



ÉCOLE HÔTELIÈRE

Restaurant d'Application

« *Les Gobelins* »

MENU

Saison 2015-2016

Réservations : 02 35 93 10 04

Madame, Monsieur,

Le restaurant pédagogique « Les Gobelins » ouvre ses portes pour une saison complète de formation de nos jeunes.

Nous vous remercions de l'intérêt que vous témoignez à l'égard de nos jeunes en formation ainsi que du soutien que vous apportez au restaurant d'application.

Dans le plaisir de vous recevoir

Le restaurant d'application « Le Gobelins » vous accueille :

Le mardi midi et soir

Le jeudi midi et soir

Et le mercredi et vendredi midi

Sauf pendant les périodes de stages et uniquement en périodes scolaires Nous vous accueillons pour le déjeuner à 12 h 00 et le dîner à 19 h 00.

Ces horaires correspondent aux heures d'enseignement, soit de 12 h 00 à 14 h 30 pour le déjeuner soit de 19 h 00 à 21 h 15 pour le dîner

Les réservations doivent être faites par téléphone au 02.35.93.10.04 La veille pour le déjeuner
Avant 10 heures pour le dîner

Des menus spécifiques sont proposés pour les groupes de plus de 20 personnes : merci de prendre rendez vous auprès du secrétariat

Nous tenons à attirer votre attention sur la différence d'élaboration des menus qui correspond aux formations des élèves (C.A.P., Bac. Professionnel).

Les tarifs se comprennent sans les boissons :

Pour le midi : 13.50 Euros

Pour le soir : 15.00 Euros

Pour les soirées à thèmes : 25.00 Euros

Selon le jour de votre réservation, vous serez amenés à être clients lors de situations d'évaluations, nous vous remercions de votre compréhension. Cette information est portée sur les menus présentés dans ce document.

Gilles Pelletier
Chef d'Etablissement

SEMAINE DU 28 SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE 2015

MIDI

SOIR

MARDI	<i>Salade chinoise aux crevettes et noix de cajou Mignon de porc sauté aux épices et lait de coco, tagliatelles Tulipe de fruits flambés</i>	<i>Tarte fine de maquereaux et andouille Poularde sauce chouchen, légumes de Bretagne Café ou thé gourmand</i>
MERCREDI	<i>Salade gourmande Sauté de veau marengo, pâtes fraîches Tarte fine aux pommes sauce caramel</i>	
JEUDI	<i><u>Menu provençal</u> Pissaladière Petits farcis niçois Soufflé glacé à la mandarine</i>	
VENDREDI	<i>Pressée de tomate macédoine, rillettes de saumon Côte de porc aux pruneaux, purée de pommes et céleri Coupe de sorbet et fruits exotiques</i>	

SEMAINE DU 5 OCTOBRE AU 9 OCTOBRE 2015

MIDI

SOIR

MARDI	<p><i>Tarte aux deux saumons à la fondue de poireaux Limande meunière, pommes au four et carottes au cumin Crème renversé au caramel, granité aux poires</i></p>	<p><i>Ferrine de campagne Darne de colin, beurre blanc, pommes persillées Tarte alsacienne</i></p>
MERCREDI	<p><i>Tarte fine au chèvre Fricassée de volaille à l'ancienne, riz pilaf Nage de fruits frais</i></p>	
JEUDI	<p><i>Verrine océane Aile de raie grenobloise, pommes persillées Crêpes farcies aux fruits d'automne, sauce caramel</i></p>	
VENDREDI	<p><i>Quiche lorraine Darne de colin meunière et caviar d'auergine à l'indienne Crème brûlée à la vanille</i></p>	

SEMAINE DU 12 OCTOBRE AU 16 OCTOBRE 201

MIDI SEMAINE DU GOÛT

SOIR

	<u>Menu Picard</u>	<u>Menu Alsacien</u>
MARDI	<i>Ficelle picarde</i> <i>Côtelette d'agneau, tatin de navet caramélisé et brich de pommes de terre</i> <i>Plateau de fromages picards</i> <i>Tarte au sucre et sa crème chantilly</i>	<i>Assortiment de mise en bouche alsacienne</i> <i>Coq au riesling, spätzles au beurre</i> <i>Forêt noire et ses cerises flambées</i>
MERCREDI	<u>Menu régional</u> <i>Moules au cidre</i> <i>Pavé de truite au neufchâtel</i> <i>Fromages normands</i> <i>Feuilleté aux pommes et calvados</i>	
JEUDI	<u>Menu du Nord</u> <i>Flamiche aux poireaux</i> <i>Carbonnade flamande</i> <i>Croustillant au maroille et sa salade d'endive</i> <i>Cramique perdu, griottes flambées, glace aux spéculoos</i>	
VENDREDI	<u>Menu normand</u> <i>Millefeuille d'andouille au neufchâtel</i> <i>Poulet sauté Vallée d'Auge, pommes cuites</i> <i>Plateau de fromages</i> <i>Tarte fine aux pommes et amandes sauce caramel</i>	

SEMAINE DU 2 NOVEMBRE AU 6 NOVEMBRE 2015

MIDI

SOIR

MARDI		<i>Flan trianon</i> <i>Boeuf à la provençale, riz pilaf au safran et billes de courgettes</i> <i>Crème brûlée à la cassonade</i>
MERCREDI	<i>Velouté de chou-fleur aux moules</i> <i>Poulet cocotte grand-mère</i> <i>Crème brûlée à la vanille, tuile aux amandes</i>	
JEUDI	<i>Cake tiède au poulet et son mesclun</i> <i>Darne de colin poché beurre fondu, pommes persillées</i> <i>Poire belle hélène</i>	<i>Encornets farcis, coulis de poivron, aubergines grillées</i> <i>Souris d'agneau braisée, fèves aux poivrons</i> <i>Tulipe de fruits flambés, glace basilic</i>
VENDREDI		

SEMAINE DU 9 NOVEMBRE AU 13 NOVEMBRE 2015

MIDI

SOIR

MARDI		
MERCREDI		
JEUDI	<p><i>Salade au chèvre chaud</i> <i>Entrecôte grillée sauce béarnaise, pommes pont neuf</i> <i>Tarte fine aux pommes, sauce caramel</i></p>	<p><i>Assiette scandinave et ses toasts, crème de raifort</i> <i>Ballotine de volaille, caviar d'aubergine, pommes croquettes</i> <i>Saint honoré aux framboises, coulis d'orange</i></p>
VENDREDI		

SEMAINE DU 16 NOVEMBRE AU 20 NOVEMBRE 2015

VINS ET FROMAGES

MIDI

SOIR

MARDI		<u>SOIREE CORSE</u>
MERCREDI	<p><i>Ferrine de truite fumée au chèvre</i> <i>Carré d'agneau persillé, garniture provençale</i> <i>Mesclun et ses fromages corses</i> <i>Tarte au citron meringuée</i></p>	
JEUDI	<p><i>Croustade aux champignons</i> <i>Jambonnette de volaille vigneronne</i> <i>Salade et son croustillant au fromage</i> <i>Verrine nuit saint Georges</i></p>	<u>SOIREE BEAUJOLAIS</u>
VENDREDI		

SEMAINE DU 23 NOVEMBRE AU 27 NOVEMBRE 2015

MIDI

SOIR

MARDI	<p><i>Millefeuille de légumes au bacon, crème de céleri au basilic</i> <i>Filet de barbu au vin blanc, tagliatelles à l'encre</i> <i>Fromage blanc aux fruits rouges, écume de pamplemousse</i></p>	
MERCREDI	<p><i>Quiche aux fruits de mer</i> <i>Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf</i> <i>Sabayon de fruits frais</i></p>	
JEUDI	<p><u><i>Menu thanksgiving</i></u> <i>Soupe à la citrouille et ses croûtons</i> <i>Dinde farcie sauce cranberry, pancake au maïs, haricots verts</i> <i>Tarte aux noix de pécan</i></p>	<p><u>SOIREE</u> <u>THANKSGIVING</u></p>
VENDREDI	<p><i>Salade de gésiers et magret fumé, vinaigrette vin rouge</i> <i>Pavé de julienne au curcuma, riz pilaf au poivron, chorizo et moule</i> <i>Mousse au chocolat, crumble noisette et anglaise mousseuse</i></p>	

SEMAINE DU 30 NOVEMBRE AU 4 DECEMBRE 2015

MIDI

SOIR

MARDI	<p><i>Feuilleté de foies de volaille aux poireaux</i> <i>Suprême de poulet meunière, purée de vitelote et champignons de bois</i> <i>Gratin de pamplemousse à la rose</i></p>	
MERCREDI	<p><i>Verrine océane à l'avocat et pamplemousse</i> <i>Magret de canard au miel et aux épices</i> <i>Tarte au chocolat et aux bananes flambées</i></p>	
JEUDI	<p><i>Terrine aux 2 saumons</i> <i>Pintadeau farci sur canapé</i> <i>Moelleux au chocolat et aux agrumes, glace au grand marnier</i></p>	<p><i>Tartare de saumon et dorade au poivron, petite salade</i> <i>Pavé de cerf sauce grand veneur, triologie de purées</i> <i>Soupe de fruits exotiques et son sorbet mangue</i></p>
VENDREDI	<p><i>Tarte fine d'escargot à la crème d'ail et jus de persil</i> <i>Paupiette de pintadeau aux légumes d'automne</i> <i>Ananas caramélisé, glace au gingembre</i></p>	

SEMAINE DU 7 DECEMBRE AU 11 DECEMBRE 2015

MIDI

SOIR

MARDI	<p><i>Cassiolette de moules à la fondue d'endive, marinère aux épices</i></p> <p><i>Darne de saumon grillée grand mère, jus de poulet</i></p> <p><i>Crêpes farcies aux fruits d'automne, sauce caramel ou crêpes flambées</i></p>	
MERCREDI		
JEUDI	<p><i>Menu confidentiel à 13,50 € - apéritif et café compris</i></p> <p><i>Table de 2 et 4 couverts</i></p>	<p><i>Quenelle de brochet aux écrevisses</i></p> <p><i>Entrecôte double grillée sauce béarnaise au vin rouge, pommes pont neuf</i></p> <p><i>Nuit Saint Georges et son coulis de cassis</i></p>
VENDREDI	<p><i>Feuilleté de fruits de mer à l'américaine</i></p> <p><i>Filet de dorade grillé en croûte de citron, légumes grillés et vinaigrette tiède</i></p> <p><i>Crêpes suzette</i></p>	

SEMAINE DU 14 DECEMBRE AU 18 DECEMBRE 2015

SEMAINE DE NOËL

MIDI

SOIR

MARDI	<p><i>Brick de crevettes aux herbes, beurre citron à la menthe</i> <i>Entrecôte double grillée sauce béarnaise ou beurre maître d'hôtel</i> <i>Bûche chocolat framboise</i></p>	
MERCREDI	<p><i>Raviole de foie gras au magret fumé</i> <i>Poulet aux écrevisses</i> <i>Bûche chocolat blanc framboises</i></p>	
JEUDI	<p><u><i>Menu Scandinave</i></u> <i>Saumon mariné et ses blinis</i> <i>Pavé de renne aux airelles</i> <i>Bûche aux marrons</i></p>	<p><i>Ferrine de foie gras, nougatine noisette, fil de porto</i> <i>Magret de canard à la réglisse, polenta d'abricot,</i> <i>chutney de courgettes</i> <i>Millefeuille chocolat, mousse citron vert</i></p>
VENDREDI	<p><i>Beignet de gambas, sauce tartare</i> <i>Côte de boeuf grillée sauce choron, pommes amandines</i> <i>Bûche aux agrumes et au miel</i></p>	

SEMAINE DU 4 JANVIER AU 8 JANVIER 2016

MIDI

SOIR

MARDI	<p><i>Tartare de saumon et concombre à l'aneth</i> <i>Lasagnes à la bolognaise</i> <i>Poire belle dijonnaise</i></p>	<p><i>Moules gratinées</i> <i>Gibelotte de lapin à la moutarde, tian de légumes</i> <i>Eclair au citron et sa bavaroise</i></p>
MERCREDI	<p><i>Salade Niçoise</i> <i>Fruite pochée au beurre, fondue de poireaux et pommes à l'anglaise</i> <i>Galette feuilletée aux abricots</i></p>	
JEUDI	<p><i>Oeufs farcis Chimay</i> <i>Paupiette de volailles aux herbes</i> <i>Moelleux ananas, glace coco et ananas flambé</i></p>	
VENDREDI	<p><i>Carpaccio de dorade et saint jacques au combava</i> <i>Ossa bucca de jarret de veau, gratin de pâtes</i> <i>Poire belle hélène sauce chocolat</i></p>	

SEMAINE DU 11 JANVIER AU 15 JANVIER 2016

MIDI

SOIR

MARDI	<p><i>Filets de poissons duguéré</i> <i>Côtelettes de marcassin aux cépes, purée de châtaignes</i> <i>Oeufs à la neige et coulis de fruits rouges au vin rouge</i></p>	
MERCREDI	<p><i>Pamplamousse au crabe</i> <i>Pilaf de fruits de mer</i> <i>Eclairs café, chocolat</i></p>	
JEUDI	<p><i><u>Menu oriental</u></i> <i>Brick à l'oeuf et au thon</i> <i>Tajines d'agneau aux abricots, boulgour au safran</i> <i>Meringue légère pochée, salade d'oranges, kiwi et son coulis de fruits rouges</i></p>	
VENDREDI	<p><i>Filets de poissons Marguery</i> <i>Civet de lièvre à la française, pommes Anna</i> <i>Soufflé au grand marnier</i></p>	

SEMAINE 18 JANVIER AU 22 JANVIER 2016

MIDI

SOIR

MARDI	<p><i>Crème d'avocat aux crevettes sauce cocktail</i> <i>Blanquette d'agneau au basilic, petits légumes glacés et riz créole</i> <i>Tartelette amandine cassis</i></p>	
MERCREDI	<p><u><i>Menu Auvergne</i></u> <i>Crème de lentilles vertes au lard fumé, oeuf poché en cappuccino</i> <i>Escalope à la fourme d'Ambert et truffade</i> <i>Fromages d'Auvergne</i> <i>Café ou thé gourmand</i></p>	
JEUDI	<p><i>Velouté de champignons et sa crème renversée</i> <i>Steak au poivre, pommes sautées à cru</i> <i>Profiteroles au chocolat</i></p>	
VENDREDI	<p><i>Bavarois d'asperge au saumon fumé, crème de vodka à l'aneth</i> <i>Poularde pochée à l'indienne, semoule aux poivrons</i> <i>Tarte bourdaloue</i></p>	

SEMAINE DU 25 JANVIER AU 29 JANVIER 2016

MIDI

SOIR

MARDI	<p><i>Crème de potiron au lard paysan et moules de bouchot</i> <i>Filet de veau rôti, jus de tagine, gratin Bayaldi</i> <i>Bavarois au pain d'épices et clémentines</i></p>	<p><i>Menu confidentiel à 13,50 € - apéritif et</i> <i>café compris</i> <i>Table de 2 et 4 couverts</i></p>
MERCREDI	<p><i>Rémoulade de céleri aux crevettes et pommes vertes</i> <i>Sole meunière, garniture florentine</i> <i>Tarte fine au chocolat et aux framboises</i></p>	
JEUDI	<p><u><i>Menu Bourgogne</i></u> <i>Oeufs en meurette</i> <i>Fricassée de lapin dijonnaise</i> <i>Fromages de Bourgogne</i> <i>Amandine au cassis et son sorbet</i></p>	
VENDREDI	<p><i>Crème de choux fleur aux coquillages</i> <i>Cuisse de lapin tandoori, compotée de fenouil et courgette à l'anis,</i> <i>raïta</i> <i>Fondant au caramel au beurre salé</i></p>	

SEMAINE DU 1 ER FEVRIER AU 5 FEVRIER 2016

MIDI

SOIR

MARDI	<p><i>Gougères au fromage</i> <i>Poulet grillé à l'américaine, sauce diable, pommes pailles</i> <i>Semoule au cidre, caramel de pommeau et fruits d'automne</i></p>	<p><i>Menu confidentiel à 13,50 € -</i> <i>apéritif et café compris</i> <i>Table de 2 et 4 couverts</i></p>
MERCREDI	<p><i>Fond d'artichaud Saint Fiacre</i> <i>Tronçon de turbot poché sauce hollandaise</i> <i>Sablé breton aux agrumes</i></p>	
JEUDI	<p><u><i>Menu Sud Ouest</i></u> <i>Crème de moule au safran et au chorizo, bohémienne de légumes</i> <i>Entrecôte double Bordelaise, pommes salardaise</i> <i>Ossau Iraty et sa confiture de cerise noire</i> <i>Salade de fruits et son cannelé</i></p>	
VENDREDI	<p><i>Eclairs aux noix de Saint-Jacques et fondue d'endives</i> <i>Pigeon grillé en crapaudine, frites de polenta</i> <i>Riz au lait crémeux, caramel de banane</i></p>	

SEMAINE DU 22 FEVRIER AU 26 FEVRIER 2016

SEMAINE ASIATIQUE

MIDI

SOIR

MARDI	<p><i>Crevette sautée sauce piquante Poulet aigre doux, nouilles sautées Ananas entier rôti, sorbet au saké</i></p>	<p><i>Assortiment de mise en bouche asiatique (nems, rouleau de printemps, sushis) Canard enroulé à la réglisse, deux textures de navet Délices asiatiques</i></p>
MERCREDI	<p><i>Nem au crabe, salade asiatique, vinaigrette au wasabi Sauté de porc aigre douce à l'ananas Thé gourmand</i></p>	
JEUDI	<p><i>Bouillon asiatique au poulet et aux champignons Travers de porc au miel et aux épices, purée de patates douce Riz au lait crémeux, caramel de banane</i></p>	<p><u><i>Menu asiatique</i></u> <i>Yakitoris de thon mi-cuit et poireaux à la sauce mise Sauté de boeuf aux pousses de bambou et champignons noirs Déclinaison de desserts au thé vert</i></p>
VENDREDI	<p><i>Soupe de volaille façon chinoise Porc laqué au miel, riz cantonais Soupe glacée à l'ananas aux senteurs exotiques et son nems</i></p>	

SEMAINE DU 29 FEVRIER AU 4 MARS 2016

MIDI

SOIR

MARDI	<p><i>Assiette de fruits de mer</i> <i>Sauté de veau aux agrumes, endives dorées à l'orange</i> <i>Tarte alsacienne aux pommes</i></p>	<p><i>Assiette scandinave</i> <i>Caneton en deux cuissons</i> <i>Omelette norvégienne</i></p>
MERCREDI	<p><i>Verrine d'avocat cocktail</i> <i>Médaille de porc pané, sauce à la moutarde de Meaux</i> <i>Soufflé au grand Marnier</i></p>	
JEUDI	<p><i>Assortiment de coquillages farcis</i> <i>Pavé de cabillaud sauté au chou vert sauce curry</i> <i>Dacquoise noisette au chocolat</i></p>	<p><i>Assiette de jambon cru et ses condiments</i> <i>Poulet en crapaudine, pommes croquettes au chavignol et légumes confits</i> <i>Entremet au fromage blanc et fruits rouges</i></p>
VENDREDI	<p><i>Huitres froides au vinaigre de cidre, céleri et pomme granny</i> <i>Pastilla d'agneau au foie gras, boulgour au safran</i> <i>Tartelette au chocolat, sorbet orange</i></p>	

SEMAINE DU 7 MARS AU 11 MARS 2016

MIDI

SOIR

MARDI	<p><i>Goujonnettes de poissons sauce tartare Pintadeau farci rôti, polenta moelleuse et jus de volaille aux tomates confites Tarte au citron</i></p>	<p><i>Crème de champignons aux noix et beignets soufflés Tournedos de saumon rôti, genevoise de crustacés et purée de patate douce-panais Ananas caramélisé, glace rhum raisins</i></p>
MERCREDI	<p><i>Blanc de poireaux, sauce gribiche Escalope à la crème et aux champignons Semoule aux raisins, sauce caramel</i></p>	
JEUDI	<p><i><u>Menu alsace</u> Flammeküche Choucroute de poissons Croustillant au munster et cumin Linzer craquant glace au pain d'épices</i></p>	<p><i>Terrine de canard aux champignons et noisettes Carrié de veau poêlé et patate douce Tiramisu aux fruits rouges et chocolat blanc</i></p>
VENDREDI	<p><i>Brick de crevette beurre citron à la menthe Mignonnettes de poulet coco sésame noisette, riz madras et crème de volaille au coco Tartelette à l'orange</i></p>	

SEMAINE 14 MARS AU 18 MARS 2016

SEMAINE ANGLO SAXONE

MIDI

SOIR

MARDI	<i>Blinis au saumon fumé, beurre blanc et oeuf mollet Pavé de sandre au chou rouge, crème de whisky Brownie aux noix de pécan</i>	<i>Cygne de tomate et truite fumée Souris d'agneau braisée aux petits légumes Pancakes suzette</i>
MERCREDI	<i>Salade de crevette au bacon Fish and chips Pancake aux agrumes et lemon curd</i>	
JEUDI	<i>Galette de saumon Poule aux pruneaux farcis du yorkshire Crumble pommes framboises</i>	<u>SOIREE SAINT PATRICK</u>
VENDREDI	<i>Profiteroles au petits pois Gigot de 7 heures, pommes au cheddar Apple Pie</i>	

SEMAINE DU 21 MARS AU 25 MARS 2016

MIDI

SOIR

MARDI	<p><i>Oeuf cocotte basquaise, mouillette de tapenade</i> <i>Filet d'agneau rôti, jus au cumin et citron, haricots blancs mijotés</i> <i>Choux chantilly à la violette</i></p>	<p><i>Champignons à la grecque, tomates confites et tzatziki</i> <i>Côte de boeuf sauce choron, pommes pont neuf et tian de légumes</i> <i>Buffet de desserts</i></p>
MERCREDI	<p><i>Salade de gésiers et de magret fumé, vinaigrette de vin rouge</i> <i>Papillote de poissons aux petits légumes au beurre blanc</i> <i>Nid de pâques</i></p>	
JEUDI	<p><i>Feuilleté d'asperges, sauce mousseline</i> <i>Tartare de boeuf, pommes allumettes</i> <i>Assiette autour du chocolat</i></p>	<p><i>Bar en croûte de sel, flan de céleri jus mousseux aux champignons</i> <i>Selle d'agneau farcie, jus aux fruits secs, purée de topinambours à la vanille</i> <i>Brownie aux noix de pécan, glace cannelle</i></p>

SEMAINE DU 28 MARS AU 1 ER AVRIL 2016

MIDI

SOIR

MARDI	<i>Oeuf au plat aux foies de volaille Mixed grill pommes allumettes sauce pimentée Bavarois rubanné, sauce anglaise au café</i>	<u>SOIREE MEDITERRANEENNE</u>
MERCREDI	<i>Ferrine de foies de volaille confit d'oignons rouges Poulet cocotte grand-mère Crêpe flambée et sa glace au grand marnier</i>	
JEUDI	<u>Menu trompe l'oeil</u> <i>Assiette de dégustation Cassolette de la mer Assiette gourmande</i>	<i>Lotte et langoustines en couscous aux petits légumes Pavé de boeuf mariné sauté, pomme d'arphin aux cépes Tartelette amandine au cassis et son sorbet</i>
VENDREDI	<i>Oeuf mollet croquant bourguignonne Carré d'agneau rôti, pommes d'arphin et jardinière de légumes Marquise au chocolat, crème anglaise à la menthe</i>	

SEMAINE DU 18 AVRIL AU 22 AVRIL 2016

MIDI

SOIR

MARDI	<p><i>Cocktail d'avocat aux crevettes et au pamplemousse</i> <i>Filet de canard aux poires et crêpes de céleri</i> <i>Sablé breton et ses framboises gratinées</i></p>	<p><i>Feuilleté de fruits de mer à l'américaine</i> <i>Rôti de lotte au lard, beurre citron vert et son risotto</i> <i>Gratin d'orange et pamplemousse</i></p>
MERCREDI	<p><i><u>Menu Outre Mer</u></i> <i>Beignets de gambas sauce rougaille et légumes crus marinés</i> <i>Curry d'agneau, riz madras</i> <i>Tarte fine mangue/ananas</i></p>	
JEUDI	<p><i>Pressée d'aile de raie en ravigote</i> <i>Contrefilet rôti, jardinière de légumes</i> <i>Tarte aux fraises</i></p>	<p><i>Saumon mariné aux épices, chapati</i> <i>Filet de boeuf en croûte, garniture châtelaine, sauce madère</i> <i>Cake caramélisé, cerises flambées et glace pistache</i></p>
VENDREDI	<p><i>Terrine de canard aux champignons</i> <i>Filet de veau à la bière, frite de cantal, poireau fondant</i> <i>Sablé normand aux framboises et rhubarbe</i></p>	

SEMAINE DU 25 AVRIL AU 29 AVRIL 2016

SEMAINE GASTRONOMIQUE

MIDI

SOIR

MARDI	<p><i>Gnocchi à la romaine sauce tomate</i> <i>Jambonnette de volaille aux fruits secs, pommes croquettes</i> <i>Tiramisu</i></p>	<p><u>SOIREE</u> <u>GRANDS CHEFS</u></p>
MERCREDI	<p><i>Salade de truite fumée aux agrumes</i> <i>Côte de boeuf, sauce choron, pommes pont neuf et tian de légumes</i> <i>Assiette gourmande</i></p>	
JEUDI	<p><i>Crème d'artichaud, croustillant de peid de porc</i> <i>Couscous de lotte et de langoustine à l'orange et aux épices</i> <i>Crumble de spéculoos, à la fraise et à la rhubarbe</i></p>	<p><i>Ravioles de langoustines, sauce américaine</i> <i>Cuisse de volaille aux écrevisses</i> <i>pommes rissolées</i> <i>Tarte soufflée à la crème d'amandes</i> <i>citron vert, sorbet limoncello</i></p>
VENDREDI	<p><i>Polenta, sardine marinée et poivron rouge</i> <i>Gibelotte de lapin aux petits légumes</i> <i>Tulipe de fruits frais, sorbet passion</i></p>	

SEMAINE DU 2 MAI AU 6 MAI 2016

MIDI

SOIR

MARDI	<i>Tronçons de barbue, beurre nantais Colombo de porc, purée vanillée Salade de fruits frais et son sorbet</i>	<i>Gas pacho de tomate et bavarois d'avocat, granité pimenté, légumes séchés Agneau aux herbes, coulis de poivrons et crème d'ail Tarte au citron</i>
MERCREDI	<i>Pressée de tomates au chèvre Steak au poivre, pommes noisettes Cygne glacé</i>	
JEUDI		
VENDREDI		

SEMAINE DU 9 MAI AU 13 MAI 2016

MIDI

SOIR

MARDI	<p><i>Tarte fine de rouget façon pissaladière</i> <i>Lapin à la bière, panisse, champignons et petits oignons</i> <i>Beignets de bananes, sauce chocolat</i></p>	<p><i>Saucisson en brioche, sauce au porto</i> <i>Salmis de pintadeau, lasagne de légumes</i> <i>Clafoutis et ses cerises flambées, glace vanille</i></p>
MERCREDI	<p><i><u>Menu médiéval</u></i> <i>Fourte Jacobine</i> <i>Limonia (Poulet au citron et aux amandes)</i> <i>Poire à l'hypocras</i></p>	
JEUDI	<p><i>Tartare de saumon</i> <i>Entrecôte double bordelaise, pommes dauphines, duo de légumes verts</i> <i>Assiette autour du chocolat</i></p>	<p><i>Aumonières de fruits de mer sauce crustacés, petite salade</i> <i>Carrié de porc poêlé aux pêches, polenta crémeuse aux petits légumes</i> <i>Tarte aux fraises, crème légère</i></p>
VENDREDI	<p><i>Tournedos de truite de mer genevoise, julienne de légumes</i> <i>Navarin d'agneau printanier</i> <i>Baba chocolat, tatin de mangue, chantilly coco</i></p>	

SEMAINE DU 16 MAI AU 20 MAI 2016

MIDI

SOIR

MARDI	<p><i>Salade méditerranéenne</i> <i>Tartare de boeuf, pommes pont neuf</i> <i>Latte cotto au citron et aux fraises</i></p>	<p><i>Beignet de langoustines, sauce andalouse</i> <i>Filet de boeuf en croûte, pommes macaire</i> <i>Tuile de nougatine, sorbet et aux fruits frais</i></p>
MERCREDI	<p><i><u>Menu Italie</u></i> <i>Assiette d'antipasti</i> <i>Escalope Milanaise et tagliatelles fraîches</i> <i>Crostini au gorgonzola sur lit de salade</i> <i>Tiramisu</i></p>	
JEUDI	<p><i>Gambas et ragoût de légumes en bouillabaisse</i> <i>Daurade grillée au fenouil, riz sauvage, bohémienne de légumes</i> <i>Croustillant au chèvre et son mesclun</i> <i>Nougat glacé, coulis d'abricot</i></p>	<p><i>Assiette de fruits de mer</i> <i>Pintadeau farci aux herbes, risotto, lait de coco au curry</i> <i>Tartelette à la banane, glace bailey's et banane flambée</i></p>
VENDREDI	<p><i>Tartare de saumon et son blinis</i> <i>Thon mariné au gingembre et citronnelle, riz coco</i> <i>Mousse cassis et son sorbet</i></p>	

SEMAINE DU 23 MAI AU 27 MAI 2016

MIDI

SOIR

MARDI	<p><i>Tarte fine d'escargot à la crème d'ail et au jus de persil</i> <i>Filet de canard au vinaigre de Xérès, poire pochée, laitue braisée</i> <i>Coupe de fraise au sucre ou chantilly</i></p>	<p><i>Huîtres chaudes au pommeau</i> <i>Navarin d'agneau aux primeurs</i> <i>Crème aux pommes caramélisées</i></p>
MERCREDI	<p><i>Menu confidentiel à 13,50 € - apéritif et café compris</i> <i>Table de 2 et 4 couverts</i></p>	
JEUDI		<p><i>Menu confidentiel à 13,50 € - apéritif et café compris</i> <i>Table de 2 et 4 couverts</i></p>
VENDREDI	<p><i>Tarte fine de langoustine à la tomate, mesclun provençal</i> <i>Soucis d'agneau braisée au citron confit, ragoût de fèves</i> <i>Pêche fraîche melba et son coulis de fruits rouges</i></p>	



Fin de la saison