



MENU



Mercredi 7 janvier	Vendredi 9 janvier	Mercredi 14 janvier
<p>Menu 25€</p> <p>Mise en situation BTS2A</p> <p>Nous contacter pour le menu. (Entrée, poisson, viande et dessert)</p>	<p>Menu 25€</p> <p>Croustade d'œufs brouillés truffés, beurre de pistache, jus de poulet</p> <p>Salmis de pintade, légumes racines et crouton gras</p> <p>Fromages affinés</p> <p>Sur un biscuit cuiller, bavaroise de marron et coulis chocolat</p>	<p>Menu 25€</p> <p>Œuf cuit à basse température, barigoule de légumes</p> <p>Parmentier de canard confit roquette et parmesan, sauce au poivre</p> <p>Fromages affinés</p> <p>Crème brûlée du moment</p>
Mardi 20 janvier	Mercredi 21 janvier	Mercredi 28 janvier
<p>Menu 25€</p> <p>Jalousie de saumon et sa sauce au citron</p> <p>Carré de cochon poêlé, pommes boulangères, purée de racines et légumes glacés</p> <p>Fromages affinés</p> <p>Dessert CSCDR</p>	<p>Menu 25€</p> <p>Saumon fumé et sa garniture ou Royale de champignons, caramel de porto, crème de lentilles corail</p> <p>Loup flambé au pastis pour 2 pers, sauce vierge, légumes glacés et pommes de terre écrasées aux olives</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Dessert CSCDR</p>	<p>Menu 25€</p> <p>Bouille' Bonifacienne</p> <p>Filet mignon de cochon en croute d'herbes du maquis, cromesquis de Broccio et jambon, jus au boudin</p> <p>Fromages affinés</p> <p>La crêpe façon Suzette et glace vanille</p>
Vendredi 30 janvier	Mercredi 4 février	Jeudi 5 février
<p>Menu 25€</p> <p>Goujonnette de poisson frit, mesclun à l'huile de noix sauce tartare</p> <p>Mignon de porc, sauce diable, légumes, polenta crémeuse</p> <p>Fromages affinés</p> <p>Tarte Amandine sorbet citron crème anglaise au Grand-Marnier</p>	<p>Menu 25€</p> <p>Sur un sablé au parmesan, caviar de tomates, rillettes de maquereaux et pistou</p> <p>Blanquette de veau à l'ancienne, pâtes fraîches,</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Île flottante exotique et ananas flambé</p>	<p>Menu 25€</p> <p>Soupe de poissons et ses garnitures</p> <p>Pièce de bœuf sautée, sauce au poivre, pommes boulangères, tian de légumes</p> <p>Fromages affinés</p> <p>Quatre quarts aux pommes façon tatin, caramel au beurre salé, crème glacée vanille</p>
Vendredi 6 février	Mercredi 11 février	Vendredi 13 février
<p>Menu 25€</p> <p>Filet de rouget, courgette, coulis cresson, chips de pain</p> <p>Selle d'agneau farcie et rôtie, jus corsé au thym, Déclinaison de céleri rave</p> <p>Fromages affinés</p> <p>Entremet ivoire, citron vert et coco</p>	<p>Menu 25€</p> <p>Soupe de poissons et ses garnitures</p> <p>Navarin d'agneau, pommes fondantes</p> <p>Fromages affinés</p> <p>Dessert CSCDR</p>	<p>Menu 25€</p> <p>Riz au chicon, escalope de sandre sauce Riesling</p> <p>Paleron de bœuf cuit à basse température, déclinaison de carottes</p> <p>Fromages affinés</p> <p>Tarte choco-framboise</p>



MENU



Vendredi 20 février	Mardi 3 Mars	Mercredi 4 Mars
Menu 25€ Sur un risotto aux endives, pavé de sandre braisé Déclinaison du bœuf carotte Fromages affinés Tarte chocolat framboise	Menu 25€ Tartare de saumon Daurade rôtie, risotto à l'encre de seiche, quelques légumes glacés, sauce américaine Assiette de fromages Tiramisu aux fruits exotiques	Menu 25€ Salade césar ou Assiette d'huîtres Bœuf bourguignon, bouquetière de légumes ou Carré de porc, bouquetière de légumes, sauce diable Fromages affinés Crêpes flambées au Grand-Marnier, crème glacée du moment
Jeudi 5 Mars	Vendredi 6 Mars	Mercredi 11 Mars
Menu 25€ Gravlax de saumon blinis et saladine, crème citronnée aux herbes Filet de daurade en croute d'olive noire, risotto à l'encre de seiche, quelques légumes glacés, sauce américaine Fromages affinés Café gourmand	Menu 25€ Crème Dubarry aux coquillages Demi-pigeon rôti, racine de légumes glacés, crouton gras Fromages affinés Finger marrons - fruits rouges	Menu 25€ Sur un sablé au parmesan, rillettes de maquereaux, caviar de tomate et pistou, roquette et parmesan C oquelet rôti, pommes boulangères et tian de légumes Fromages affinés Dessert CSCDR