



Les menus du Cordon d'Or Du 19 septembre au 21 octobre

Du lundi au vendredi pour le déjeuner, **arrivée impérative entre 12h10 et 12h40 pour une fin de service à 14h15.**

Le mardi et le vendredi pour le dîner, **arrivée impérative entre 19h15 et 19h45.**



Semaine du 19 au 23 septembre

Lundi 19 septembre

Pour le déjeuner à 21 €

Cannellonis au broccio, fondue de tomates fraîches
Azziminu (Bouillabaisse Corse)
Cerises flambées glace vanille

Mardi 20 septembre

Pour le déjeuner & le dîner

Fermeture
exceptionnelle

Mercredi 21 septembre

Pour le déjeuner à 21 €

Quiche forestière ou Rilette de saumon aux épices
Magret sauce bigarade pommes croquettes
ou Filets de cabillaud dугléré
Tarte aux fraises chiboust vanille

Jeudi 22 septembre

Pour le déjeuner à 21 €

Risotto de courgettes et langoustines
Râble de lapin façon saltimbocca
Caponata et polenta
Tiramisu

Vendredi 23 septembre

Pour le déjeuner

Fermeture
exceptionnelle

Pour le dîner 23 €

Pavé de loup sauté sur une écrasée d'haricots
tarbais, chipirons en persillade
Déclinaison de lapereau : le râble farci aux fruits secs,
la cuisson fondante effilochée en poupeton
Savarin aux fruits exotiques

Tarifs

La formule 2 plats à 18 € comprend un apéritif ou un verre de vin et une boisson chaude.

Pour les autres formules à déjeuner ou à dîner, un cocktail est compris dans le tarif indiqué.

Semaine du 26 au 30 septembre

Lundi 26 septembre

Pour le déjeuner à 21 €

Moules farcies au beurre de Montpellier
Gardianne de taureau, grémolata
petites légumes et polenta crémeuse
Crêpes flambées

Mardi 27 septembre

Pour le déjeuner

Fermeture
exceptionnelle

Pour le dîner à 23 €

Petits légumes farcis coulis tomate basilic
Cuisse de pintade aux pommes,
sauce miel vinaigre de cidre
Tarte aux pommes

Mercredi 28 septembre

Pour le déjeuner à 21 €

Saucisson en brioche à la lyonnaise ou Salade bar
Sole de Douvres à la meunière,
riz pilaf aux fruits de mer
ou Veau marengo
Biscuit macaron ananas

Jeudi 29 septembre

Pour le déjeuner à 18 €

Merlu en papillote à l'orange, riz safrané
Panna cotta fruits rouges

Vendredi 30 septembre

Pour le déjeuner

Fermeture
exceptionnelle

Pour le dîner 23 €

Saumon mariné, féroce d'avocat
Souris d'agneau braisée, pommes fondantes
Clafoutis de poire glace caramel

Semaine du 3 au 7 octobre

Lundi 3 octobre

Pour le déjeuner à 21 €

Crème de cèpes au foie gras du sud ouest
Ballotine de poulet fermier des landes au piment
d'Espelette, pomme de terre sarladaise jus brun à la
piperade
Dessert du jour

Mardi 4 octobre

Pour le déjeuner à 21 €

Tartare de saumon et blinis
Magret de canard sauce aux fruits
Nougat glacé aux noix et raisins

Pour le dîner à 23 €

Petits légumes farcis coulis tomate basilic
Filet de daurade sauté beurre à la badiane,
écrasé de pomme de terre
Tarte aux poires et amandes

Mercredi 5 octobre

Pour le déjeuner à 21 €

Bavaroise de légumes du jardin, coulis de piperade
ou Gaspacho
Loup en croûte "Paul, Bocuse" ou Escalope de veau à
la crème et porto, pomme grenaille et cèpes
Tiramisu

Jeudi 6 octobre

Pour le déjeuner à 18 €

Dos de cabillaud meunière, pomme de terre rôtie
Salade d'agrumes

Vendredi 7 octobre

Pour le déjeuner à 21 €

Tartare de saumon, salade composée
Escalope de veau à la crème,
petits pois à la française
Tarte aux pommes

Pour le dîner à 23 €

Œufs cocotte au miroir, crème d'ail
Nage de Saint Jacques à l'anis vert, tagliatelles
Crème chiboust citron caramélisée

Semaine du 10 au 14 octobre

Lundi 10 octobre

Pour le déjeuner à 21 €

Coquille saint jacques fraîche gratinée tradition,
salade de mâche
Filet de canette, sauce velours, pomme gaufrettes et
salade de chou rouge en aigre doux
Ananas flambé, glace rhum raisin

Mardi 11 octobre

Pour le déjeuner à 21 €

Tartare de saumon et blinis
Magret de canard sauce aux fruits
Parfait glacé arabe

Pour le dîner à 23 €

Salade de saumon fumé aux légumes
Pavé de cabillaud sauté, garniture fleuriste
sauce crustacés
Charlotte poire vanille

Mercredi 12 octobre

Pour le déjeuner à 21 €



Déjeuner au buffet
Embarquez pour notre croisière

Jeudi 13 octobre

Pour le déjeuner à 21 €

Curry d'agneau, riz Madras
Tarte fine aux pommes

Vendredi 14 octobre

Pour le déjeuner à 21 €

Tartare de saumon salade mélangée
Escalope de veau à la crème
petits pois à la française
Tarte aux pommes

Pour le dîner

Fermeture
exceptionnelle

Pour réserver Pour le déjeuner (+377) 98-98-89-25 de 9h à 15h & Pour le dîner (+377) 98-98-89-29 le matin
Ou par courriel resa-cordon-dor@gouv.mc

Semaine du 17 au 21 octobre

Lundi 17 octobre

Pour le déjeuner à 18 €

Filet de bœuf à la ficelle
Assortiment de fromages
Ravioles d'ananas mangue passion, citron vert

Mardi 18 octobre

Pour le déjeuner à 21 €

Quiche lorraine
Sole aux artichauts sauce émulsionnée
Savarin au rhum et ananas

Pour le dîner à 23 €

Tartare de bœuf et tomates séchées en salade
Ragoût de lapereau Bourguignonne,
pâtes fraîches basilic
Charlotte pomme caramel

Mercredi 19 octobre

Pour le déjeuner à 21 €

Terrine d'automne "ris de veau et pieds de cochon"
ou Salade de chèvre chaud
Saumon à l'oseille ou Côte de bœuf sauce bordelaise
Saint-Honoré

Jeudi 20 octobre

Pour le déjeuner à 18 €

Cuisse de poulet Vallée d'Auge, pomme de terre rôtie
Poire Belle Hélène

Vendredi 21 octobre

Pour le déjeuner à 21 €

Quiche lorraine
Dos de cabillaud mariné au gingembre, ananas,
riz coco
Panacotta aux fruits

Pour le dîner à 23 €

Rouleau de printemps terre et mer
Pavé de saumon en croûte d'herbes,
gratin de légumes de Provence
Œuf à la neige