



MENUS RESTAURANT

RESTAURANT	RESTAURANT	20 €
Mardi 6 janvier Mise en bouche Beignet de crevettes et potimarron, sauce tartare-salicorne Pavé de sandre grillé sauce hollandaise de langoustine, quinoa aux herbes Galette des rois	Jeudi 8 janvier Mise en bouche Crêpes de pomme de terre, parfait de saumon fumé Jambonneau de volaille aux champignons sauce suprême, gratin de Crozets Croustillant de riz au lait	
Mardi 13 janvier Mise en bouche Potage julienne Darblay Canard en deux façons, déclinaison de panais Matafan aux pommes, crème réduite orange-cannelle	Jeudi 15 janvier Mise en bouche Velouté de pomme de terre à l'ail, pomme Maxim's Médaillon de porc en croûte de châtaignes, spaetzle et jus corsé Tarte tatin, mousse légère au caramel	

Réservation tél : 04.70.30.41.07

*Sous réserve d'application pédagogique



MENUS RESTAURANT

20 €

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

Réservation tél : 04.70.30.41.07

*Sous réserve d'application pédagogique



MENUS RESTAURANT

RESTAURANT	RESTAURANT	20 €
Mardi 3 février	Jeudi 5 février	
Mise en bouche	Mise en bouche	
Œufs farcis Chimay	Bavarois de céleri, crème mousseuse au Bleu d'Auvergne, éclats de jambon de pays	
Carbonnade de bœuf à la flamande, pomme fondante (flan d'endives)	Choux braisé farci au saumon, sauce Hollandaise au curry	
Millefeuille à la vanille	Crêpes Suzette flambées	
RESTAURANT	RESTAURANT	
Mardi 10 février	Jeudi 12 février	
Mise en bouche	Mise en bouche	
Gelée de betterave, mousse de chou-fleur	Œuf poché et lentilles vertes, jus d'écrevisses réduit	
Filet de canard à l'orange, purée de patate douce et noix de cajou	Carré de porc à la bière, frite de cantal et poireaux fondants	
Crêpes coco compotée de mangue et cardamome	Éclair pomme caramel	

Réservation tél : 04.70.30.41.07

*Sous réserve d'application pédagogique



MENUS RESTAURANT

RESTAURANT	RESTAURANT	20 €
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 chocolat	

Réservation tél : 04.70.30.41.07

*Sous réserve d'application pédagogique