

Les tarifs des restaurants

Le Croq' Pouce

de 12h à 13h30 du lundi au vendredi

MENU CROQ' POUCE Entrée, plat principal, dessert	12,50 €
--	---------

PAUSE CAFÉ, JUS DE FRUITS, VIENNOISERIES	5,00 €
---	--------

FORFAIT SÉMINAIRE Salle de réunion , pause café, repas Croq' pouce, vin (25cl/pers)	21 €
--	------

Le Clos Vigny

de 12h à 14h du mercredi au vendredi

MENU PRÉFÉRENCE Mise en bouche, entrée, plat principal, dessert	21 €
---	------

FORFAIT GROUPE Kir, repas "préférence", vin(25cl/pers) & café	28 €
---	------

FORFAIT SÉMINAIRE Salle de réunion, pause café, repas "préférence", vin (25cl/pers)	32 €
--	------

SOIRÉE CLOS D'OR	32 €
-------------------------	------

SOIRÉE TRUFFES	85 €
-----------------------	------





Croq'Pouce

de 12h à 13h30

Lundi

Fermé

Mardi

Fermé

Mercredi

Fermé

Jeudi

Fermé



Le Clos Vigny

de 12h à 14h

Mercredi

Tomates, betterave, mozzarella

Escalope de volaille sautée au citron, pommes de terre sautées

Gaspacho de fruits rouges, sorbet à la menthe

Jeudi

Salade dauphinoise, pommes de terre et murçon, sauce vinaigrette échalote & persil.

Filet de truite à la grenobloise, carottes glacées au génépi, polenta à la noix.

Crème brûlée à la Chartreuse, tuile croustillante.

Vendredi

Tarte aux légumes d'été

Pintade rôtie au jus, pommes de terre au four et tomate provençale

Crème caramel et sa tuile aux amandes





Menus du 14 au 18 septembre



Croq'Pouce

de 12h à 13h30

Lundi

Fermé

Mardi

Fermé

Mercredi

Fermé

Jeudi

Fermé



Le Clos Vigny

de 12h à 14h

Mercredi

Tartare océan

Morue en croûte d'amandes, purée
coco à l'ail et au pesto

Chocolat liégeois

Jeudi

Cappuccino de crustacés en
velouté

Entrecôte double cuite à votre
convenance, sauce Choron,
pommes de terre du jour

Crème brûlée à la fève de Tonka,
salade d'agrumes

Vendredi

Nem au fromage de brebis et aux
petits légumes

Bourride du soleil et sa garniture

Amandine aux poires, caramel
beurre salé





Croq'Pouce

de 12h à 13h30

Lundi

Fermé

Mardi

Fermé

Mercredi

Fermé

Jeudi

Fermé



Le Clos Vigny

de 12h à 14h

Mercredi

Pissaladière de rouget à la provençale

Sauté d'agneau à la provençale, ratatouille minute, écrasé de pommes de terre

Tarte au citron et au basilic

Jeudi

Œuf parfait en meurette, croûtons, lardons, oignons, vin rouge.

Poulet Gaston Gérard, pommes grenailles et purée de céleri.

Gougères sucrées aux pommes, coulis de cassis.

Vendredi

Gravlax de saumon à la betterave, salade d'herbes fraîches

Canette vice et versa et sa sauce, légumes et chips

Trio de mousse de poire, chocolat et caramel





Croq'Pouce

de 12h à 13h30

Lundi

Fermé

Mardi

Fermé

Mercredi

Caponata d'aubergine

Escalope de dinde sauce
aux champignons,
Jardinière de légumes

Dessert de nos pâtisseries

Jeudi

Macédoine en folie

Poulet rôti, gratin
Dauphinois

Dessert de nos pâtisseries

Vendredi

Fermé



Le Clos Vigny

de 12h à 14h

Mercredi

Petit paté d'agneau de Pézenas aux
raisins secs

Bourride à la sétoise, pommes
vapeur spigolée

Crème catalane accompagnée de
sa tôle à l'orange

Jeudi

Samossa chèvre épinard, crudités
en vinaigrette

Bouillabaisse moderne

Tarte fine aux pommes et crème
d'amande, glace caramel au
beurre salé

Vendredi

Raviole fraîche de champignons et
butternut, sauce tomatée

Papillote de sole meunière, wok de
légumes

Delice du Roi, sauce chocolat
chaude





Croq'Pouce

de 12h à 13h30

Lundi

Tomate monégasque

Poulet rôti, jus de rôti au thym, Ratatouille

Dessert de nos pâtisseries

Mardi

Tartare de légumes

Cuisse de volaille au thym
haricots verts à l'ail

Dessert de nos pâtisseries

Mercredi

Salade de pommes de terre
aux herbes et aux pignons

Escalope de porc, sauce
crème et moutarde
Ratatouille fine

Dessert de nos pâtisseries

Jeudi

Crème de butternut,
noisettes rôties

Poulet rôti & bohémienne

Dessert de nos pâtisseries

Vendredi

Assiette de crudités

Rôti de dinde aux
champignons, gratin
dauphinois

Dessert de nos pâtisseries



Le Clos Vigny

de 12h à 14h

Mercredi

Chipirons à la basquaise

Magret de canard au piment
d'Espelette, pommes sarladaises,
légumes croquants

Poire pochée au vin rouge, glace
aux pruneaux

Jeudi

Bretzel garni fromage frais, radis,
persil, raifort, frisée.

Poulet au Riesling, chou à
choucroute et pommes vapeur.

Tarte alsacienne, Käsküechen au
fromage blanc, coulis de cerises.

Vendredi

Œuf poché à la bourguignonne et
escargots persillés

Poisson Arlequin, sauce
hollandaise, pommes accordéon

Crêpes accompagnées de
pommes sautées et flambées à la
Normande





Croq'Pouce

de 12h à 13h30

Lundi

Potage parisien

Blanquette de volaille
estragon, riz pilaf

Dessert de nos pâtissiers

Mardi

Champignons à la grecque

Escalope de porc au cidre, riz
pilaf, moutarde, pommes
sautées

Dessert de nos pâtissiers

Mercredi

FERME

Jeudi

Œuf mayonnaise aux
champignons

Fricassée de volaille au cidre,
riz pilaf

Dessert de nos pâtissiers

Vendredi

Crème de potiron

Matelote de poisson blanc,
pommes à l'anglaise et
carotte vichy

Dessert de nos pâtissiers



Le Clos Vigny

de 12h à 14h

Mercredi

FERME

Jeudi

Tarte fine aux poireaux confits,
sauce moutarde

Bavette au poivre, frites maison,
haricots verts en persillade

Paris-Brest

Vendredi

Bisque armoricaine revisitée

Pièce de bœuf double cuite à votre
convenance sauce Chumichurri,
rose de pommes de terre et
légumes du moment

Crème brûlée Chartreuse et sa tuile





Croq'Pouce

de 12h à 13h30

Lundi

Crème de potiron, noisettes rôties

Joue de bœuf confite, pomme purée

Dessert de nos pâtissiers

Mardi

Céleri rave aux agrumes

Sauté de bœuf au paprika

Dessert de nos pâtissiers

Mercredi

Œufs mimosa à la betterave

Fricassée de volaille au cidre, riz pilaf

Tarte aux pommes

Jeudi

Œuf mimosa

Veau Marengo

Tarte aux pommes

Vendredi

Crème de légumes au curry

Axoa de veau au piment d'Espelette, pommes croquette

Dessert de nos pâtissiers



Le Clos Vigny

de 12h à 14h

Mercredi

Œuf poché à la beaujolaise

Magret rôti, coings et pommes darphin

Bavarois à la mangue

Jeudi

Œuf poché sur une salade aux deux saumons

Carré de Porc braisé au jus, assortiment de petits légumes

Savarin au sirop des Antilles, glace vanille, Ananas rôti et chantilly minute

Vendredi

Soupe de moules au safran, julienne de légumes étuvés

Canard poêlé jus court au pineau des Charentes, mitonnée de légumes au thym

