

<p>RESTAURANT</p> <p>Mardi 3 mars</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>Fromage</p> <p>Mousse au chocolat et crumble noisette</p>	<p>RESTAURANT</p> <p>Jeudi 5 mars</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Tarte flambée Alsacienne (Flammekueche)</p> <p>Filet de bar à la Dieppoise, risotto crémeux aux champignons</p> <p>Fromage</p> <p>Saint Honoré</p>
<p>RESTAURANT</p> <p>Mardi 10 mars</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>Fromage</p> <p>Savarin exotique, granité au citron</p>	<p>RESTAURANT</p> <p>Jeudi 12 mars</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>Fromage</p> <p>Riz au lait crémeux, caramel de banane</p>

25 €

Réservation tél : 04.70.30.41.07

*Sous réserve d'application pédagogique

<p>RESTAURANT</p> <p>Mardi 17 mars</p> <p>MENU VEGETAL</p>	<p>RESTAURANT</p> <p>Jeudi 19 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>Fromage</p> <p>Paris-brest</p>
<p>RESTAURANT</p> <p>Mardi 24 mars</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Brick de crevettes aux herbes, beurre citron à la menthe</p> <p>Goujonnette de poulet au sésame et cacahuètes, riz Madras</p> <p>Fromage</p> <p>Crème brûlée à la vanille, madeleine au chocolat</p>	<p>RESTAURANT</p> <p>Jeudi 26 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>Fromage</p> <p>Croquandine d'agrumes, mousseline au citron</p>

25 €

Réservation tél : 04.70.30.41.07

*Sous réserve d'application pédagogique

25 €

<p>RESTAURANT</p> <p>Mardi 14 avril</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>Fromage</p> <p>Dacquoise pistache et mousse fromage blanc</p>	<p>RESTAURANT</p> <p>Jeudi 16 avril</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Champignons à la grecque, sauce mousseuse aux épices</p> <p>Filet de dorade en croûte de citron, légumes grillés</p> <p>Fromage</p> <p>Millefeuille pistache framboise</p>
<p>RESTAURANT</p> <p>Mardi 21 avril</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Rillettes de saumon et asperges vertes crémeux aneth/vodka</p> <p>Fricassée de poulet au coque et safran, riz pilaf</p> <p>Fromage</p> <p>Crumble fraise rhubarbe</p>	<p>RESTAURANT</p> <p>Jeudi 23 avril</p> <p>MENU VEGETAL</p>

Réservation tél : 04.70.30.41.07

*Sous réserve d'application pédagogique

25 €

<p>RESTAURANT</p> <p>Mardi 28 avril</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>Fromage</p> <p>Omelette Norvégienne</p>	<p>RESTAURANT</p> <p>Jeudi 30 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>Fromage</p> <p>Maki d'ananas au caramel, biscuit croustillant</p>
<p>RESTAURANT</p> <p>Mardi 5 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>Fromage</p> <p>Latte cotto citron et fraise, cigarette croustillante</p>	<p>RESTAURANT</p> <p>Jeudi 7 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>Fromage</p> <p>Tarte fine chocolat framboise</p>

Réservation tél : 04.70.30.41.07

*Sous réserve d'application pédagogique