

Les dîners à thème des vendredis soirs

Les étudiants de BTS ^{1ère} année et les élèves de la classe de « Mention Complémentaire Cuisiniers en Desserts de Restaurant » seront heureux de vous proposer **leur formule à 26 euros hors boissons.**

Vendredi 29 septembre 2017

Menu Dégustation

*Nage de St Jacques grillées au cidre
Médaille de veau en croute d'herbes
Assiette gourmande*

Vendredi 06 octobre 2017

Les Grandes Toques Françaises

*Noix de ris de veau dorée
Noix de veau en chapelure de jambon
Assiette gourmande*

Vendredi 13 octobre 2017

Menu Dégustation

*Dos de sandre, velouté de petits pois,
bouchée de fromage frais
Filet de canette, ravioli de cuisse, sauce
sangria, chichi de pommes de terre
Millefeuille chocolat-framboise*

Vendredi 20 octobre 2017

Le Sud Ouest

*Foie gras doré, fraises des bois
et pain d'épices
Magret au floc de Gascogne,
cocotte de topinambour aux figues
Chocolat framboise violette*

Vendredi 17 novembre 2017

Soirée régionale

*Duo de bar et saumon, endive à l'orange
Magret poêlé à l'anis et gingembre
St Honoré aux framboises, coulis
d'orange*

Vendredi 24 novembre 2017

Soirée Champagne

*Escargots en persillade, butternut,
crèmeux de panais
Mignon de porc aux saveurs de
campagne, gaufre de pomme de terre,
Charlotte au chocolat, sorbet orange
sanguine*

Vendredi 1er décembre 2017

La route des épices

*Dos de cabillaud Korma
Caille en cocotte façon tajine, couscous
aux légumes épicés
Tartelette soufflée à la crème d'amande
au citron vert*

Vendredi 08 décembre 2017

Soirée Bistronomie

*Pot au feu de poisson
Carré d'agneau en croute de pain
d'épices
Mille-feuille à la pistache et aux
framboises*

Vendredi 15 décembre 2017

Soirée de Noël

*Foie gras en deux cuissons, gelée passion
Filet d'agneau aux saveurs de campagne
Charlotte à la vanille et au chocolat,
carmel au citron vert*

Vendredi 22 décembre 2017

Soirée de Noël

*Foie gras aux saveurs des sous-bois
Carré d'agneau à la fleur de thym
Terrine d'agrumes au miel, bugnes
lyonnaises, milk-shake exotique*

Vendredi 19 janvier 2018

Soirée Hauts de France

*Feuilleté gourmand d'escargots
et ris d'agneau au sire de Créquy
Dos de cabillaud à la crème de maroilles
Pavlovas à la cassonade, smoothie
pomme betterave et macaron d'Amiens*

Vendredi 02 février 2018

La Montagne

*Jaune d'œuf parfait, écrevisses et purée
d'herbes
Mignon de porc, jus de moutarde
Macaron pistache aux fruits rouges,
cocktail fraise orgeat*

Vendredi 09 février 2018

Soirée Champagne

*Noix de ris de veau braisée au
champagne, ananas rôti
Râble de lapin en croute de pain
Vacherin aux fruits rouges, glace vanille
et sorbet framboise*

Vendredi 23 février 2018

L'Asie

*Gambas, seiches et légumes à la sauce
piquante
Croustillant de bœuf au gingembre,
nouilles chinoises aux légumes
Nems de mangue à la crème d'amandes*

Vendredi 16 mars 2018

Le carnaval de Venise

*Cacciucco
Filet d'agneau en croûte de basilic,
risotto aux artichauts
Tarte fine aux fraises et mangues, sorbet
au lait et citron*

Vendredi 23 mars 2018

Le printemps des saveurs

*Rouget à la plancha, asperges vertes,
ricotta
Médailon de veau en croûte d'herbes,
palets de pommes de terre aux légumes
Tartelette figues et framboises*

Vendredi 30 mars 2018

La Bretagne

*Dos de cabillaud et poireau à l'ail noir
Filet de sole en viennoise de parmesan
Quatre-quarts breton, pommes
caramélisées*

Vendredi 13 avril 2018

Soirée Européenne

*Risotto carnaroli au vert, cuisse de
grenouilles et escargots à la crème d'ail
Filet mignon à la hongroise
Allumettes au chocolat noir et
clémentines*