



« LE BRILLAT SAVARIN »

Année 2024-2025

De janvier à mai

Semaine 2 : du lundi 6 au vendredi 10 janvier 2025

Restaurants		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
RAC Le Brillat Savarin	M I D I	FERMETURE DU RESTAURANT	<p>24 couverts Noix de Saint Jacques en Germiny ***</p> <p>Filet mignon de porc à l'Arabica ***</p> <p>Tartelette choco amande, ganache et sorbet framboise 28€ Boissons comprises</p>	<p>24 couverts (Tables de 2 ou 4)</p> <p>Saumon à la parisienne ***</p> <p>Côte de bœuf grillée, pommes paillasson, tomate rôtie, sauce choron ***</p> <p>Galette des rois 25€ Hors boissons</p>	<p>32 couverts</p> <p>Quiche lorraine ***</p> <p>Sauté de porc à la bière, pommes fondantes et endives braisées ***</p> <p>Galette des rois 25€ Boissons comprises</p>	<p>32 couverts</p> <p>Quiche lorraine ***</p> <p>Sauté de porc à la bière, pommes fondantes et endives braisées ***</p> <p>Galette des rois 25€ Boissons comprises</p>
	S O I R	FERMETURE DU RESTAURANT	<p>Thème hiver:</p> <p>24 couverts Crème de butternut en capuccino, huile de sésame grillée ***</p> <p>Tourte de volaille périgourdine, salades mêlées, sauce porto ***</p> <p>Tournedos de cabillaud au jambon cru, embeurrée de chou, risotto, beurre blanc ***</p> <p>Saint Honoré 35€ Boissons comprises</p>	<p>24 couverts (Tables de 2 ou 4)</p> <p>Dartois aux fruits de mer, beurre blanc ciboulette ***</p> <p>Côte de bœuf grillée, sauce béarnaise, pommes pont-neuf, tomates grillées ***</p> <p>Brioche perdue, glace vanille et amandes caramélisées 25€ Hors boissons</p>	<p>32 couverts Accord mets et vins Clafoutis d'escargots, ail fumé d'Arleux en espuma, salade d'herbes ***</p> <p>Retour de pêche bardé de lard, poireaux rôtis et beurre blanc, perles de légumes ***</p> <p>Pavé de veau au vin jaune, huile perlée aux herbes, frigola Sarda au Comté ***</p> <p>Macaron, crémeux vanille framboise, coulis de fruits ***</p> <p>Déclinaison ananas mangue caramel 40€ Boissons comprises</p>	<p>SOIREE CHAMPAGNE</p> <p>55€ Boissons Comprises</p>

Semaine 5 : du lundi 27 janvier au vendredi 31 janvier 2025

Restaurants		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
RAC Le Brillat Savarin	M I D I	FERMETURE DU RESTAURANT	<p style="text-align: center;">24 couverts</p> <p>Noix de Saint Jacques en Germiny ***</p> <p>Filet mignon de porc à l'Arabica ***</p> <p>Tartelette choco amande, ganache et sorbet framboise ***</p> <p style="text-align: center;">28€ Boissons comprises</p>	<p style="text-align: center;">24 couverts <i>(Tables de 2 ou 4)</i></p> <p>Tarte fine de boudin noir espagnol ***</p> <p>Paella valencia ***</p> <p>Crème catalane ***</p> <p style="text-align: center;">25€ Hors boissons</p>	<p style="text-align: center;">32 couverts</p> <p>saucisson en brioche sauce madère ***</p> <p>Faux filet grillé beurre maître d'hôtel, pommes allumettes, tomate et champignons grillés ***</p> <p>Tarte en bandes ***</p> <p style="text-align: center;">25€ boissons comprises</p>	<p style="text-align: center;">32 couverts</p> <p>saucisson en brioche sauce madère ***</p> <p>Faux filet grillé beurre maître d'hôtel, pommes allumettes, tomate et champignons grillés ***</p> <p>Tarte en bandes ***</p> <p style="text-align: center;">25€ Boissons comprises</p>
	S O I R	FERMETURE DU RESTAURANT	<p style="text-align: center;">24 couverts</p> <p>Thème hiver Crème de butternut en capuccino, huile de sésame grillée ***</p> <p>Tourte de volaille périgourdine, salades mêlées, sauce porto ***</p> <p>Tournedos de cabillaud au jambon cru, embeurrée de chou, risotto, beurre blanc ***</p> <p>Saint Honoré ***</p> <p style="text-align: center;">35€ Boissons comprises</p>	<p style="text-align: center;">24 couverts <i>(Tables de 2 ou 4)</i></p> <p>Escalope de saumon caviar de cèpes, sauce au noilly ***</p> <p>tartelette de lapereau, façon tatin bohémienne de légumes ***</p> <p>riz au lait sauce caramel, éclats de nougatine ***</p> <p style="text-align: center;">25€ Hors boissons</p>	<p style="text-align: center;">32 couverts LOCAVORE</p> <p>Soupe de cresson glacé, skyr aux herbes, jus d'herbes fraîches, sablé sarrasin ***</p> <p>Cannelloni de céleri, tourteaux et pommes vertes, jus et vinaigrette de carcasses ***</p> <p>Râble de lapin farci aux pruneaux, crumble au pain d'épices, purée de haricots de Soissons, croquette de pied de porc, raviole de sablé de Wissant ***</p> <p>Fromages du Nord ***</p> <p>Assiette gourmande: mini pain d'épices moelleux genièvre et chocolat, tarte au sucre, soufflé glace chicorée ***</p> <p style="text-align: center;">40€ Boissons comprises</p>	<p style="font-size: 1.2em;">Soirée Terre et Mer d'Azur</p> <p style="font-size: 1.2em;">55€ Boissons comprises</p>

Semaine 6 : du lundi 3 au vendredi 7 février 2025

Restaurants		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
RAC Le Brillat Savarin	M I D I	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT	<p>24 couverts (Tables de 2 ou 4)</p> <p>Tataki de thon aigre-doux ***</p> <p>Emincé de bœuf en bouillon thaï, vermicelle de riz et wok de légumes ***</p> <p>Sabayon de fruits exotiques</p> <p>25€ Hors boissons</p>	<p>32 couverts</p> <p>saucisson en brioche sauce madère ***</p> <p>Faux filet grillé beurre maître d'hôtel, pommes allumettes, tomate et champignons grillés ***</p> <p>Tarte en bandes</p> <p>25€ Boissons comprises</p>	<p>32 couverts</p> <p>saucisson en brioche sauce madère ***</p> <p>Faux filet grillé, beurre maître d'hôtel, pommes allumettes, tomate et champignons grillés ***</p> <p>Tarte en bandes</p> <p>25€ Boissons comprises</p>
	S O I R	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT	<p>24 couverts (Tables de 2 ou 4)</p> <p>Coquilles St Jacques snackées, poireaux braisés et tuile au parmesan ***</p> <p>Magret de canard au poivre vert, gratin de légumes "façon dauphinois" ***</p> <p>Crêpes flambées</p> <p>25€ Hors boissons</p>	<p>32 couverts RETOUR DU SUD</p> <p>Bouille de rouget en gelée et aioli, foccacia ***</p> <p>Daurade grillée, polenta crémeuse aux poivrons rôtis ***</p> <p>Jarret braisé façon gardiane, asperges croustillantes panure de brioche, pomme fondante champignons et moelle ***</p> <p>Nougat glacé au miel, tuiles au romarin ***</p> <p>Crèmeux mandarine, ganache ivoire, crumble noisette, gel mandarine</p> <p>40€ Boissons Comprises</p>	FERMETURE DU RESTAURANT

Semaine 7 et 8 : vacances de février

Semaine 9 : Du lundi 24 au vendredi 28 février 2025

Restaurants		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>RAC Le Brillat Savarin</p>	M I D I	FERMETURE DU RESTAURANT	RESTAURANT RESERVE	FERMETURE DU RESTAURANT	<p>32 couverts</p> <p>Fried fish and tartare sauce ***</p> <p>Roast chicken with fried potatoes, mushrooms and tomatoes ***</p> <p>Cheese cake red fruit coulis</p> <p>25€ Boissons comprises <i>(Les échanges entre clients et élèves doivent se faire en anglais)</i></p>	<p>32 couverts</p> <p>Fried fish and tartare sauce ***</p> <p>Roast chicken with fried potatoes, mushrooms and tomatoes ***</p> <p>Cheese cake red fruit coulis</p> <p>25€ Boissons comprises <i>(Les échanges entre clients et élèves doivent se faire en anglais)</i></p>
	S O I R	FERMETURE DU RESTAURANT	<p>24 couverts</p> <p>Thème hiver</p> <p>Crème de butternut en capuccino, huile de sésame grillée ***</p> <p>Tourte de volaille périgourdine, salades mêlées, sauce porto ***</p> <p>Tournedos de cabillaud au jambon cru, embeurrée de chou, risotto, beurre blanc ***</p> <p>Saint Honoré</p> <p>35€ Boissons comprises</p>	FERMETURE DU RESTAURANT	<p>32 couverts LOCAVORE</p> <p>Soupe de cresson glacé, skyr aux herbes, jus d'herbes fraîches, sablé sarrasin ***</p> <p>Cannelloni de céleri, tourteaux et pommes vertes, jus et vinaigrette de carcasses ***</p> <p>Râble de lapin farci aux pruneaux, crumble au pain d'épices, purée de haricots de Soissons, croquette de pied de porc, raviole de sablé de Wissant ***</p> <p>Fromages du Nord ***</p> <p>Assiette gourmande: mini pain d'épices moelleux genièvre et chocolat, tarte au sucre, soufflé glace chicorée</p> <p>40€ Boissons Comprises</p>	<p>SOIREE SAINT JACQUES</p> <p>55 € Boissons Comprises</p>

Semaine 10 : Du lundi 3 au vendredi 7 mars 2025

Restaurants		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
RAC Le Brillat Savarin	M I D I	FERMETURE DU RESTAURANT	24 couverts Noix de Saint Jacques en Germiny *** Filet mignon de porc à l'Arabica *** Tartelette choco amande, ganache et sorbet framboise 28€ Boissons comprises	FERMETURE DU RESTAURANT	32 couverts Fried fish and tartare sauce *** Roast chicken with fried potatoes, mushrooms and tomatoes *** Cheese cake red fruit coulis 25€ Boissons comprises <i>(Les échanges entre clients et élèves doivent se faire en anglais)</i>	32 couverts Fried fish and tartare sauce *** Roast chicken with fried potatoes, mushrooms and tomatoes *** Cheese cake red fruit coulis 25€ Boissons comprises <i>(Les échanges entre clients et élèves doivent se faire en anglais)</i>
	S O I R	FERMETURE DU RESTAURANT	24 couverts Thème Printemps: Crème glacée de petits pois à la menthe, feta et huile d'olive perlée *** Rillettes de maquereau, crème de raifort, pickles de légumes *** Magret de canard, sauce aux fruits rouges, cocotte de légumes au beurre de basilic *** Pavlova à la mascarpone et fruits rouges 35€ Boissons comprises	FERMETURE DU RESTAURANT	32 couverts NORMANDIE Tarte fine oignons andouille de Vire au vinaigre de cidre et Livarot *** Sole Dieppoise, déclinaison de légumes *** Pièce de bœuf Normande, jus aux huitres, raviole de champignons, carottes déclinées *** Moelleux poire chocolat caramel *** Sablé breton, quartiers de pommes caramélisées, chantilly mascarpone vanille, glace au pommeau 40€ Boissons comprises	Au détour de notre terroir d'opale 55€ Boissons comprises

Semaine 11 : Du lundi 10 au vendredi 14 mars 2025

Restaurants		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
RAC Le Brillat Savarin	M I D I	FERMETURE DU RESTAURANT	<p style="text-align: center;">24 couverts</p> <p>Gratin de coquillages à la julienne de légumes et Noilly ***</p> <p>Tournedos au poivre, pommes amandines et flan de légumes ***</p> <p>Eclair Pistache fraise revisité</p> <p style="text-align: center;">28€</p> <p style="text-align: center;">Boissons comprises</p>	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT
	S O I R	FERMETURE DU RESTAURANT	<p style="text-align: center;">24 couverts</p> <p>Thème Printemps:</p> <p>Crème glacée de petits pois à la menthe, feta et huile d'olive perlée ***</p> <p>Rillettes de maquereau, crème de raifort, pickles de légumes ***</p> <p>Magret de canard, sauce aux fruits rouges, cocotte de légumes au beurre de basilic ***</p> <p>Pavlova à la mascarpone, fruits rouges</p> <p style="text-align: center;">35€</p> <p style="text-align: center;">Boissons comprises</p>	FERMETURE DU RESTAURANT	<p style="text-align: center;">32 couverts</p> <p>RETOUR DU SUD Bouille de rouget en gelée et aïoli, foccacia ***</p> <p>Daurade grillée, polenta crémeuse aux poivrons rôtis ***</p> <p>Jarret braisé façon gardiane, asperges croustillantes panure de brioche, pomme fondante champignons et moelle ***</p> <p>Nougat glacé au miel, tuiles au romarin ***</p> <p>Crèmeux mandarine, ganache ivoire, crumble noisette, g</p> <p style="text-align: center;">40€</p> <p style="text-align: center;">Boissons comprises</p>	<p style="font-size: 1.2em;">Soirée Ballade normande</p> <p style="font-size: 1.2em;">55€</p> <p style="font-size: 1.2em;">Boissons Comprises</p>

Semaine 12 : Du lundi 17 au vendredi 21 mars 2025

Restaurants		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
RAC Le Brillat Savarin	M I D I	FERMETURE DU RESTAURANT	24 couverts Gratin de coquillages à la julienne de légumes et Noilly *** Tournedos au poivre, pommes amandines et flan de légumes *** Eclair Pistache fraise revisité 28€ <i>Boissons comprises</i>	24 couverts <i>(Tables de 2 ou 4)</i> Œuf parfait bédictine *** Râble de lapin farci, pâte farcie à la purée de topinambour et tomates confites *** Salade de fruits 25€ <i>Hors boissons</i>	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT
	S O I R	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT	24 couverts <i>(Tables de 2 ou 4)</i> Carpaccio de bœuf au parmesan *** Beignets de scampi sauce romaine *** Osso bucco milanaise, spaghettis *** Tiramisu 25€ <i>Hors Boissons</i>	32 couverts PAYS DE LOIRE Terrine de truite aux herbes, crémeux au chèvre, gel citron **** Filet de sandre sauté, beurre blanc, asperges *** Canard de Challans en 2 cuissons, filet flambé, cuisson confite en surprise, jus corsé au Chinon (conchiglies), rectiligne de polenta, petites légumes *** Gâteau Nantais, poire flambée en salle *** Tatin déstructurée: pommes caramel, feuilletés, crème 40€ <i>Boissons Comprises</i>	Soirée Nationale 7 55€ Boissons Comprises

Semaine 13 : Du lundi 24 au vendredi 28 mars 2025

Restaurants		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
RAC Le Brillat Savarin	M I D I	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT
	S O I R	FERMETURE DU RESTAURANT	<p style="text-align: center;">24 couverts Thème printemps :</p> <p style="text-align: center;">Crème glacée de petits pois à la menthe, feta et huile d'olive perlée</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p style="text-align: center;">Rillettes de maquereau, crème de raifort, pickles de légumes</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p style="text-align: center;">Magret de canard, sauce aux fruits rouges, cocotte de légumes au beurre de basilic</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p style="text-align: center;">Pavlova à la mascarpone, fraises et framboises</p> <p style="text-align: center;">35€</p> <p style="text-align: center;"><i>Boissons comprises</i></p>	FERMETURE DU RESTAURANT	<p style="text-align: center;">32 couverts NORMANDIE</p> <p style="text-align: center;">Tarte fine oignons andouille de Vire au vinaigre de cidre et Livarot</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p style="text-align: center;">Sole Dieppoise, déclinaison de légumes</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p style="text-align: center;">Pièce de bœuf Normande, jus aux huitres, raviole de champignons, carottes déclinées</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p style="text-align: center;">Moelleux poire chocolat caramel</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p style="text-align: center;">Sablé breton, quartiers de pommes caramélisées, chantilly mascarpone vanille, glace au pommeau</p> <p style="text-align: center;">40€</p> <p style="text-align: center;"><i>Boissons comprises</i></p>	FERMETURE DU RESTAURANT

Semaine 14 : Du lundi 31 mars au vendredi 4 avril 2025

Restaurants		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	M I D I	FERMETURE DU RESTAURANT	24 couverts Gratin de coquillages à la julienne de légumes et Noilly *** Tournedos au poivre, pommes amandines et flan de légumes *** Eclair Pistache fraise revisité 28€ <i>Boissons comprises</i>	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT

RAC Le Brillat Savarin

S
O
I
R

FERMETURE
DU
RESTAURANT

24 couverts

Thème Printemps:

Crème glacée de
petits pois à la
menthe, feta et huile
d'olive perlée

Rillettes de
maquereau, crème de
raifort, pickles de
légumes

Magret de canard,
sauce aux fruits
rouges, cocotte de
légumes au beurre de
basilic

Pavlova à la
mascarpone, fruits
rouges

35€
Boissons comprises

FERMETURE
DU
RESTAURANT

32 couverts

PAYS DE LOIRE

Terrine de truite aux
herbes, crémeux au
chèvre, gel citron

Filet de sandre sauté,
beurre blanc, asperges

Canard de Challans en 2
cuissons, filet flambé,
cuisse confite en
surprise, jus corsé au
Chinon (conchiglias),
rectiligne de polenta,
petites légumes

Gâteau Nantais, poire
flambée en salle

Tatin déstructurée:
pommes caramel,
feuilletés, crème

40€
Boissons comprises

FERMETURE
DU
RESTAURANT

Semaine 15 et 16 : vacances de printemps

Semaine 17 : Du mardi 22 au vendredi 25 avril 2025

Restaurants		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
RAC Le Brillat Savarin	M I D I	FERMETURE DU RESTAURANT	24 couverts Menu créatif à définir 28€ <i>Boissons comprises</i>	FERMETURE DU RESTAURANT	32 couverts Quiche lorraine *** Sauté de porc à la bière, pommes fondantes et endives « meunières » *** Pithiviers 25€ <i>Boissons comprises</i>	32 couverts Quiche lorraine *** Sauté de porc à la bière, pommes fondantes et endives « meunières » *** Pithiviers 25€ <i>Boissons comprises</i>
	S O I R	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT	32 couverts OCCITANIE Raviole de cèpes et dés de foie gras dans un bouillon, éponge eu pralin et noix *** Tartare d’huitre d’Arcachon et gelée de citron caviar, condiment radis navet, cannelé citronnelle et crémeux mascarpone, rillettes de saumon piment d’Espelette *** Canard en déclinaison : magret au vin de Graves, Parmentier de cuisse confite aux cerises noires aigre douces, mousseline et chips de topinambour, carottes, pois gourmands et céleri rave *** Financier, pruneaux au vin, glace au floc de Gascogne *** Gâteau basque flambé Armagnac 40€ <i>Boissons comprises</i>	FERMETURE DU RESTAURANT

Semaine 18 : Du lundi 28 avril au vendredi 2 mai 2025

Restaurants		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
RAC Le Brillat Savarin	M I D I	FERMETURE DU RESTAURANT	24 couverts Menu créatif à définir 28€ <i>Boissons comprises</i>	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT
	S O I R	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT

Semaine 19 : Du lundi 5 au vendredi 9 mai 2025

Restaurants		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
RAC Le Brillat Savarin	M I D I	FERMETURE DU RESTAURANT	24 couverts Menu créatif à définir 28€ <i>Boissons comprises</i>	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT
	S O I R	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT

Semaine 20 : Du lundi 12 au vendredi 16 mai 2025

Restaurants		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
RAC Le Brillat Savarin	M I D I	FERMETURE DU RESTAURANT	24 couverts Menu créatif à définir 28€ <i>Boissons comprises</i>	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT
	S O I R	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT