



RESTAURANT Mardi 3 mars Mise en bouche Cannellonis de saumon aux épinards, pesto de roquette Poulet sauté façon Vallée d'Auge, pommes cocotte Fromage Mousse au chocolat et crumble noisette	RESTAURANT Jeudi 5 mars Mise en bouche Tarte flambée Alsacienne (Flammekuëche) Filet de bar à la Dieppoise, risotto crèmeux aux champignons Fromage Saint Honoré	25 €
RESTAURANT Mardi 10 mars Mise en bouche Crème de lentilles corail et coco, crevettes aux épices Emincé de bœuf au gingembre, légumes sautés façon wok Fromage Savarin exotique, granité au citron	RESTAURANT Jeudi 12 mars Mise en bouche Consommé de volaille au safran, œuf poché et sauge Filet de colin meunière, caviar d'aubergine à l'Indienne Fromage Riz au lait crèmeux, caramel de banane	

Réservation tél : 04.70.30.41.07

*Sous réserve d'application pédagogique



RESTAURANT Mardi 17 mars MENU VEGETAL	RESTAURANT Jeudi 19 mars Mise en bouche Œuf poché Bragance Côte de bœuf grillée, béarnaise et mixed grill de légumes Fromage Paris-brest	25 €
RESTAURANT Mardi 24 mars Mise en bouche Brick de crevettes aux herbes, beurre citron à la menthe Goujonnette de poulet au sésame et cacahuètes, riz Madras Fromage Crème brûlée à la vanille, madeleine au chocolat	RESTAURANT Jeudi 26 mars Mise en bouche Tartelette à l'échalote, mousse de Chavignol Osso bucco Milanaise, gremolata et fettuccine Fromage Croquandine d'agrumes, mousseline au citron	

Réservation tél : 04.70.30.41.07

*Sous réserve d'application pédagogique

RESTAURANT Mardi 14 avril Mise en bouche Tempura de légumes, sauce gazpacho Bar en croûte d'épices, ragout de légumes et beurre de coquillages Fromage Dacquoise pistache et mousse fromage blanc	RESTAURANT Jeudi 16 avril Mise en bouche Champignons à la grecque, sauce mousseuse aux épices Filet de dorade en croûte de citron, légumes grillés Fromage Millefeuille pistache framboise	25 €
RESTAURANT Mardi 21 avril Mise en bouche Rillette de saumon et asperges vertes crémeux aneth/vodka Fricassée de poulet au coque et safran, riz pilaf Fromage Crumble fraise rhubarbe	RESTAURANT Jeudi 23 avril MENU VEGETAL	

Réservation tél : 04.70.30.41.07

*Sous réserve d'application pédagogique



RESTAURANT Mardi 28 avril Mise en bouche Sablé parmesan, artichauts et maquereau aux agrumes Filet de caille sauté aux épices douces, jus façon tajine, tian de légumes Fromage Omelette Norvégienne	RESTAURANT Jeudi 30 avril Mise en bouche Pressé de tomate macédoine, rillette de thon à l'estragon Côtes d'agneau aux épices, couscous aux herbes Fromage Maki d'ananas au caramel, biscuit croustillant	25 €
RESTAURANT Mardi 5 mai Mise en bouche Tarte fine aux crevettes, mesclun provençal Columbo de porc, patate douce et noix de cajou Fromage Latte cotto citron et fraise, cigarette croustillante	RESTAURANT Jeudi 7 mai Mise en bouche Millefeuille de légumes au bacon Maquereau rôti, artichaut au bouillon de coque et curcuma Fromage Tarte fine chocolat framboise	

Réservation tél : 04.70.30.41.07

*Sous réserve d'application pédagogique