

LES
LIGULIERS



Menus 2024-2025



Le Clos Vigny
Restaurant d'application

Le Croq' Pouce
Restaurant pédagogique

Nos restaurants

Le Croq'Pouce



- De 12h à 13h30 du lundi au jeudi
- Restaurant pédagogique



Le Clos Vigny



- De 12h à 14h du mercredi au vendredi
- Restaurant d'application



Les formules

Croq'Pouce 12 €

Entrée, Plat, Dessert

Le Clos Vigny 19,5 €

Mise en bouche, Entrée, Plat, Dessert

Menu jour d'examens 15 €

Entrée, Plat, Dessert, un verre de vin

Venez contribuer à la formation de nos jeunes

Modes de règlement acceptés :

Espèces, chèques
CB, Visa, Mastercard

Réservations au 04 76 23 21 63

ou ***en ligne***

Lycée Lesdiguières
Site Clos d'or
6, rue Alfred de Vigny
38100 Grenoble



Accueil des séminaires

Nous mettons à votre disposition une salle de conférence de 100m² équipée (vidéoprojecteur, enceintes, micro, tableau)



Location :

- 20 € si vous déjeunez au Croq'Pouce
- 26,50 € si vous déjeunez au Clos Vigny

Un forfait journée est également proposé :

- Location de la salle
- Pause café avec viennoiseries maison
- Repas avec vin et café compris

Les menus

Découvrez les menus que nos élèves et leurs professeurs vous proposent de septembre 2024 à juin 2025.

Vous trouverez en fin de carnet les thèmes choisis par nos classes de première et de terminale pour leur soirées.





Croq'Pouce

de 12h à 13h30

Lundi

Fermé

Mardi

Fermé

Mercredi

Fermé

Jeudi

Fermé



Le Clos Vigny

de 12h à 14h

Mercredi

Cappuccino de crustacés en velouté

Contre filet du boucher cuit à votre convenance, pommes de terre du jour

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

Jeudi

Tarte fine aux anchois

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

Chocolat liégeois

Vendredi

Brick au fromage de brebis & aux petits légumes, salade légère

Bouillabaisse aux parfums du soleil

Tarte fine pommes amandine, glace au caramel beurre sale





Croq'Pouce

de 12h à 13h30

Lundi

Fermé

Mardi

Fermé

Mercredi

Fermé

Jeudi

Fermé



Le Clos Vigny

de 12h à 14h

Mercredi

Ceviche de daurade au citron et
pousses de roquette

Mignon de porc poêlé & farci au
chorizo, polenta crémeuse et
chutney de fruits secs

Sablé Breton aux fruits

Jeudi

Oufs brouillés au saumon fumé

Tournedos de filet mignon sauté,
haricots coco aux parfums de
garrigue

Tarte aux figues fraîches, caramel
au vin rouge.

Vendredi

Bisque de crustacés, émulsion
lactée à la badiane

Faux-filet de bœuf pommes de terre
du chef

Crème brûlée vanille, tuile dentelle





Croq'Pouce

de 12h à 13h30

Lundi

Fermé

Mardi

Caviar d'aubergines

Escalope de volaille, sauce forestière, Jardinière de légumes

Dessert de nos pâtissiers

Mercredi

Macédoine de légumes

Poulet rôti aux épices douces, jardinière de légumes

Dessert de nos pâtissiers

Jeudi

Macédoine de légumes

Poulet rôti au jus, pomme purée

Dessert de nos pâtissiers



Le Clos Vigny

de 12h à 14h

Mercredi

Champignons à la grecque sauce mousseuse aux épices et œuf poché

Pavé de maigre en croûte d'agrumes, fenouil braisé à la provençale et pommes de terre glacées, sauce hollandaise

Mille-feuilles aux figues

Jeudi

Croquant de chèvre, salade de mâche aux noix

Steak de thon (ou espadon) grillé, sauce chien, riz créole

Sushis sucrés, orange, pamplemousse

Vendredi

Œuf poché sur toast, méli-mélo aux deux truites

Carré de cochon caramélisé, jus de braisage, légumes en texture

Savarin entier au Rhum, glace aux épices douces, ananas caramélisé et chantilly en espuma





Menus du 7 au 11 octobre 2024



Croq'Pouce

de 12h à 13h30

Lundi

Quiche chèvre /courgettes

Escalope de volaille grillée
sauce diable et julienne
de légumes

Cygnés Chantilly

Mardi

Houmous

Escalope de volaille,
crème au citron et à
l'estragon, riz pilaf

Desserts de nos pâtisseries

Mercredi

Céleri Rémoulade

Rôti de porc au jus,
jardinière de légumes

Desserts de nos pâtisseries

Jeudi

Céleri rémoulade

Rôti de porc au jus,
pommes sautées &
haricots verts

Dessert de nos pâtisseries



Le Clos Vigny

de 12h à 14h

Mercredi

Blanc manger de chou fleur aux
crevettes

Waterzooï de volaille aux légumes

Quatre quarts aux pommes façon
Tatin, caramel au beurre salé

Jeudi

Œuf à la coque, jus de ciboulette et
mélisse, mouillettes de pain au
maïs

Caille entière poêlée, mousseline de
céleri aux parfums de truffes et
olives noires.

Choux aux amandes, disque au
chocolat, ganache

Vendredi

Gravelax de Saumon, buisson de
mâche à l'orange

Canette cuite en deux façons et son
jus, petits légumes, chips

Trio de mousses de poire, chocolat
& caramel, poire rôtie et biscuit au
beurre demi-sel





Menus du 14 au 18 octobre 2024



Croq'Pouce

de 12h à 13h30

Lundi

Assortiment de crudités

Poulet rôti, pommes au four jus de rôti au thym

Dessert de nos pâtisseries

Mardi

Tzatziki

Escalope milanaise, purée de choux de Bruxelles au beurre noisette

Desserts de nos pâtisseries

Mercredi

Œuf mimosa

Longe de porc poêlée, pommes boulangères

Dessert de nos pâtisseries

Jeudi

Salade de courgette et féta

Escalope de dinde aux champignons, riz pilaf

Dessert de nos pâtisseries



Le Clos Vigny

de 12h à 14h

Mercredi

Samossa chèvre /épinard, crudités en vinaigrette

Ragoût de poissons en bouillabaisse moderne

Tarte fine aux pommes et crème d'amande, glace Carambar

Jeudi

Bisque d'étrilles, œuf poché.

Ballottine de volaille, pomme darphin, épinards sautés..

Tarte au chocolat & framboises

Vendredi

Murçon en croûte dorée, sauce Porto, fraîcheur d'automne

Daurade grillée pour deux, artichauts et compagne

Chariot de tartes et entremets I





Croq'Pouce

de 12h à 13h30

Lundi

Salade composée

Wok de poulet mariné et
millefeuille de légumes
croquants

Génoise au citron, crème
anglaise

Mardi

Tartelette de légumes

Filet de poisson blanc
pané, Carottes fondantes
au cumin

Desserts de nos pâtisseries

Mercredi

Rillettes de thon

Poulet poêlé aux épices,
pommes fondantes

Dessert de nos pâtisseries

Jeudi

Poireaux mimosa

Côte de porc charcutière,
riz arlequin

Dessert de nos pâtisseries



Le Clos Vigny

de 12h à 14h

Mercredi

Œuf poché sur une salade aux deux
saumons

Carré de Porc braisé au jus,
assortiment de petits légumes

Savarin entier au sirop des Antilles,
glace Vanille, ananas rôti et
Chantilly minute

Jeudi

Tarte pissaladière, salade de
mâche à l'huile de noix.

Filet de maquereaux confit, marqué
au grill, agrumes à cheval servis sur
une simple semoule aux fruits secs.

Poire pochée au Get 27

Vendredi

Cassolette de moules, chorizo et
curry

Côtes de cochon au bleu, ragoût de
lentilles

Vacherin poire chocolat





Menus du 11 au 15 novembre 2024



Croq'Pouce

de 12h à 13h30

Lundi

Férié

Mardi

Salade « Œuf-lard-petits pois »

Filet de poisson blanc meunière, Riz pilaf, crème aux herbes

Desserts de nos pâtissiers

Mercredi

Quiche au thon

Navarin aux pommes

Dessert de nos pâtissiers

Jeudi

Quiche au thon

Goulash et semoule aux raisins

Dessert de nos pâtissiers



Le Clos Vigny

de 12h à 14h

Mercredi

Truite marinée façon Gravelax à l'aneth et aux baies roses, vinaigrette d'agrumes

Canette en deux cuissons, jus de rôti chips et petits légumes

Mousse en trilogie caramel, poire et chocolat, sablé breton et poires sautées

Jeudi

Côtelettes d'œufs durs, chiffonnade de jambon de Bayonne, câpres et olives vertes, coulis de tomate..

Filet de cabillaud, façon bonne-femme sur le carrosse de Cendrillon.

Frécinettes flambées & sablés au chocolat

Vendredi

Beignets de gambas sauce Eurasie, salade de crudités en vinaigrette

Jambonnette de volaille farcie d'une mousseline, jus gras et gratin

Soufflé chaud aux pruneaux et un trait d'Armagnac





Croq'Pouce

de 12h à 13h30

Lundi

Velouté Dubarry

Curry de poulet, riz pilaf

Dessert de nos pâtisseries

Mardi

Tarte à l'oignon

Rôti de porc, jus court,
Purée de patate douce à
la vanille

Desserts de nos pâtisseries

Mercredi

Quiche au saumon et aux
épinards

Sauté de veau aux
agrumes, endives dorées
à l'orange

Dessert de nos pâtisseries

Jeudi

Soupe de moules au curry

Sauté de porc à la
moutarde, macaroni au
fromage

Tarte aux pommes



Le Clos Vigny

de 12h à 14h

Mercredi

Murçon en brioche, miroir de Porto
et petite salade d'automne

Daurade minute pour deux,
artichauts et compères du jardin

Chariot de tartes & entremets

Jeudi

Bisque d'étrilles glacée.

Civet de sanglier aux aïrelles,
garniture d'automne.

Parfait glacé à la Chartreuse

Vendredi

Profiteroles d'escargots

Fricassée de volaille au vin jaune,
risotto, petits légumes

Tiramisu





Croq'Pouce

de 12h à 13h30

Lundi

Potage de légumes d'hiver
lié au pain grillé et crème
fouettée

Curry de volaille au lait de
coco, riz pilaf

Tarte aux pommes

Mardi

Tarte aux poireaux

Poulet rôti, purée de
pomme de terre

Desserts de nos pâtisseries

Mercredi

Salade Vercors

Ailes de raies pochées,
beurre fondu à l'orange,
légumes racines glacés

Dessert de nos pâtisseries

Jeudi

Salade d'endives aux
pommes

Filet de merlu poché
beurre fondu et légumes
racines

Dessert de nos pâtisseries



Le Clos Vigny

de 12h à 14h

Mercredi

Tempura de crevettes sauce
eurasienne, julienne de légumes
craquants

Jambonnette de poulet « Label
Rouge » garni d'une farce fine, jus de
braisage et gratin

Pruneaux à l'Armagnac en soufflé
chaud

Jeudi

Velouté de volaille de la mère
Brazier.

Entrecôte double, sauce marchand
de vin. Variation sur la pomme de
terre

Tartelette prunes et noisettes

Vendredi

Caillettes de l'Ardèche

Quenelle de brochet Nantua

Brioche de Saint Genix





Croq'Pouce

de 12h à 13h30

Lundi

Consommé de bœuf

Veau Marengo

Tarte aux pommes
Normande

Mardi

Œuf à la coque et au
cumin, mouillettes

Escalope de dinde grillée,
beurre maître d'hôtel,
jardinière de légumes

Café gourmand

Mercredi

Salade de gésiers
vinaigrette

Truite pochée, beurre
blanc aux herbes,
légumes racines glacés

Dessert de nos pâtisseries

Jeudi

Salade d'œuf poché

Blanquette de dinde à
l'estragon, blézotto

Dessert de nos pâtisseries



Le Clos Vigny

de 12h à 14h

Mercredi

Soupe de potiron au lard
croustillant, quenelle de crème

Nougat de joue de bœuf braisée,
carottes

Tarte au citron basilic

Jeudi

Filets de rouget sur tartine
tapenade et citron caviar.

Selle d'agneau farcie, cocotte de
légumes

Bavarois à la mangue

Vendredi

Tartare de daurade exotique

Pavé d'autruche sauce
périgourdine, gratin de cardons à la
moelle

Tarte aux agrumes





Croq'Pouce

de 12h à 13h30

Lundi

Tarte potimarron,
parmesan et noix de
Grenoble, salade de
roquette

Dos de cabillaud au four,
pommes de terre à
l'anglaise, julienne de
légumes et beurre blanc

Choux à la crème

Mardi

Œuf mimosa

Escalope de saumon grillé,
sauce tartare, Tagliatelles

Café gourmand

Mercredi

Terrine de Saint Jacques

Sauté de canard au poivre
vert, gratin Dauphinois

Café gourmand

Jeudi

Cassolette de fruits de
mer

Suprême de volaille au
poivre, légumes oubliés

Café gourmand



Le Clos Vigny

de 12h à 14h

Mercredi

Saint-Jacques sautées, purée de
courge et beurre citronné

Filet de canard aux fruits rouges,
pommes dauphine et poêlée de
légumes

Bûche façon forêt noire

Jeudi

Déclinaison « Œuf, lard, petit pois ».

Carré de cochon rôti, garniture
fermière

Baba limoncello coco

Vendredi

Raviole fraîche de champignons et
butternut, sauce tomates « maison »

Sole meunière, ragoût de
légumineuses de saison

Profiteroles aux trois parfums, sauce
chocolat





Menus du 16 au 20 décembre 2024



Croq'Pouce

de 12h à 13h30

Lundi

Huîtres et blinis

Veau aux agrumes et légumes glacés

Savarin aux fruits exotiques

Mardi

Tarama maison et blinis

Poulet au vin jaune, pommes sarladaises

Mille-feuille citron & basilic

Mercredi

Pâté en croûte

Fricassée de volaille au vin jaune, gratin Dauphinois

Café gourmand

Jeudi

Salade de poissons marinés

Sauté de sanglier aux champignons, polenta crémeuse

Café gourmand



Le Clos Vigny

de 12h à 14h

Mercredi

Crème de moules au safran, bohémienne de légumes

Filet de sandre en croûte de noisettes, purée de panais, betterave sautée et jus de viandes

Bûche

Jeudi

Œuf mollet sur un lit de lentilles corail, lard gras..

Paleron de bœuf braisé au Cahors, pommes Anna

Île flottante

Vendredi

Tartare de saumon assaisonné à votre convenance

Civet de sanglier, pâtes fraîches, légumes racines

Parfait glacé à la Chartreuse et feuilles de chocolat





Menus du 6 au 10 janvier 2025



Croq'Pouce

de 12h à 13h30

Lundi

Fermé

Mardi

Sardines "retour en boîte"

Filet de poulet grillé, sauce andalouse, Frites fraîches

Brioche en pain perdu, caramel et noisettes

Mercredi

Avocat cocktail

Curry de poulet, riz pilaf

Dessert de nos pâtisseries

Jeudi

Champignon à la grecque

Sauté de porc aux olives, endives braisées et carottes glacées

Dessert de nos pâtisseries



Le Clos Vigny

de 12h à 14h

Mercredi

Fermé

Jeudi

Menu « examen »
à découvrir sur place

Vendredi

Coquilles Saint Jacques, purée de céleri et émulsion de barbe

Dos de lapin et farce fine roulée, jus de rôti et légumes de saison

Œuf à la neige moderne





Menus du 13 au 17 janvier 2025



Croq'Pouce

de 12h à 13h30

Lundi

Saumon fumé sauce aigre
et blinis

Paëlla

Dessert de nos pâtissiers

Mardi

Salade de lentilles, lardons
et œuf poché

Truite meunière, purée de
haricots blancs

Mousse à la framboise et
aux pistaches

Mercredi

Avocat aux crevettes

Colombo de porc, riz
madras

Dessert de nos pâtissiers

Jeudi

Salade grenobloise

Fricassée de volaille au
paprika, tagliatelles
fraîches

Dessert de nos pâtissiers



Le Clos Vigny

de 12h à 14h

Mercredi

Tartare de thon assaisonné à votre
convenance

Sauté de sanglier façon civet, pâtes
fraîches, légumes racines

Parfait glacé Chartreuse et feuilles
de chocolat

Jeudi

Quiche Lorraine

Veau Marengo, pommes vapeur

Poire Belle-Hélène

Vendredi

Velouté Dubarry aux huîtres

Filet mignon de porc en croûte,
sauce vin rouge, trilogie de
garnitures

Entremets aux trois chocolats





Menus du 20 au 24 janvier 2025



Croq'Pouce

de 12h à 13h30

Lundi

Verrine avocat cocktail

Truite Grenobloise
légumes glacés

Pavlova aux agrumes

Mardi

Tartare de poisson blanc

Cuisse de pintade rôtie au
miel et sésame, pomme
au four, crème ciboulette

Gratin d'agrumes

Mercredi

Soupe de potiron au lard

Escalope de dinde
viennoise risotto crémeux

Choux chantilly

Jeudi

Potage parisien

Fricassée de veau aux
champignons, risotto
crémeux

Choux chantilly



Le Clos Vigny

de 12h à 14h

Mercredi

Raviole fraîche farcie d'épinards et
de feta, sauce tomate maison

Sole meunière, ragoût de
légumineuses de saison

Profiteroles aux trois parfums, sauce
chocolat

Jeudi

Salade d'endives crues et cuites,
éclats de noisettes et noix, bleu de
Sassenage.

Filet de canette au soja, saté et
vinaigre balsamique, riz cantonais

Moelleux au chocolat, crème
anglaise

Vendredi

Menu « examen »
à découvrir sur place





Croq'Pouce

de 12h à 13h30

Lundi

Wrap

Chou farci à la truite,
beurre blanc

Pavlova chocolat poire

Mardi

Guacamole

Fricassée de volaille au
vinaigre, moutabbal

Crème brûlée à la
pistache

Mercredi

Crème de chou-fleur

Escalope de veau
milanaise, risotto crémeux

Chou caramélisé

Jeudi

Crème de potiron

Pavé de saumon sauce
vin blanc, riz pilaf

Chou caramélisé



Le Clos Vigny

de 12h à 14h

Mercredi

Coquilles Saint Jacques, purée de
Butternut et jus de poulet

Râble de Lapin farci, jus de rôtissage
et légumes de saison

Œuf à la neige minute au choix

Jeudi

Tartelette d'œuf au plat, jus
bourguignon

Blanquette de la mer, sifflets de
poireaux caramélisés

Tartare d'ananas à l'huile d'olive et
gingembre, chapeau de macaron.

Vendredi

Tataki de bœuf

Roulade de limande au lard, riz
arlequin

Sablé breton, crème légère à la
vanille, pommes vertes





Croq'Pouce

de 12h à 13h30

Lundi

Wraps divers

Escalope de dinde sautée,
sauce champignons à la
crème moutardée,
Jardinière de légumes

Brownie chocolat, crème
anglaise

Mardi

Fermé

Mercredi

Coupe Florida

Truite à la Grenobloise,
pommes persillées

Tarte aux noix

Jeudi

Salade de chou blanc aux
pamplemousses

Pavé de colin à la
grenobloise, blé aux
légumes

Gratin de fruits



Le Clos Vigny

de 12h à 14h

Mercredi

Oeuf poché à la bourguignonne et
escargots persillés

Poisson farci, brunoise de légumes
pomme de terre du jour

Crêpes accompagnées de
pommes flambées

Jeudi

Goujonnettes de merlan sauce
tartare

Jambonnette de volaille au vert,
garniture végétale

Merveilleux chocolat et vanille.

Vendredi

Bavarois de céleri, crème
mousseuse au bleu d'Auvergne

Bar en croûte de champignons,
endives dorées, riz sauvage

Matafan aux pommes, crème
réduite à l'orange & à la cannelle





Croq'Pouce

de 12h à 13h30

Lundi

Assiette de saumon fumé

Côte de porc dans l'échine
sauce oignon caramélisé
pomme purée

Tarte Amandine

Mardi

Fermé

Mercredi

Salade épinards
pamplemousse à l'estragon

Pavé de truite aux
amandes, pommes
persillées

Tarte aux pommes
alsacienne

Jeudi

Omelette aux herbes

Darne de saumon sauce
veloutée, tombée
d'épinards

Assiette de fromages



Le Clos Vigny

de 12h à 14h

Mercredi

Menu « examen »
à découvrir sur place

Jeudi

Salade Caesar

Brochette d'encornets aux épices,
semoule aux amandes et raisins
secs

Génoise au chocolat et ganache
pralinée.

Vendredi

OEuf poché et lentilles vertes

Tagine d'agneau aux fruits secs,
semoule aux épices douces

Biscuit mi-cuit au chocolat





Croq'Pouce

de 12h à 13h30

Lundi

Verrine avocat cocktail

Pavé de saumon rôti,
julienne de légumes,
pommes de terre au four,
sauce vin blanc

Tarte Tatin, crème
anglaise

Mardi

Fermé

Mercredi

Allumettes au fromage

Blanquette de dinde aux
olives, riz pilaf

Crème brûlée à la fleur
d'oranger

Jeudi

Crème de maïs

Steak grillé, sauce
béarnaise & pommes au
four

Assiette de fromages



Le Clos Vigny

de 12h à 14h

Mercredi

Menu « examen »
à découvrir sur place

Jeudi

Escargots à la charentaise

Ballotine de poisson blanc, beurre
épicé, épeautre, fenouillet raisin

Biscuit « Tulipe », glace pistache,
sorbets framboise et abricot, sauce
caramel

Vendredi

La tourte de l'Isère

Fricassée de poulet aux écrevisses,
gratin Dauphinois

Tartelette aux noix et caramel





Croq'Pouce

de 12h à 13h30

Lundi

Menu libanais

Houmous, légumes,
fallafels, taboulé

Salade de fruits à la fleur
d'oranger et ananas

Mardi

Velouté Dubarry

Saumon cuit en court
mouillement pomme à
l'anglaise, sauce à l'oseille

Choux chantilly

Mercredi

Fermé

Jeudi

Mille-feuille de légumes

Pièce de bœuf grillée,
sauce Choron, tagliatelles
au beurre

Pêches flambées



Le Clos Vigny

de 12h à 14h

Mercredi

Carpaccio de truite et son blinis

Fricassée de volaille aux écrevisses,
riz, timbale d'épinards

Parfait glacé à la Chartreuse

Jeudi

Saucisson brioché de saumon et
beurre blanc

Bar grillé émulsion au pastis, fondue
de tomates, fenouil, purée aux olives

Entremets vanille noix de pécan

Vendredi

Filets de maquereaux grillés,
macédoine allégée

Selle d'agneau farcie, jus aux
herbes, trio d'accompagnements

Mille-feuille caramel, insert bavarois
à l'ananas





Croq'Pouce

de 12h à 13h30

Lundi

Œuf mimosa

Joue de bœuf confite, riz pilaf

Tarte feuilletée coco & ananas frais

Mardi

Velouté aux champignons

Filet de poisson blanc, sauce bonne-femme, purée de carottes

Mille-feuille pistache

Mercredi

Fermé

Jeudi

Feuilleté de reblochon

Pavé de saumon sauce à l'oseille, poêlée de légumes

Dessert de nos pâtisseries



Le Clos Vigny

de 12h à 14h

Mercredi

Filets de rougets grillés sur salade de haricots verts

Selle d'agneau farcie, jus au thym, trilogie de garnitures

Mille-feuille à la pistache et insert bavarois à la framboise

Jeudi

Raviole de fruits de mer, sauce américaine

Poulet rôti, farce et jus court, chou-fleur rôti tandoori

Tiramisu aux pistaches

Vendredi

Œuf poché à la bourguignonne et escargots persillés

Poisson farci, brunoise de légumes pommes de terre du jour

Crêpes accompagnées de pommes flambées au Calvados





Croq'Pouce

de 12h à 13h30

Lundi

Salade Grenobloise

Escalope de volaille
double panée à la
Grenobloise, pommes
Duchesse

Café gourmand

Mardi

Œuf poché à la
beaujolaise

Blanquette de volaille,
polenta croustillante

Buffet de crêpes, caramel
et nutella maison

Mercredi

Fermé

Jeudi

Œuf poché salade de
lentilles

Papillote de poisson,
beurre d'anis vert

Crème aux œufs



Le Clos Vigny

de 12h à 14h

Mercredi

Menu « examen »
à découvrir sur place

Jeudi

Velouté de potiron aux châtaignes

Daurade pour deux et ses légumes
du moment

Tarte fine aux pommes, glace
vanille

Vendredi

Soupe glacée de petits pois

Poisson rôti, risotto aux petits
légumes

Charlotte aux poires





Menus du 31 mars au 4 avril 2025



Croq'Pouce

de 12h à 13h30

Lundi

Salade de lentille et œuf poché

Saltimbocca de veau au condiment Italien, tagliatelles fraîches et sauce tomate maison

Café gourmand

Mardi

Salade de coleslaw

Poule au pot, riz, sauce ivoire

Pêches flambées, glace vanille

Mercredi

Mille-feuille au chèvre

Blanquette de dinde au curry, riz pilaf aux épices

Crème catalane

Jeudi

Fermé



Le Clos Vigny

de 12h à 14h

Mercredi

Menu « examen »
à découvrir sur place

Jeudi

Quiche aux deux saumons

Entrecôte double, pommes pont neuf et sauce marchand de vin

Crêpes flambées

Vendredi

Quiche printanière

Pièce de bœuf grillée sauce béarnaise, gratin dauphinois

Crêpes Suzette





Menus du 7 au 11 avril 2025



Croq'Pouce

de 12h à 13h30

Lundi

Œufs brouillés aux fines herbes

Papillote de poisson au lait de coco, purée de patate douce

Arlette caramélisée et orange sanguine

Mardi

Vol-au-vent fruits de mer

Cabillaud poché, beurre blanc et chou étuvé

Ananas flambé, glace vanille

Mercredi

Salade gourmande à l'œuf poché

Filet de poisson Dugléré, tagliatelles

Pot de crème chocolat

Jeudi

Fermé



Le Clos Vigny

de 12h à 14h

Mercredi

Trilogie d'asperges,

Truite à la Grenobloise, ratatouille & pommes vapeur

Gratin de fruits

Jeudi

Menu « examen »
à découvrir sur place

Vendredi

Menu « examen »
à découvrir sur place





Menus du 14 au 18 avril 2025



Croq'Pouce

de 12h à 13h30

Lundi

Omelette roulée aux champignons

Papillote de lieu noir ivre de légumes Tagliatelle fraîches à la crème de parmesan

Buffet de fromages

Mardi

Tarte à l'oignon, chèvre & miel

Poisson poché au curry vert, beurre blanc aux épices, endives braisées aux agrumes

Chocolat liégeoise

Mercredi

Œuf poché aux lentilles

Pavé de julienne au curcuma, tagliatelles

Pot de crème café

Jeudi

Fermé



Le Clos Vigny

de 12h à 14h

Mercredi

Menu « examen »
à découvrir sur place

Jeudi

Menu « examen »
à découvrir sur place

Vendredi

Menu « examen »
à découvrir sur place





Menus du 5 au 9 mai 2025



Croq'Pouce

de 12h à 13h30

Lundi

Buffet de charcuterie

Burger végétarien

Cerises jubilé, glace
vanille et petits fours

Mardi

Taboulé de chou-fleur

Darne de saumon grillé,
potatoes aux épices

Petits suisses croquants
compote de rhubarbe et
de fraises

Mercredi

Salad'bar

Filet de poulet grillé sauce
diable, pommes paille

Riz au lait crémeux
caramel beurre salé

Jeudi

Férié



Le Clos Vigny

de 12h à 14h

Mercredi

Minute de Haddock à l'huile de
noisette et brunoise d'agrumes

Pièce de bœuf grillée, sauce
Choron, pommes pont- neuf,
carottes glacées au jus

Coulant au chocolat crème
anglaise

Jeudi

Férié

Vendredi

Trilogie d'asperges,

Truite à la Grenobloise, ratatouille,
pommes vapeur

Gratin de fruits





Croq'Pouce

de 12h à 13h30

Lundi

Tourte aux fruits de mer et
salade verte

Brochette de volaille
mariné au citron Tian de
légumes jus au thym

Cerises jubilé et moelleux
aux amandes

Mardi

Légumes à la grecque

Darne de colin, pesto,
frites maison

Tarte crème pâtissière et
chantilly caramel

Mercredi

Salad'bar

Escalope de dinde grillée
Lautrec, pommes pont
neuf

Gâteau de semoule
caramel

Jeudi

Salade d'asperges

Filet de truite meunière,
pommes vapeur et
noisette aux épices

Crème brûlée à la vanille



Le Clos Vigny

de 12h à 14h

Mercredi

Feuilleté de maquereau à la
provençale

Osso bucco à la Milanaise, gnocchi
de pommes de terre et légumes
primeurs

Tiramisu aux fraises

Jeudi

Salade de volaille

Daurade grillée, gnocchi à la
romaine, légumes printaniers

Tartelette caramel & noix

Vendredi

Vol au vent de rouget et caviar
d'aubergines

Sauté de veau aux olives, baby
légumes et pommes fondantes

Fraisier





Croq'Pouce

de 12h à 13h30

Lundi

Melon à l'italienne

Aubergine rôtie sauce béarnaise, pommes miettes

Ravioles au chocolat, nage d'agrumes

Mardi

Dartois aux sardines, beurre blanc

Sauté de veau aux olives, chou-fleur rôti tandoori

Tarte aux prunes et aux noisettes

Mercredi

Tomates mozzarella

Bavette à échalote, poêlée de légumes du moment

Tarte à la rhubarbe

Jeudi

Tomate mozzarella

Bavette à l'échalote pommes grenaille

Bande feuilletée aux fruits



Le Clos Vigny

de 12h à 14h

Mercredi

Lentilles vertes du Puy et son œuf parfait, lard croustillant, jus court au vin rouge

Filet de truite façon Grenobloise, blettes mijotées, réduction de tomate et mousseline de pommes de terre

Tarte à la praline

Jeudi

Fermé

Vendredi

Gaspacho concombre menthe, garniture croquante

Pièce de bœuf grillée, sauce béarnaise, pomme pont neuf

Soufflé glacé à la chartreuse





Menus du 26 au 30 mai 2025



Croq'Pouce

de 12h à 13h30

Lundi

Grecque de fenouil au safran, flan d'asperges

Entrecôte double grillée, tian de légumes

Soupe d'ananas et granité à la menthe

Mardi

Buffet de charcuterie

Ragoût d'agneau, pappardelle

Bavarois à la mangue

Mercredi

Melon au porto

Côte de porc charcutière, wok de légumes

Tarte aux fraises

Jeudi

Féié



Le Clos Vigny

de 12h à 14h

Mercredi

Asperges rôties au parmesan sauce mousseline

Daurade grillé au fenouil sec, ratatouille de légumes et pommes de terre grillées

Brioche perdue et sa compotée de fraises et rhubarbe à la vanille

Jeudi

Féié

Vendredi

Fermé





Menus du 2 au 6 juin 2025



Croq'Pouce

de 12h à 13h30

Lundi

Fermé

Mardi

Salade de boulgour et courgettes à la menthe

Fricassée de volaille aux champignons, polenta crémeuse

Buffet de desserts (Baba au rhum – choux crémeux caramel – rocher coco)

Mercredi

Menu « Surprise »

Jeudi

Menu « Surprise »



Le Clos Vigny

de 12h à 14h

Mercredi

Dentelles de melon au chèvre frais et vinaigrette tranchée aux pignons

Carré de porc au miel et épices
pommes grenaille et légumes mijotés

Pavlova aux fruits

Jeudi

Asperges sauce maltaise

Filet de poulet mariné et sauté au colombo accompagné de quinoa.

Tarte au citron & basilic

Vendredi

Menu « Surprise »



LES SOIRÉES VIGNY

EQUINOXE

3 octobre

Réservation à partir du 20 septembre

MURDER PARTY

7 novembre

Réservation à partir du 23 septembre

RETOUR DE CHASSE

14 novembre

Réservation à partir du 30 septembre

LA BOURGOGNE

27 novembre

Réservation à partir du 7 octobre

A L'AUTOMNE, EN FORET

4 décembre

Réservation à partir du 4 novembre

LES VIEUX FOURNEAUX

19 décembre

Réservation à partir du 18 novembre

QUESTIONS POUR UN CHAMPION

30 janvier

Réservation à partir du 16 décembre

29€ hors boissons

LES SOIRÉES VIGNY

SOIRÉE TRUFFES

78 €

vendredi 31 janvier

Réservation uniquement par téléphone
à partir du 6 janvier

04 76 23 21 63

TROPICAL BLISS

12 mars

Réservation à partir du 27 janvier

TOURNOIS DES 6 NATIONS

13 mars

Réservation à partir du 27 janvier

PRINTEMPS

19 mars

Réservation à partir du 12 février

L'ASPERGE EN FOLIE

22 mai

Réservation à partir du 7 avril

UN PETIT TOUR EN MEDITERRANEE

26 mai

Réservation à partir du 14 avril

29€ hors boissons