

MENU RESTAURANT

20 €

<p><u>Mardi 4 février</u></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Bavarois de céleri, crème moussueuse au Bleu d'Auvergne, éclats de jambon de pays</p> <p>Choux braisé farci au saumon, sauce Hollandaise au curry</p> <p>Crêpes Suzette flambées</p>	<p><u>Jeudi 6 février</u></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Œufs farcis Chimay</p> <p>Carbonnade de bœuf à la flamande, pomme fondante (flan d'endives)</p> <p>Millefeuille à la vanille</p>
<p><u>Mardi 11 février</u></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Œuf poché et lentilles vertes, jus d'écrevisses réduit</p> <p>Carré de porc à la bière, frite de cantal et poireaux fondants</p> <p>Eclair pomme caramel</p>	<p><u>Jeudi 13 février</u></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Déclinaison de fruits de mer, vinaigrette de cidre, céleri et pomme granny</p> <p>Filet de canard à l'orange, purée de patate douce et noix de cajou</p> <p>Crêpes coco compotée de mangue et cardamone</p>

Réservation tél : 04.70.30.41.07

*Sous réserve d'application pédagogique

MENU RESTAURANT

20 €

<p><u>Mardi 18 février</u></p> <p>MENU SAINT-VALENTIN</p>	<p><u>Jeudi 20 février</u></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Gelée de gambas rôties, mousse légère aux choux fleur</p> <p>Faux filet en croûte, pommes duchesse et jus corsé</p> <p>Terrine d'agrumes au miel, bugnes Lyonnaise</p>
<p><u>Mardi 4 mars</u></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Cassolette de moules à la fondue d'endives, fleuron croustillant</p> <p>Escalope de veau à la Viennoise, pomme à l'anglaise</p> <p>Entremet croustillant aux trois chocolat</p>	<p><u>Jeudi 6 mars</u></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Cappuccino de lentilles à l'œuf mollet, chantilly de lard fumé</p> <p>Bavette à l'échalotte, gâteau fondant de pomme de terre au lard</p> <p>Crème renversée au caramel, crumble et pomme séchée</p>

Réservation tél : 04.70.30.41.07

*Sous réserve d'application pédagogique

MENU RESTAURANT

20 €

<p><u>Mardi 11 mars</u></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Tarte flambée Alsacienne (Flammeküëche)</p> <p>Filet de bar à la Dieppoise, risotto crémeux aux champignons</p> <p>Saint Honoré</p>	<p><u>Jeudi 13 mars</u></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Cannellonis de saumon aux épinards, pesto de roquette</p> <p>Poulet sauté façon Vallée d'Auge, pommes cocotte</p> <p>Mousse au chocolat et crumble noisette</p>
<p><u>Mardi 18 mars</u></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Consommé de volaille au safran, œuf poché et sauge</p> <p>Filet de colin meunière, caviar d'aubergine à l'Indienne</p> <p>Riz au lait crémeux, caramel de banane</p>	<p><u>Jeudi 20 mars</u></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Crème de lentilles corail et coco, crevettes aux épices</p> <p>Emincé de bœuf au gingembre, légumes sautés façon wok</p> <p>Savarin exotique, granité au citron</p>

Réservation tél : 04.70.30.41.07

*Sous réserve d'application pédagogique

MENU RESTAURANT

20 €

<p><u>Mardi 25 mars</u></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>	<p><u>Jeudi 27 mars</u></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Tartelette à l'échalote, mousse de Chavignol</p> <p>Ossobucco Milanaise, gremolata et fettuccine</p> <p>Croquandine d'agrumes, mousseline au citron</p>
<p><u>Mardi 1er avril</u></p>	<p><u>Jeudi 3 avril</u></p> <p>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>

Réservation tél : 04.70.30.41.07

*Sous réserve d'application pédagogique