



AMELYS

SUGGESTIONS DE LA SEMAINE

Du lundi 31 Octobre au samedi 5 Novembre

Potage du jour & sa garniture

Soupe à l'oignon

Gratiné au fromage & croûtons

Gratinated onion soup with croutons

Entrée de saison

Quiche lorraine traditionnelle

Mesclun

Egg and bacon quiche & green salad

Pêche du moment & sa garniture

Nage de poisson

Pommes de terre vapeur,
petits légumes & beurre blanc

Fish in an aromatic broth, steamed potatoes
Vegetables & butter sauce

Viande du moment & sa garniture

Blanquette de veau à l'ancienne

Riz pilaf

Veal stew in white sauce & pilaf rice

Tartelette du Chef

Tartelette au fromage blanc tiède

Sorbet citron vert

Warm cottage cheese tartlet & lime sorbet

Dessert du jour

L' accord crémeux

Banane & praliné cacahuète

Duo of banana cream & caramelized peanuts



AMELYS

SUGGESTIONS DE LA SEMAINE

Du lundi 7 au samedi 12 Novembre

Potage du jour & sa garniture

Potage parmentier & poireaux frits

Potatoes & leeks soup

Entrée de saison

Tarte tatin aux champignons et aux noix

Jeunes pousses d'herbes fraîches

Mushrooms & walnuts tatin tart

Fresh herbs

Pêche du moment & sa garniture

Tournedos de lotte en civet

Poêlée automnale & curry vert

Monkfish medallion slowly cooked as a stew

Autumnal vegetables & green curry

Viande du moment & sa garniture

Suprême de pintade à la normande

Mousseline de céleri aux pommes

Fillet of Guinea fowl served Normandie style

Celeriac & apple creamy smash

Tartelette du Chef

Tartelette sablé chocolat & noix de coco

Chocolate & coconut crust tartlet

Dessert du jour

La noisette

Crème légère à la vanille & praliné noisette

The hazelnut

Soft vanilla cream & hazelnuts praline



AMELYS

SUGGESTIONS DE LA SEMAINE

Du lundi 14 au samedi 19 novembre

Potage du jour & sa garniture

Crème de topinambour
Éclats de châtaignes

Cream of Jerusalem artichoke & chestnuts slivers

Entrée de saison

Flan de potimarron au curry
Mesclun de salade

Pumpkin & curry salted pudding & salad

Pêche du moment & sa garniture

Filet de bar de ligne
Fenouil rôti à l'anis, nouilles Soba

Fillet of sea bass line caught
Roasted fennel with anise star & Soba noodles

Viande du moment & sa garniture

Civet de biche aux airelles
Spaetzle aux marrons, compotée de chou rouge

Deer stew with cranberries
Chestnuts spaetzle, red cabbage compote

Tartelette du Chef

Tartelette ananas confit & coriandre

Preserved pineapple with coriander tartlet

Dessert du jour

Entremets vanille & chocolat,
Biscuit chocolat, ganache vanille
& praliné amande vanille

Vanilla & chocolate entremets
Crunchy almonds praline, chocolate shortbread & vanilla cream



AMELYS

SUGGESTIONS DE LA SEMAINE

Du lundi 21 au samedi 26 novembre

Potage du jour & sa garniture

Velouté de champignons
Noisettes torréfiées

Cream of mushrooms velvety & roasted hazelnuts

Entrée de saison

Soufflé aux poireaux
Gorgonzola

Leeks & Gorgonzola cheese soufflé

Pêche du moment & sa garniture

Conchiglioni farcies
Ricotta & aux épinards, sauce fromagère

Conchiglioni pasta stuffed with ricotta & spinach
Cheesy sauce

Viande du moment & sa garniture

Veau marengo
Polenta crémeuse

Marengo Veal & creamy polenta

Tartelette du Chef

Tartelette à l'orange sanguine

Bloody orange tartlet

Dessert du jour

Macaron crème de citron
Bergamote & meringue

Lemon & bergamot macaroon
Meringue4



AMELYS

SUGGESTIONS DE LA SEMAINE

Du lundi 28 novembre au samedi 3 décembre

Potage du jour & sa garniture

Velouté de lentilles corail & lardons fumés

Coral lentils soup & smoked bacon

Entrée de saison

Salade de chicon

Noix, Roquefort & magret de canard fumé

Endive salad, walnuts

Roquefort blue cheese & smoked duck breast

Pêche du moment & sa garniture

Sole limande Meunière

Mousseline de pomme de terre

Limande sole cooked in butter

Meunière style, potatoes mousseline

Viande du moment & sa garniture

Saltimboca de veau

Tagliatelles napolitaine, gremolata de figues

Veal saltimboca

Neapolitan tagliatelle with fig gremolata

Tartelette du Chef

Tartelette Cappuccino & Irish coffee

Irish coffee flavoured tartlet

Dessert du jour

Sabayon mascarpone

Fruits de la passion

Sabayon cream with mascarpone cheese

Passion fruit



AMELYS

SUGGESTIONS DE LA SEMAINE

Du lundi 5 décembre au samedi 10 décembre

Potage du jour & sa garniture

Minestrone automnal

Autumnal minestrone soup

Entrée de saison

Carpaccio de betterave

Fromage de chèvre frais

Beetroot carpaccio

Fresh goat cheese

Pêche du moment & sa garniture

Aile de raie à la Grenobloise

Pommes de terre vapeurs persillées

Poached skate wing served with Grenobloise butter

Steamed potatoes with parsley

Viande du moment & sa garniture

Rognons de veau sauce moutarde à l'ancienne

Écrasé de pomme de terre & brocolis

Veal kidney in whole grain mustard sauce

Potatoes mash & broccolis.

Tartelette du Chef

Tartelette crémeux vanille

Noix de muscade, banane caramélisée

Caramelized banana tartlet

Vanilla & nutmeg cream

Dessert du jour

Entremets moelleux chocolat Saint Domingue 70%

Confit de clémentine à la verveine

Soft chocolate entremets

Stuffed with preserved tangerine & verbera