

MENUS RESTAURANT

20 €

<p>RESTAURANT</p> <p>Mardi 6 janvier</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Beignet de crevettes et potimarron, sauce tartare-salicorne</p> <p>Pavé de sandre grillé sauce hollandaise de langoustine, quinoa aux herbes</p> <p>Galette des rois</p>	<p>RESTAURANT</p> <p>Jeudi 8 janvier</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Crêpes de pomme de terre, parfait de saumon fumé</p> <p>Jambonnette de volaille aux champignons sauce suprême, gratin de Crozets</p> <p>Croustillant de riz au lait</p>
<p>RESTAURANT</p> <p>Mardi 13 janvier</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Potage julienne Darblay</p> <p>Canard en deux façons, déclinaison de panais</p> <p>Matafan aux pommes, crème réduite orange-cannelle</p>	<p>RESTAURANT</p> <p>Jeudi 15 janvier</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Velouté de pomme de terre à l'ail, pomme Maxim's</p> <p>Médailлон de porc en croûte de châtaignes, spaëtzle et jus corsé</p> <p>Tarte tatin, mousse légère au caramel</p>

Réservation tél : 04.70.30.41.07

*Sous réserve d'application pédagogique

MENUS RESTAURANT

20 €

<p>RESTAURANT</p> <p>Mardi 20 janvier</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Tartelette de canard confit et pommes</p> <p>Dorade rôtie au fenouil, sauce mousseline safranée</p> <p>Soufflé renversé au fromage blanc, caramel passion</p>	<p>RESTAURANT</p> <p>Jeudi 22 janvier</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Crème de choux fleur aux coquillages</p> <p>Filet de limande aux clémentines, flan de fenouil aux crustacés</p> <p>Tartelette banane et sabayon praliné</p>
<p>RESTAURANT</p> <p>Mardi 27 janvier</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Velouté d'écrevisses au potiron, polenta fondante</p> <p>Suprême de poulet meunière, purée de vitelotte et champignons</p> <p>Profiteroles</p>	<p>RESTAURANT</p> <p>Jeudi 29 janvier</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Soufflé à la bière blanche et julienne de haddock</p> <p>Carré de veau rôti, endives braisées, churros de pomme de terre</p> <p>Bavarois au pain d'épices et clémentines</p>

Réservation tél : 04.70.30.41.07

*Sous réserve d'application pédagogique

MENUS RESTAURANT

20 €

<p>RESTAURANT</p> <p>Mardi 3 février</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>RESTAURANT</p> <p>Jeudi 5 février</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Bavarois de céleri, crème moussieuse 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>RESTAURANT</p> <p>Mardi 10 février</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Gelée de betterave, mousse de chou-fleur</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>	<p>RESTAURANT</p> <p>Jeudi 12 février</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>Éclair pomme caramel</p>

Réservation tél : 04.70.30.41.07

*Sous réserve d'application pédagogique



MENUS RESTAURANT

20 €	
RESTAURANT	RESTAURANT
Mardi 24 février	Jeudi 26 février
Mise en bouche	Mise en bouche
Cappuccino de lentilles à l'œuf mollet, chantilly de lard fumé	Cassolette de moules à la fondue d'endives, fleuron croustillant
Bavette à l'échalotte, gâteau fondant de pomme de terre au lard	Escalope de volaille à la Viennoise, pomme à l'anglaise
Crème renversée au caramel, crumble et pomme séchée	Entremet croustillant aux trois chocolats

Réservation tél : 04.70.30.41.07

*Sous réserve d'application pédagogique