi 27 nov
Restaurant fermé	Tartelette à l'échalote, mousse de chèvre, jus de poulet *** Carré de porc poêlé à l'ananas Où Pavé de julienne au curcuma, riz pilaf aux poivrons, chorizo et moules *** Douceurs autour de la poire alligator Brasserie : 16€ / Restaurant 20€	Terrine de poisson mayonnaise maison crevettes *** Fricassée de volaille à l'ancienne volaille avec crème, riz pilaf *** Tarte fine aux pommes Brasserie : 12€ / Restaurant 15€	Saint-Jacques au lard et crème de potiron *** Pavé de sandre en croûte de champignon, endive caramélisée, hollandaise provençale Où Magret de canard au poivre vert, pommes croquettes *** Cœur coulant chocolat façon forêt noire Où Tarte fine aux pommes Brasserie : 16€ / Restaurant 22€	Encornet en persillade, purée de persil Où Salade de lentille du puy, lard rôti *** Cuisse de volaille braisée, pommes cocottes, haricot vert Où Sandre du lycée poché, sauce hollandaise, Fondue de poireaux à l'aneth *** Baba au rhum Où Forêt noire Brasserie : 16€ / Restaurant 22€
Lundi 30 nov	Formule brasserie 11€ à 16€ 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 Brasserie : 14€ / Restaurant 20€			

Réervations par mail lepaludier.oguichard@gmail.fr ou au 02 40 24 93 10 entre 10h et 16h du lundi au vendredi.