

20 €

MENU RESTAURANT

Mardi 27 février

Mise en bouche

Chartreuse de Saint Jacques et endives, génévoise de crustacés

Filet de canette, morilles et trompette, crémeux de cerfeuil tubéreux

Duo de litchi et chocolat blanc

Jeudi 29 février

Mise en bouche

Gelée de gambas rôties, mousse légère aux choux fleur

Faux filet en croûte, pommes duchesse et jus corsé

Terrine d'agrumes au miel, bugnes Lyonnaise

Mardi 5 mars

Mise en bouche

Cannellonis de saumon aux épinards, pesto de roquette

Filet de bar à la Dieppoise, risotto crémeux aux champignons

Saint Honoré

Jeudi 7 mars

Mise en bouche

Tarte flambée Alsacienne (Flammeküche)

Poulet sauté façon Vallée d'Auge, pommes cocotte

Mousse au chocolat et crumble noisette Saint Honoré

MENU RESTAURANT

20 €

<p>Mardi 12 mars</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Profiteroles d'escargots en persillade douce</p> <p>Navarin d'agneau aux primeurs</p> <p>Tarte fine aux pommes caramélisées</p>	<p>Jeudi 14 mars</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Tartelette à l'échalote, mousse de Chavignol</p> <p>Osso bucco Milanaise, gremolata et fettuccine</p> <p>Croquandine d'agrumes, mousseline au citron</p>
<p>Mardi 19 mars</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Lingot de chèvre frais, croustillant aux herbes et jambon de pays</p> <p>Darne de saumon grillée, risotto aux asperges, sauce mousseline</p> <p>Mille-feuille pistache et framboise</p>	<p>Jeudi 21 mars</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Œuf poché Bragance</p> <p>Côte de bœuf grillée, béarnaise et mixed grill de légumes</p> <p>Paris-brest</p>

MENU RESTAURANT

20 €

<p style="text-align: center;">Mardi 2 avril</p> <p style="text-align: center;">Mise en bouche</p> <p>Rillette de saumon et asperges vertes crèmeux aneth/vodka</p> <p>Fricassée de poulet au coque et safran, riz pilaf</p> <p>Crumble fraise rhubarbe</p>	<p style="text-align: center;">Jeudi 4 avril</p> <p style="text-align: center;">Mise en bouche</p> <p>Profiterole de petits pois, jus de persil et céleri</p> <p>Filet d'agneau rôti, jus de navarin, petits légumes glacés</p> <p>Entremet de Pâques, chocolat lait et passion</p>
<p style="text-align: center;">Mardi 9 avril</p> <p style="text-align: center;">Mise en bouche</p> <p>Brick de crevettes aux herbes, beurre citron à la menthe</p> <p>Filet de dorade en croûte de citron, légumes grillés</p> <p>Crème brûlée à la vanille, madeleine au chocolat</p>	<p style="text-align: center;">Jeudi 11 avril</p> <p style="text-align: center;">FERME</p>

Réservation tél : 04.70.30.41.07

*Sous réserve d'application pédagogique

MENU RESTAURANT

20 €

<p>Mardi 23 avril</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Pressé de tomate macédoine, rilette de thon à l'estragon</p> <p>Côtes d'agneau aux épices, couscous aux herbes</p> <p>Maki d'ananas au caramel, biscuit croustillant</p>	<p>Jeudi 25 avril</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Grecque de fenouil au safran et flan d'asperge</p> <p>Bœuf grillé, polenta cœur coulant et coulis de poivron</p> <p>Baba chocolat et mangue caramélisée</p>
<p>Mardi 14 mai</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Tarte fine aux crevettes, mesclun provençal</p> <p>Columbo de porc, patate douce et noix de cajou</p> <p>Latte cotto citron et fraise, cigarette croustillante</p>	<p>Jeudi 16 mai</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Millefeuille de légumes au bacon</p> <p>Maquereau rôti, artichaut au bouillon de coque et curcuma</p> <p>Tarte fine chocolat framboise</p>

Réservation tél : 04.70.30.41.07

*Sous réserve d'application pédagogique

MENU RESTAURANT

20 €

<p>Mardi 21 mai</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Sablé parmesan, artichauts et maquereau aux agrumes</p> <p>Filet de caille sauté aux épices douces, jus façon tajine, tian de légumes</p> <p>Omelette Norvégienne</p>	<p>Jeudi 23 mai</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Salade de fruits de mer et nem croustillant</p> <p>Pavé de bœuf farci aux poivrons, tatin de tomates</p> <p>Tiramisu fruits rouges et chocolat blanc</p>
<p>Mardi 28 mai</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Tempura de légumes, sauce gaspacho</p> <p>Bar en croûte d'épices, ragout de légumes et beurre de coquillages</p> <p>Dacquoise pistache et mousse fromage blanc</p>	<p>Jeudi 30 mai</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Œufs brouillés et crème de courgette, coulis poivron</p> <p>Pavé de thon grillé sauce vierge, légumes à l'Espagnol</p> <p>Soupe frappée chocolat blanc passion</p>

Réservation tél : 04.70.30.41.07

*Sous réserve d'application pédagogique

MENU RESTAURANT

20 €

Mardi 4 juin

Mise en bouche

Tarte fine de légumes marinés et pesto

Encornet farci, aubergine grillée, espuma provençal

Sablé normand aux framboises et rhubarbe

Jeudi 6 juin

Mise en bouche

Bavarois d'haricots verts et petite salade de crevettes

Cuisse de lapin au chorizo, risotto façon paëlla

Carrot cake cassis et fraise

Réserveation tél : 04.70.30.41.07

*Sous réserve d'application pédagogique

MENU RESTAURANT

20 €

<p>Jeudi 13 juin</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Bouillon asiatique au poulet et champignons</p> <p>Crumble de Lieu Noir sauce satay légumes sautés</p> <p>Salade ananas et fraise caramel de soja</p>	<p>Jeudi 20 juin</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Velouté coco et curry nems de soja</p> <p>Blanquette de veau au basilic légumes glacés</p> <p>Vacherin aux fruits rouges, chantilly pistache</p>
<p>Jeudi 27 juin</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Guacamole et gelée de poivron/tomate au piment</p> <p>Risotto de crevettes et moules jus mousseux de crustacés</p> <p>Savarin noix de coco fraîcheur Pinacolada</p>	

Réservation tél : 04.70.30.41.07

*Sous réserve d'application pédagogique