

Restaurant Le 5

Menus 2024 2025

Jeudi 12 septembre 2024

Menu à 21 € Centre-Val de Loire

Pavé de sandre au beurre rouge et fondue de poireaux
Pintadeau cocotte à la moutarde Martin Pouret, mijotée de lentilles vertes du Berry
Voiture de fromages
Pâté en croute façon Tatin

Jeudi 19 septembre 2024

Menu à 17.50€

Avocat sauce cocktail
Sole meunière pommes anglaises
Fromages
Fraisier

Jeudi 26 septembre 2024

Menu à 21 € Alsace

Cassolette d'escargots en croûte de pommes de terre
Filet d'omble chevalier poché au Riesling
Carré de porc poêlé au choux rouge et pommes
Fromages
Parfait aux mirabelles et Kirsch – kouglof

Jeudi 10 octobre 2024

Menu à 17.50€

Feuilleté d'œufs brouillés
Poulet Cocotte façon Grand-Mère
Fromages
Café ou Thé Gourmand

Jeudi 17 octobre 2024

Menu à 21 € Normandie

Boudin aux pommes
Filet de sole dieppoise
Ballotine de volaille Vallée d'Auge sauce cidre
Fromages Normands
Trilogie gourmande et pomme flambée au Calvados

Jeudi 24 octobre 2024

Menu à 21 €

Mousseline de poisson, beurre blanc
Encornets sautés, couteaux en persillade, légumes en barigoules et tuile à l'encre de seiche
Plateau De Fromages
Pavlova aux fruits rouges



Jeudi 7 novembre 2024

Menu Bourgogne à 21 €

Œuf en meurette et Gougère

Nage d'écrevisses aux champignons

Bœuf Bourguignon carotte et pomme de terre

Fromages bourguignons

Poire pochée à la Dijonnaise sur pain d'épices

Jeudi 14 novembre 2024

Menu à 17.50€

Potage ESAÛ

Carré de Porc Choisy

Fromages

Dessert autour de la pâte à choux

Mercredi 20 novembre 2024

Menu à 17.50€

Potage Julienne Darblay

Darne de saumon velouté à l'aneth et riz pilaf aux petits légumes

Fromages

Salade d'agrumes

Jeudi 21 novembre 2024

Menu à 21 €

Ceviche de Daurade aux fruits de la passion

Rognons de veau flambé garniture grand-mère

Plateau De Fromages

Création aux fruits exotiques

Mardi 26 novembre 2024

Menu à 17.50€

Crème Dubarry

Darne de saumon velouté à l'aneth et riz pilaf aux petits légumes

Fromages

Salade d'agrumes

Jeudi 28 novembre 2024

Menu à 16€ Côté Bistro

Antipastis

Bourguignon de bœuf

Déclinaison autour de l'ananas



Jeudi 5 décembre 2024

Menu festif à 25 €

Bisque et raviole de crustacés

Tronçon de turbot au Champagne

Magret de canard

Fromages

Bavarois aux deux chocolats et biscuits roses de Reims

Mardi 10 décembre 2024

Menu à 17.50€

Salade de chèvre chaud

Magret de canard aux poivres

Fromages

Roulé à la crème de marron

Jeudi 12 décembre 2024

Menu à 17.50€

Assiette Nordique

Magret de canard à l'orange, trilogie de légumes

Fromages

Chariot de desserts

Mercredi 18 décembre 2024

Menu à 17.50€

Terrine de gibier

Carré d'agneau rôti, jus au thym et trilogie de légumes

Fromages

Dessert autour de la pâte à choux