Les dîners gastronomiques des vendredis soirs

Les étudiants de BTS Management en Hôtellerie-Restauration, et les élèves de la classe de « Mention Complémentaire Cuisiniers en Desserts de Restaurant » seront heureux de vous proposer **leur formule à 25 euros hors boissons.**

Vendredi 05 octobre 2018

Formule unique

Bar cuit à la vapeur, tartare d'huîtres et crème iodée au Riesling

Carré d'agneau en chapelure de blé noir

Allumettes au chocolat noir et clémentine

Vendredi 12 octobre 2018

Menu au choix

Nage d'œuf poché, émulsion de carotte et tuile de jambon

Filet de cabillaud en croute d'aromates

Ou *filet de pintade façon normande*

Pomme croustillante au caramel beurre salé

Vendredi 19 octobre 2018

Menu au choix

Filet de dorade moelleux, rhubarbe au piment et violette

Mignon de porc farci d'un caviar d'aubergine

Ou *Lotte piquée au Chorizo*

Pommes, miel et hydromel

Vendredi 16 novembre 2018

Formule unique au Champagne 40€

Filet de sandre façon Dugléré

Médailillon de veau en croute d'herbes

Dessert au choix

Vendredi 23 novembre 2018

Menu au choix

Ravioles de blette et tourteau en bouillon

Fondant de jarret de bœuf aux saveurs d'autrefois

Ou *filet de sole en croute de noisettes*

Dessert au choix

Vendredi 30 novembre 2018

Menu au choix

Quenelle de langoustines, champignons sauvages

Suprême de canard arabica

Ou *filet de pintadeau farci aux herbes, lait de coco au curry*

Dessert au choix

Vendredi 07 décembre 2018

Menu au choix

*Cromesquis de sole et chanterelles, velouté
d'asperges vertes*

Rosette d'agneau en écrin d'herbes

Ou *dos de cabillaud à l'unilatéral, salsa verte*

Dessert au choix

Vendredi 14 décembre 2018

Formule unique de Noël

*St Jacques snackées, purée de pois chiche,
émulsion de betteraves*

Jambonnette de canard façon carbonade

Dessert au choix

Vendredi 21 décembre 2019

Formule unique de Noël

*Crème légère de fèves, marinère de coquillage
aux éclats de pistache*

Suprême de pintadeau, mousselin aux noisettes

Assiette gourmande

Vendredi 18 janvier 2019

Menu au choix

Paella de semoule de choux-fleurs

Tajine d'agneau aux pruneaux

Ou *filet de barbuée vallée d'Auge*

Douceur Framboises chocolat blanc

Vendredi 25 janvier 2019

Formule unique au Champagne 40€

*Cassolette d'escargots
au champagne et cèpes*

*Parmentier de queue de bœuf,
pomme Anna et vin rouge*

Dessert au choix

Vendredi 1er mars 2019

Menu au choix

*Filet de bar moelleux, glaçage au Salers, et
piment d'Espelette*

Râble de lapereau au romarin

Ou *Aile de raie aux condiments et parmesan*

Dessert au choix

Vendredi 08 mars 2019

Menu au choix

Strudel de sandre à la choucroute

Roulade de sole en croûte de citron vert

Ou *Suprême de pintade farci au canard fumé,
foie gras confit*

Dessert au choix

Vendredi 15 mars 2019

Menu au choix

Tartare de saumon sur blinis maison

Raie façon Grenobloise

Ou *fricassée de lapin à la bière, cocotte de
légumes de saisons*

Dessert au choix

Vendredi 22 mars 2019

Menu au choix

*Risotto glacé au vert de cresson
Cylindre de bar et tourteau*

Rôti de lotte lardé, échalotes confites

Ou *suprême de pintade mariné au gingembre et
huile de café aux agrumes*

Dessert au choix

Vendredi 05 avril 2019

Menu au choix

Filet de rouget, fenouil et carottes à l'orange

Couscous de poissons, semoule safranée

Ou *noix de veau rôtie, mousseline et carottes*

Millefeuille Pistaches-framboises