

Liuret des Menus



MENUS

DU 14-09-2026 AU 18-12-2026

RÉSERVATIONS EN LIGNE

 **RÉSERVATIONS : 04.75.07.57.14**
de 8h30 à 11h30 - En période scolaire

 **ACCUEIL : 04.75.07.57.10**

40 rue Jean MONNET, 26600 Tain l'Hermitage

NOUVEAUTÉ
RENTÉE 2026

Afterwork Dégustation



Le jeudi soir,
entre 18h00 et 19h00,
dans un format After work,
Christophe Santos, professeur de
sommellerie au lycée de l'Hermitage,
vous propose un
atelier de découverte de la dégustation,
des vignobles et de l'art passionnant
d'accorder les vins et les plats.

Une balade gourmande et millésimée
autour de 4 vins dégustés et d'un
moment de transmission dans un lieu
consacré à l'apprentissage
des futurs sommeliers.

DATES	JEUDI			
OCTOBRE	08/10	15/10	22/10	29/10
NOVEMBRE	05/11	12/11	19/11	26/11
DECEMBRE	03/12	10/12	17/12	24/12
JANVIER	07/01	14/01	21/01	28/01
FEVRIER	04/02	11/02	18/02	25/02
MARS	04/03	11/03	18/03	25/03
AVRIL	01/04	08/04	15/04	22/04

Réservations et renseignements :

✉ christophesantosconseil@gmail.com

☎ 06 87 26 62 94

Ateliers privés sur demande

Prix : 15€ / 4 vins
--
18h00 - 19h00
Arrivée conseillée à 17h45
--

Paiement sur place
Espèces ou chèque

MENU

DU 14-09-2026 AU 18-09-2026

	MARDI 15/09	MERCREDI 16/09	JEUDI 17/09	VENDREDI 18/09
DÉJEUNER - 25€	Quiche échalotes confites & chèvre Chantilly de chavignol -- Dos de cabillaud en croûte moderne Risotto vert -- Meringue légère pochée aux fruits de saison	Melon à l'italienne -- Poulet grillé aux olives façon crapaudine Sauce diable Haricots verts au basilic -- Tarte Tatin & Glace vanille maison	Tartare de betteraves en trompe l'œil Œuf mollet Mayonnaise safran -- Poulet sauté sauce forestière Garnitures du marché et champêtre -- Tarte aux fruits de saison Chantilly	Assortiment de quiches au choix Petite verdure -- Rôti de porc aux olives Pommes noisettes rissolées Flan de légumes -- Tarte au citron meringuée
DÎNER - 29€			Artichaut en barigoule & Copeaux de Grison -- Pavé de Bar en crumble d'épices Ragoût de légumes & Beurre de coquillages -- Pêche pochée, caramélisée, rafraîchie de verveine	

MENU

DU 21-09-2026 AU 25-09-2026

	MARDI 22/09	MERCREDI 23/09	JEUDI 24/09	VENDREDI 25/09
DÉJEUNER - 25€	Saumon mariné aux épices Chapati -- Suprême de poulet farci aux courgettes Légumes confits & Beurre de piperade -- Tarte au citron meringuée Granité au citron vert	Tarte fine façon niçoise Bavarois de céleri et sa crème mousseuse -- Jambonnette de volaille farci aux champignons Riz Basmati & Tian de légumes -- Tulipe d'ananas, poires et fruits rouges caramélisés		Assortiment de quiches au choix Petite verdure -- Poulet rôti, jus à l'estragon Pommes noisettes rissolées Flan de légumes -- Tartelette aux fruits rouges
DÎNER - 29€				

MENU

DU 14-09-2026 AU 18-09-2026

	LUNDI 14/09	MARDI 15/09	MERCREDI 16/09	JEUDI 17/09
DÉJEUNER - 17€				
DÎNER - 29€				

MENU

DU 21-09-2026 AU 25-09-2026

	LUNDI 21/09	MARDI 22/09	MERCREDI 23/09	JEUDI 24/09
DÉJEUNER - 17€				
DÎNER - 29€				

La Brasserie



MENU

DU 14-09-2026 AU 18-09-2026

	JEUDI 17/09	VENDREDI 18/09
DÉJEUNER - 12€ À 16€		Carpaccio de tomate Syphon de mozzarella Huile de basilic -- Poulet rôti & Fine ratatouille -- Poire belle Hélène

MENU

DU 21-09-2026 AU 25-09-2026

	JEUDI 24/09	VENDREDI 25/09
DÉJEUNER - 12€ À 16€		

MENU

DU 28-09-2026 AU 02-10-2026

	MARDI 29/09	MERCREDI 30/09	JEUDI 01/10	VENDREDI 02/10
DÉJEUNER - 25€	Œuf mollet au confit de courgettes et fenouil Velouté au basilic -- Magret de canard à l'aigre douce Garniture du marché -- Nougat glacé aux éclats de nougatine & Coulis de fruits rouges	Goujonnettes de poisson Sauce tartare -- Magret de canard Sauce aigre douce Flan de légumes & brocolis -- Bavarois de poires Coulis de fruits rouges & Spéculoos	Assiette de charcuterie Pickles de légumes Salade d'herbes -- Poulet sauté aux olives Déclinaison de pommes de terre -- Pastéis de Belém & Glace cannelle	
DÎNER - 29€				

MENU

DU 05-10-2026 AU 09-10-2026

	MARDI 06/10	MERCREDI 07/10	JEUDI 08/10	VENDREDI 09/10
DÉJEUNER - 25€	Œuf en deux cuissons Fricassée de champignons -- Filet mignon de porc en croûte d'herbe, jus corsé Garniture du marché -- Savarín coco Cocktail pina colada Glace coco	Saucisson en brioche Sauce au Porto -- Papillote de poisson au beurre blanc Pomme Macaire & Navets glacés -- Crumble de fruits d'automne & Crème anglaise au cointreau	Moules marinières en feuilletage au safran -- Filet de truite Lentilles corail & Huile de chorizo -- Paris Brest pistaches	
DÎNER - 29€				

MENU

DU 28-09-2026 AU 02-10-2026

	LUNDI 28/09	MARDI 29/09	MERCREDI 30/09	JEUDI 01/10
DÉJEUNER - 17€				Terrine de campagne Caillette & salade verte -- Goujonnettes de poisson Sauce tartare Tomates provençales & Pommes pailles -- Tarte aux pommes
DÎNER - 28€				

MENU

DU 05-10-2026 AU 09-10-2026

	LUNDI 05/10	MARDI 06/10	MERCREDI 07/10	JEUDI 08/10
DÉJEUNER - 17€	Tartare de tomates & Gaspacho -- Suprême de volaille basquaise Flan de légumes - Crumble et sa compotée de poire vanille bourbon	Tartare de tomates Mesclun & Gaspacho -- Suprême de volaille basquaise Flan de courgettes -- Crumble et sa compotée de poire vanille bourbon Petits pots de crème façon chocolat Valrhona Caraïbe	Quiche aux légumes & Saint-Nectaire Mesclun -- Escalope de volaille sautée à la normande Récolte du moment -- Faisselle sucre ou coulis	Terrine de campagne Caillette & Salade verte -- Côtes de porc charcutière Pommes de terre rissolées & Courgettes sautées -- Tarte aux pommes
DÎNER - 28€				

MENU

DU 28-09-2026 AU 02-10-2026

	JEUDI 01/10	VENDREDI 02/10
DÉJEUNER - 12€ À 16€	Salmorejo & Julienne de légumes crus -- Saucisse Purée et son jus corsé -- Tarte Bourdaloue	

MENU

DU 05-10-2026 AU 09-10-2026

	JEUDI 08/10	VENDREDI 09/10
DÉJEUNER - 12€ À 16€	Salmorejo & Julienne de légumes crus -- Saucisse Purée et son jus corsé -- Tarte Bourdaloue	

MENU

DU 12-10-2026 AU 16-10-2026

	MARDI 13/10	MERCREDI 14/10	JEUDI 15/10	VENDREDI 16/10
DÉJEUNER - 25€	Crème renversée champignons au caramel de porto & Velouté de champignons -- Jambonnette de pintade aux herbes Risotto et carottes glacées -- Profiteroles à la glace châtaigne Vinaigrette de menthe & Pommes flambées	Velouté de poireaux aux moules Chantilly & Chips de betterave -- Filet de dorade au vin rouge Haricot blanc & Huile de chorizo -- Choux vanille au beurre salé Pommes flambées & Glace vanille	Déclinaison de saumon Crème à l'aneth -- Magret de canard aigre doux miel Gratin dauphinois & Légumes glacés -- Charlotte aux poires & Fruits rouges	
DÎNER - 29€			Fine Crème de Cresson Cuisses de Grenouilles -- Cabillaud en fines tranches, jus Garniture de Rougail -- Chocolat riachuelo orange & estragon	

MENU

DU 19-10-2026 AU 23-10-2026

	MARDI 20/10	MERCREDI 21/10	JEUDI 22/10	VENDREDI 23/10
DÉJEUNER - 25€				
DÎNER - 29€				

MENU

DU 12-10-2026 AU 16-10-2026

	LUNDI 12/10	MARDI 13/10	MERCREDI 14/10	JEUDI 15/10
DÉJEUNER - 17€	Tartare de betteraves Oeuf parfait -- Suprême de volaille sauté Sauce champignons Flan de champignons -- Streusel et sa compotée de pommes Glace à la verveine	Tartelette aux légumes d'automne Salade d'herbes & Vinaigrette de noix -- Papillote de merlu aux épices Riz pilaf à l'espagnole -- Petits pots de crème façon café liégeois	Quiche aux légumes & chèvre Salade verte - Escalope de volaille à la crème Récolte du moment - Faisselle sucre ou coulis	
DÎNER - 28€				

MENU

DU 19-10-2026 AU 23-10-2026

	LUNDI 19/10	MARDI 20/10	MERCREDI 21/10	JEUDI 22/10
DÉJEUNER - 17€				
DÎNER - 28€				

La Brasserie



MENU

DU 12-10-2026 AU 16-10-2026

	JEUDI 15/10	VENDREDI 16/10
DÉJEUNER - 12€ À 16€		

MENU

DU 19-10-2026 AU 23-10-2026

	JEUDI 22/10	VENDREDI 23/10
DÉJEUNER - 12€ À 16€		

MENU

DU 02-11-2026 AU 06-11-2026

	MARDI 03/11	MERCREDI 04/11	JEUDI 05/11	VENDREDI 06/11
DÉJEUNER - 25€			Saucisson en brioche Sauce au porto -- Papillote de poisson Sauce au beurre blanc Ballotins de haricots Purée de légumes & Tomate au four -- Fondant au chocolat & Glace aux griottes	Velouté de champignons & Chips de jambon cru -- Filet de poisson pané Sauce tartare Pommes croquettes & Tomate provençale -- Dôme coco Crèmeux passion
DÎNER - 29€			Tourte de volaille Guy Savoy -- Poitrine de pintade fermière contisée d'un beurre d'herbes Les cuisses en maki d'endives -- Mousse marron d'Ardèche & Crème yuzu	

MENU

DU 09-11-2026 AU 13-11-2026

	MARDI 10/11	MERCREDI 11/11	JEUDI 12/11	VENDREDI 13/11
DÉJEUNER - 25€			Velouté de butternut aux langoustines & chorizo -- Steak bercy Garniture du marché -- Blanc-manger coco & Biscuit fruits rouges	Velouté de butternut aux Châtaignes d'Ardèche Chantilly au chèvre -- Filet de poisson Sauce tartare Pommes croquettes & Tomate provençale -- Tartelette Amandine Pistaches & Amarena
DÎNER - 29€			Crème de cucurbitacée Lard fumé paysan d'Auvergne et ses croûtons dorés -- Pavé de bar en crumble d'épices Ragout de légumes & Beurre de coquillages -- Éclairs à la pistache de Sicile	

MENU

DU 02-11-2026 AU 06-11-2026

	LUNDI 02/11	MARDI 03/11	MERCREDI 04/11	JEUDI 05/11
DÉJEUNER - 17€	Velouté Dubarry Copeaux de jambon cru -- Filet de lieu Sauce vin blanc Polenta aux châtaignes -- Choux farcis façon profiteroles	Assiette de poissons fumés maison -- Curry de volaille coco citronnelle Riz madras -- Tarte aux noix de Grenoble	Velouté de potimarron aux éclats de châtaigne & Huile de noisette -- Echine de porc sauté Sauce Bercy Purée au comté -- Coupe de glace chantilly	
DÎNER - 28€				

MENU

DU 09-11-2026 AU 13-11-2026

	LUNDI 09/11	MARDI 10/11	MERCREDI 11/11	JEUDI 12/11
DÉJEUNER - 17€	Velouté Saint germain Copeaux de jambon cru -- Filet de lieu Sauce vin noilly Prat Polenta aux cèpes -- Choux farcis façon profiteroles	Assiette de Charcuterie maison -- Emincé de volaille façon vigneronne Quinoa pilaf -- Tarte poires & verveine		
DÎNER - 28€				Crème de cucurbitacée Lard fumé paysan d'Auvergne et ses croûtons dorés -- Pavé de bar en crumble d'épices Ragout de légumes & Beurre de coquillages -- Éclairs à la pistache de Sicile

MENU

DU 02-11-2026 AU 06-11-2026

	JEUDI 05/11	VENDREDI 06/11
DÉJEUNER - 12€ À 16€	Poireaux vinaigrette Noisettes torréfiées -- Blanquette de volaille Riz pilaf -- Trio de choux Choux craquelins, Chantilly & Sauce caramel beurre salé	<u>CARTE D'AUTOMNE</u> Terrine maison et pickles de légumes ou Velouté de champignons éclats de châtaignes, herbes fraîches ou Œuf mayonnaise à l'encre de seiche et petits croutons -- Burger végétal (Potato buns, steak de butternut confit puis pané, sauce yaourt curry, pickles) ou Estouffade de bœuf aux olives de Nyons, Purée grand-mère ou Brandade de poisson, bouquet et huile d'herbes -- Riz au lait de coco, zeste de citron vert, vinaigrette passion ou Tarte tatin ou Coupe ardéchoise

MENU

DU 09-11-2026 AU 13-11-2026

	JEUDI 12/11	VENDREDI 13/11
DÉJEUNER - 12€ À 16€	Poireaux vinaigrette Noisettes torréfiées -- Blanquette de volaille Riz pilaf -- Trio de choux Choux craquelins, Chantilly & Sauce caramel beurre salé	<u>CARTE D'AUTOMNE</u> Terrine maison et pickles de légumes ou Velouté de champignons éclats de châtaignes, herbes fraîches ou Œuf mayonnaise à l'encre de seiche et petits croutons -- Burger végétal (Potato buns, steak de butternut confit puis pané, sauce yaourt curry, pickles) ou Estouffade de bœuf aux olives de Nyons, Purée grand-mère ou Brandade de poisson, bouquet et huile d'herbes -- Riz au lait de coco, zeste de citron vert, vinaigrette passion ou Tarte tatin ou Coupe ardéchoise

MENU

DU 16-11-2026 AU 20-11-2026

	MARDI 17/11	MERCREDI 18/11	JEUDI 19/11	VENDREDI 20/11
DÉJEUNER - 25€	FERMÉ	FERMÉ	FERMÉ	Œuf poché bourguignonne -- Poulet grillé Sauce béarnaise Pommes gaufrettes Légumes grillés -- Mille-feuille framboises
DÎNER - 29€	FERMÉ	FERMÉ	Soupe de butternut à l'orange Infusion vanille -- Filet de cerf Jus réduit chocolaté Mousseline de panais & Chips de patate douce -- Millefeuille, marron et Bergamote de Nancy	FERMÉ

MENU

DU 23-11-2026 AU 27-11-2026

	MARDI 24/11	MERCREDI 25/11	JEUDI 26/11	VENDREDI 27/11
DÉJEUNER - 25€	FERMÉ	FERMÉ	FERMÉ	Tulipe d'œuf poché Sauce hollandaise -- Poulet grillé à l'américaine Pommes paille Légumes grillés -- Paris-Brest
DÎNER - 29€	FERMÉ	FERMÉ	Menu à venir	FERMÉ

MENU

DU 16-11-2026 AU 20-11-2026

	LUNDI 16/11	MARDI 17/11	MERCREDI 18/11	JEUDI 19/11
DÉJEUNER - 17€	Tarte potirons éclats de châtaigne Chantilly chèvre romarin miel -- Filet de lieu aux agrumes Riz pilaf infusé aux épices -- Petits pots de crème façon chocolat Valrhona caraïbe	Gravelax & Tartare de truite du Vercors -- Civet de lapin aux aïelles Ecrasé de patates douces Polenta croustillante -- Bûche au chocolat Valrhona	Planche du terroir à partager -- Curry de volaille aux épices Riz Pilaf au citron vert -- Tarte à l'Alsacienne	Œufs mollets florentine -- Filet de poisson grenobloise Riz pilaf & Légumes glacés -- Entremet forêt noire
DÎNER - 28€				Soupe de butternut à l'orange Infusion vanille -- Filet de cerf Jus réduit chocolaté Mousseline de panais & Chips de patate douce -- Millefeuille, marron et Bergamote de Nancy

MENU

DU 23-11-2026 AU 27-11-2026

	LUNDI 23/11	MARDI 24/11	MERCREDI 25/11	JEUDI 26/11
DÉJEUNER - 17€	Tartelette aux légumes d'automne Salade d'herbes Vinaigrette noix -- Filet de merlu aux épices Riz pilaf aux champignons -- Petits pots de crème façon café liégeois	Gravelax et tartare de truite du Vercors aux baies roses -- Civet de cerf grand veneur Légumes glacés & Polenta croustillante -- Bûche agrumes et son coulis	Planche du terroir à partager -- Poulet vallée d'Auge Riz pilaf aux champignons -- Tarte aux pommes	Œufs mollets florentine -- Filet de poisson grenobloise Riz pilaf & Légumes glacés -- Entremet forêt noire
DÎNER - 28€				

MENU

DU 16-11-2026 AU 20-11-2026

	JEUDI 19/11	VENDREDI 20/11
DÉJEUNER - 12€ À 16€	Salade Beaujolaise -- Petit salé aux lentilles -- Tarte aux pralines et sa chantilly	<u>CARTE D'AUTOMNE</u> Terrine maison et pickles de légumes ou Velouté de champignons éclats de châtaignes, herbes fraîches ou Œuf mayonnaise à l'encre de seiche et petits croutons -- Burger végétal (Potato buns, steak de butternut confit puis pané, sauce yaourt curry, pickles) ou Estouffade de bœuf aux olives de Nyons, Purée grand-mère ou Brandade de poisson, bouquet et huile d'herbes -- Riz au lait de coco, zeste de citron vert, vinaigrette passion ou Tarte tatin ou Coupe ardéchoise

MENU

DU 23-11-2026 AU 27-11-2026

	JEUDI 26/11	VENDREDI 27/11
DÉJEUNER - 12€ À 16€	Salade Beaujolaise -- Petit salé aux lentilles -- Tarte aux pralines et sa chantilly	<u>CARTE D'AUTOMNE</u> Terrine maison et pickles de légumes ou Velouté de champignons éclats de châtaignes, herbes fraîches ou Œuf mayonnaise à l'encre de seiche et petits croutons -- Burger végétal (Potato buns, steak de butternut confit puis pané, sauce yaourt curry, pickles) ou Estouffade de bœuf aux olives de Nyons, Purée grand-mère ou Brandade de poisson, bouquet et huile d'herbes -- Riz au lait de coco, zeste de citron vert, vinaigrette passion ou Tarte tatin ou Coupe ardéchoise

MENU

DU 30-11-2026 AU 04-12-2026

	MARDI 01/12	MERCREDI 02/12	JEUDI 03/12	VENDREDI 04/12
DÉJEUNER - 25€	Terrine de pintade aux pistaches Pickles d'oignon & verdure -- Dos de cabillaud rôti Artichaut et Coques au beurre de réglisse -- Fondant au caramel Poires flambées & Beurre de poire Glace vanille	Chartreuse de merlan aux fruits de mer, sauce vin blanc -- Entrecôte double sauce béarnaise Endives braisées, Chou frisé aux lardons & Galette de pommes de terre -- Strudel pommes & raisins secs Crèmeux à la pistache & Glace à la cannelle		Tartare de saumon Truite fumée & Chèvre frais ciboulette -- Civet de gibier à l'ancienne Spätzle & Flan de champignon -- Croustillant praliné
DÎNER - 29€			Fine crème de cresson Cuisses de grenouilles -- Poitrine de pigeonneau fourrée au foie gras puis roulée de lard paysan, rôtie au sautoir Garniture d'automne -- Fondant chocolat au praliné feuilleté	

MENU

DU 07-12-2026 AU 11-12-2026

	MARDI 08/12	MERCREDI 09/12	JEUDI 10/12	VENDREDI 11/12
DÉJEUNER - 25€	Charlotte au saumon & Piperade Vinaigrette de coques -- Pavé de bœuf à la moutarde de Meaux Poireaux & Frites de Cantal -- Plateau de fromages -- Mignardises	Saumon fumé Blinis & Crème d'aneth -- Civet de sanglier Purée de céleri & Carottes glacées -- Café gourmand		
DÎNER - 29€			Tourte d'émietté de canard Foie gras Sauce Périgourdine -- Blanc de lotte piqué à l'ail à la crème de fenouil Risotto aux lentilles vertes du Puy -- Omelette norvégienne flambée à la verveine du Velay	

MENU

DU 30-11-2026 AU 04-12-2026

	LUNDI 30/11	MARDI 01/12	MERCREDI 02/12	JEUDI 03/12
DÉJEUNER - 17€	Terrine de campagne maison Pickles & mesclun -- Curry de volaille coco citronnelle Riz madras -- Tarte noix de Grenoble	Velouté de châtaignes & Eclats de noisettes Chantilly anisée -- Filet mignon de porc basse température Sauce soja gingembre Chou pakchoï -- Assiette de fromages secs ou fromage frais	FERMÉ	FERMÉ
DÎNER - 28€	FERMÉ	FERMÉ	FERMÉ	Fine crème de cresson Cuisses de grenouilles -- Poitrine de pigeonneau fourrée au foie gras puis roulée de lard paysan, rôtie au sautoir Garniture d'automne -- Fondant chocolat au praliné feuilleté

MENU

DU 07-12-2026 AU 11-12-2026

	LUNDI 07/12	MARDI 08/12	MERCREDI 09/12	JEUDI 10/12
DÉJEUNER - 17€	Terrine de campagne lapin noisette estragon Pickles & mesclun -- Emincé de volaille façon vigneronne Quinoa pilaf -- Tarte poires verveine	Velouté de potimarron & Chips de lard fumé -- Filet mignon de porc basse température Jus corsé aux éclats d'olives de Nyons Déclinaison de panais -- Assiette de fromages secs ou faisselle	Avocat sauce cocktail -- Darne de poisson grillé Sauce hollandaise Riz au chorizo -- Forêt noire	FERMÉ
DÎNER - 28€	FERMÉ	FERMÉ	FERMÉ	Tourte d'émiétté de canard Foie gras Sauce Périgourdine -- Blanc de lotte piqué à l'ail à la crème de fenouil Risotto aux lentilles vertes du Puy -- Omelette norvégienne flambée à la verveine du Velay

La Brasserie



MENU

DU 30-11-2026 AU 04-12-2026

	JEUDI 03/12	VENDREDI 04/12
DÉJEUNER - 12€ À 16€		<u>CARTE D'AUTOMNE</u> Terrine maison et pickles de légumes ou Velouté de champignons éclats de châtaignes, herbes fraîches ou Œuf mayonnaise à l'encre de seiche et petits croutons -- Burger végétal (Potato buns, steak de butternut confit puis pané, sauce yaourt curry, pickles) ou Estouffade de bœuf aux olives de Nyons, Purée grand-mère ou Brandade de poisson, bouquet et huile d'herbes -- Riz au lait de coco, zeste de citron vert, vinaigrette passion ou Tarte tatin ou Coupe ardéchoise

MENU

DU 07-12-2026 AU 11-12-2026

	JEUDI 10/12	VENDREDI 11/12
DÉJEUNER - 12€ À 16€		

MENU

DU 14-12-2026 AU 18-12-2026

	MARDI 15/12	MERCREDI 16/12	JEUDI 17/12	VENDREDI 18/12
DÉJEUNER - 25€	Mise en bouche Terrine de foie gras de canard Chutney de figues, pain toasté -- Lotte au lard Risotto comme une paëlla Beurre de coquillage au paprika et chorizo -- Bûche exotique, chocolat Valrhona coulis de mangue & Sorbet passion Mignardises	Terrine de poisson aux Saint-Jacques -- Filet mignon de porc aux châtaignes & Morilles Gratin de patates douces Champignons miniatures -- Bûche marron et vanille		
DÎNER - 29€			Le pâté lorrain Salade d'herbes & Vinaigrette au vin blanc -- Quasi de veau Condiment tamarin cacahuète & Foie gras -- Bûche poire, amandes et miel	

MENU

DU 21-12-2026 AU 25-12-2026

	MARDI 22/12	MERCREDI 23/12	JEUDI 24/12	VENDREDI 25/12
DÉJEUNER - 25€				
DÎNER - 29€				

MENU

DU 14-12-2026 AU 18-12-2026

	LUNDI 14/12	MARDI 15/12	MERCREDI 16/12	JEUDI 17/12
DÉJEUNER - 17€	Gravlax & Tartare de truite du Vercors -- Civet de lapin aîrelles Ecrasé de patates douces Polenta croustillante -- Bûche chocolat Valrhona	Choux craquelin à la mousse mascarpone & Truite fumée du Vercors -- Cordon bleu au St Marcellin Mousseline & Déclinaison topinambour -- Bananes flambées & Glace coco		
DÎNER - 28€				Le pâté lorrain Salade d'herbes & Vinaigrette au vin blanc -- Quasi de veau Condiment tamarin cacahuète & Foie gras -- Bûche poire, amandes et miel

MENU

DU 21-12-2026 AU 25-12-2026

	LUNDI 21/12	MARDI 22/12	MERCREDI 23/12	JEUDI 24/12
DÉJEUNER - 17€				
DÎNER - 28€				

La Brasserie



MENU

DU 15-12-2026 AU 19-12-2026

	JEUDI 17/12	VENDREDI 18/12
DÉJEUNER - 12€ À 16€		

MENU

DU 22-12-2026 AU 26-12-2026

	JEUDI 24/12	VENDREDI 25/12
DÉJEUNER - 12€ À 16€		

Livret des Menus

📞 **RÉSERVATIONS : 04.75.07.57.14**
de 8h30 à 11h30 - En période scolaire

📞 **ACCUEIL : 04.75.07.57.10**



LYCÉE HÔTELIER
DE L'HERMITAGE

40 rue Jean MONNET, 26600 Tain l'Hermitage