

MENUS RESTAURANT D'APPLICATION L'ENVOL 2026

Lundi 21 septembre 2026		Mardi 22 septembre 2026		Mercredi 23 septembre 2026		Vendredi 25 septembre 2026	
Restaurant Gastronomique							
MEB	Amuse-bouche du jour	MEB	Gaspacho	MEB	Amuse-bouche du jour	MEB	Amuse-bouche du jour
Entrée	Tomates cerises et pesto, glace tomate basilic, espuma de burrata	Entrée	Salade Parisienne	Entrée	Macédoine de Légumes	Entrée	Tarte aux légumes
Plat	Osso bucco milanaise et tagliatelles	Plat	Tartare de bœuf, Frites	Plat	Papillote de Saumon	Plat	Suprême de pintade, petits pois à la française
Dessert	Tiramisu Italien	Dessert	Tarte Bourdaloue	Dessert	Dame blanche	Dessert	Flan Vanille
Mignard	Mignardise du jour	Mignard	Tuiles aux amandes	Mignard	Mignardise du jour	Mignard	Mignardise du jour
Brasserie							
Entrée		Entrée		Entrée		Entrée	
Plat		Plat		Plat		Plat	
Dessert		Dessert		Dessert		Dessert	

Les menus peuvent être modifiés en fonction des aléas de livraisons.

MENUS RESTAURANT D'APPLICATION L'ENVOL 2026

Lundi 28 septembre 2026		Mardi 29 septembre 2026		Mercredi 30 septembre 2026		Vendredi 2 octobre 2026	
Restaurant Gastronomique							
MEB	Tartare de tomates	MEB		MEB	Pissaladière	MEB	
Entrée	Feuilleté de champignons	Entrée		Entrée	Œuf mimosas	Entrée	
Plat	Filet de dorade, Riz arlequin et curry d'aubergines	Plat		Plat	Filet de rouget, ratatouille aux chorizo	Plat	
Dessert	Paris-Brest	Dessert		Dessert	Pêche Melba	Dessert	
Mignard	Financier framboise	Mignard		Mignard	Financier vanille	Mignard	
Brasserie							
Entrée		Entrée		Entrée		Entrée	
Plat		Plat		Plat		Plat	
Dessert		Dessert		Dessert		Dessert	

Les menus peuvent être modifiés en fonction des aléas de livraisons.

MENUS RESTAURANT D'APPLICATION L'ENVOL 2026

Lundi 5 octobre 2026		Mardi 6 octobre 2026		Mercredi 7 octobre 2026		Vendredi 9 octobre 2026	
Restaurant Gastronomique							
MEB	Amuse-bouche du jour	MEB	Menu Brasserie	MEB	Allumettes au fromage	MEB	Menu Brasserie
Entrée	Quiche saumon épinards	Entrée	Macédoine de légumes	Entrée	Ardoise de charcuteries	Entrée	Macédoine de légumes
Plat	Carré de porc poêlé haricots verts, purée mousseline OU Pavé de saumon à l'oseille, haricots verts, purée mousseline	Plat	Quiche du jour et salade verte	Plat	Magret de Canard aux figues	Plat	Quiche du jour et salade verte
Dessert	Café gourmand	Dessert		Dessert	Œufs à la neige, crème anglaise	Dessert	
Mignard		Mignard		Mignard	Moelleux chocolat	Mignard	
Brasserie							
Entrée		Entrée		Entrée		Entrée	
Plat		Plat	Poulet rôti, pommes pont neuf	Plat		Plat	Poulet rôti, pommes pont neuf
Dessert		Dessert	Tarte aux pommes	Dessert		Dessert	Tarte aux pommes

Les menus peuvent être modifiés en fonction des aléas de livraisons.

MENUS RESTAURANT D'APPLICATION L'ENVOL 2026

Lundi 12 octobre 2026		Mardi 13 octobre 2026		Mercredi 14 octobre 2026		Vendredi 16 octobre 2026	
Restaurant Gastronomique							
MEB	Gougères au Comté	MEB	Menu Brasserie	MEB	Amuse-bouche du jour	MEB	Menu Brasserie
Entrée	Cocktail de crevettes	Entrée	Macédoine de légumes	Entrée	Assiette de poissons fumés	Entrée	Macédoine de légumes
Plat	Bœuf bourguignon	Plat	Quiche du jour et salade verte	Plat	Poulet façon cocotte grand-mère	Plat	Quiche du jour et salade verte
Dessert	Tarte poire chocolat	Dessert		Dessert	Crème brûlée tonka	Dessert	
Mignard	Sablés diamants	Mignard		Mignard	Mignardise du jour	Mignard	
Brasserie							
Entrée		Entrée	Quiche lorraine	Entrée		Entrée	Quiche lorraine
Plat		Plat	Fricassée de volaille à l'ancienne, riz pilaf, carottes glacées	Plat		Plat	Fricassée de volaille à l'ancienne, riz pilaf, carottes glacées
Dessert		Dessert		Dessert		Dessert	

Les menus peuvent être modifiés en fonction des aléas de livraisons.

MENUS RESTAURANT D'APPLICATION L'ENVOL 2026

Lundi 2 novembre 2026		Mardi 3 novembre 2026		Mercredi 4 novembre 2026		Vendredi 6 novembre 2026	
Restaurant Gastronomique							
MEB	Capuccino de champignons	MEB	Gougère au comté	MEB	Torsade au pavot	MEB	Pizzetti à la sardine
Entrée	Œufs Meurette	Entrée	Potage Dubarry, sommité de chou fleurs	Entrée	Cocktail d'avocat aux crevettes	Entrée	Œuf basse température, coulis de poivrons
Plat	Filet de canette rôti, sauce bigarade, purée de potimarron et brunoise de céleri glacée	Plat	Fricassée de volaille à l'ancienne, riz pilaf	Plat	Suprême de volaille, sauce forestière, légumes glacés	Plat	Magret de canard, jus de sangria, mousseline de céleri
Dessert	Poire pochée au sirop d'épices, coque de meringue et chantilly légère	Dessert	Tarte aux pommes	Dessert	Tarte au citron meringuée	Dessert	Tarte Tatin
Mignard	Tartelette chocolat	Mignard	Rocher coco	Mignard	Financier	Mignard	Financier
Brasserie							
Entrée		Entrée		Entrée		Entrée	
Plat		Plat	Filet de Merlan meunière, pommes vapeurs	Plat		Plat	Filet de Merlan meunière, pommes vapeurs
Dessert		Dessert	Choux pâtissiers	Dessert		Dessert	Choux pâtissiers

Les menus peuvent être modifiés en fonction des aléas de livraisons.

MENUS RESTAURANT D'APPLICATION L'ENVOL 2026

Lundi 9 novembre 2026		Mardi 10 novembre 2026		Mercredi 11 novembre 2026		Vendredi 13 novembre 2026	
Restaurant Gastronomique							
MEB	Tartinade de rillettes de saumon	MEB	Gougère au comté	MEB	FÉRIÉ	MEB	Pissaladière
Entrée	Velouté de potimarron, brisures de châtaignes et dés de foie gras	Entrée	Velouté de Courge butternut au chèvre, Croûtons et graines de courge	Entrée		Entrée	Œuf parfait, crème de courge.
Plat	Suprême de volaille jaune cuit à basse température, jus court au thym, écrasé de Pomme de terre à l'huile de noisette	Plat	Poulet rôti - pomme de terre de Noirmoutier - fondue de poireaux	Plat		Plat	Joue de cochon braisée, Carotte glacée et travail autour de la pomme de terre.
Dessert	Café Gourmand	Dessert	Gâteau nantais	Dessert		Dessert	Brioches perdue caramel beurre salé
Mignard	Financiers	Mignard	Truffe au chocolat	Mignard		Mignard	Financiers framboise
Brasserie							
Entrée		Entrée	Œufs farcis Chimay	Entrée		Entrée	Œufs farcis Chimay
Plat		Plat	Blanquette de dinde à l'ancienne, riz créole, épinards au beurre	Plat		Plat	Blanquette de dinde à l'ancienne, riz créole, épinards au beurre
Dessert		Dessert		Dessert		Dessert	

Les menus peuvent être modifiés en fonction des aléas de livraisons.

MENUS RESTAURANT D'APPLICATION L'ENVOL 2026

Lundi 16 novembre 2026		Mardi 17 novembre 2026		Mercredi 18 novembre 2026		Vendredi 20 novembre 2026	
Restaurant Gastronomique							
MEB	FERME	MEB	Mini- flammekueche	MEB	Crème de lentilles corail au lait de coco	MEB	Guacamole
Entrée		Entrée	Quiche Lorraine, salade d'endive aux noix	Entrée	Terrine de saumon, vinaigrette et jeunes pousses	Entrée	Assortiment de Mezze
Plat		Plat	Pavé de Sandre au Riesling, chou rouge aux pommes, spaetzle	Plat	Filet de lieu noir en croûte de pain d' épices, fondue de poireaux et beurre blanc	Plat	Poulet au citron confit « Yassa », Riz cassé, parfum du Sénégal
Dessert		Dessert	Cerises Jubilée flambées et glace vanille	Dessert	Panna cota à la vanille, compotée de poires et spéculoos	Dessert	Tiramisu
Mignard		Mignard	Bredele alsaciens	Mignard	Brownie aux noix	Mignard	Cannoli à la ricotta et pistache
Brasserie							
Entrée		Entrée		Entrée		Entrée	
Plat		Plat	Pavé de bœuf, sauce poivre, gratin dauphinois, brocoli	Plat		Plat	Pavé de bœuf, sauce poivre, gratin dauphinois, brocoli
Dessert		Dessert	Crème caramel	Dessert		Dessert	Crème caramel

Les menus peuvent être modifiés en fonction des aléas de livraisons.

MENUS RESTAURANT D'APPLICATION L'ENVOL 2026

Lundi 23 novembre 2026		Mardi 24 novembre 2026		Mercredi 25 novembre 2026		Vendredi 27 novembre 2026	
Restaurant Gastronomique							
MEB	Toasts de pain d'épices au confit d'oignons	MEB	Gougère au Comté	MEB	Mini-blinis, crème de ciboulette	MEB	Allumette au fromage et piment d'Espelette
Entrée	Mousse de foie gras de canard entier et sa compotée de figues	Entrée	Saucisse de Morteau en brioche, salade poire noisette	Entrée	Feuilleté d'escargots aux champignons	Entrée	Crème Dubarry
Plat	Suprême de pintade rôti au four, jus de volaille corsé, écrasé de patates douces	Plat	Bœuf bourguignon	Plat	Filet de canette confit, sauce réduction de porto, gratin dauphinois	Plat	Poulet Cocotte Grand-Mère
Dessert	Fondant au chocolat, crème anglaise maison	Dessert	Poire au Couteaux Bourguignons, Glace Pain d'épice, Chantilly léger	Dessert	Fondant au chocolat, crème anglaise maison	Dessert	Flan vanille
Mignard	Mini-verrine de crème de marrons	Mignard	Financier aux noix	Mignard	Verrine de crème de marron	Mignard	Cake Marron cognac
Brasserie							
Entrée		Entrée	Crème Dubarry	Entrée		Entrée	Crème Dubarry
Plat		Plat	Escalope de volaille viennoise, Pommes de terre en purée, champignons sautés	Plat		Plat	Escalope de volaille viennoise, Pommes de terre en purée, champignons sautés
Dessert		Dessert		Dessert		Dessert	

Les menus peuvent être modifiés en fonction des aléas de livraisons.

MENUS RESTAURANT D'APPLICATION L'ENVOL 2026

Lundi 30 novembre 2026		Mardi 1 ^{er} décembre 2026		Mercredi 2 décembre 2026		Vendredi 4 décembre 2026	
Restaurant Gastronomique							
MEB	Crème de courges aux éclats de châtaignes	MEB	Sablé au bleu d'Auvergne et noix	MEB	FERME	MEB	Tartelette de tartare de Boeuf
Entrée	Feuilleté de boudin blanc aux pommes caramélisées	Entrée	Cervelle de canut, salade de mâche, pain grillé	Entrée		Entrée	Œuf parfait à la basquaise
Plat	Sauté de bœuf sauce Grand Veneur, purée de céleri-rave et aïelles	Plat	Volaille de Bresse à la crème. Gratin Dauphinois et Panais, carottes, navets glacés	Plat		Plat	Filet de Maquereau à la flamme, céleri en palet et en mousseline, condiment tagine
Dessert	Flan au caramel	Dessert	Entremet glacé noix marrons	Dessert		Dessert	Tarte Alsacienne
Mignard	Financiers aux éclats de pistaches	Mignard	Bugnes Lyonnaise	Mignard		Mignard	Chouquette
Brasserie							
Entrée		Entrée		Entrée		Entrée	
Plat		Plat	Navarin aux pommes	Plat		Plat	Navarin aux pommes
Dessert		Dessert	Œufs à la neige	Dessert		Dessert	Œufs à la neige

Les menus peuvent être modifiés en fonction des aléas de livraisons.