

## Menu 2<sup>ème</sup> trimestre

Brasserie	Menu	Menus			Menu	Menus	
			20 €	26 €		19 €	26 €
	<b>lundi</b>	<b>mardi</b>	<b>mercredi</b>		<b>jeudi</b>	<b>vendredi</b>	
Lundi 5 au Vendredi 09 Janvier	Assiette d'huîtres Rumsteck pommes frites sauce roquefort Tarte Tatin	Coquille St Jacques feuilletée Magret sauce miel framboise et pommes Anna Crumble de fruits de saison	<b>Apprentis en entreprise</b>	Soufflé au fromage Suprême de volaille, écaillles de champignons et pommes pailées Pêche flambées	Cassolette feuilleté de saumon et herbes Magret de canard sauté sauce aigre douce et gratin dauphinois Tarte tatin	Salade landaise Marmite de poisson Crème caramel végétal	<b>Menu Afrique du Nord</b> Pastilla de pigeon Tajine de poulet au citron confits abricots secs Assiette des mille et une nuit
Lundi 12 au Vendredi 16 Janvier	Assiette de fruits de mer Magret de canard au miel et écrasé de PDT Saint Honoré	<b>Menu Normandie</b> Beignets de camembert Volaille sauce Calvados champignons sautés et flan de carottes Pommes à la normande	Cassolette de saumon aux herbes Râble de lapin à la moutarde, flan de légumes et pomme Château Café gourmand	<b>Apprentis en entreprise</b>	Velouté Du Barry Fricassé de poulet aux pleurotes et risotto Tarte Bourdaloue	Assiette de charcuterie Blanquette de poisson Pana cotta fruits rouges végétal	Velouté de champignons et œuf poché Souris d'agneau, poêlée de légumes d'hiver, pomme purée et sauce cognac Forêt noire et cerises flambées
Lundi 19 au Vendredi 23 Janvier	<b>PFMP</b>	Velouté Conti et œuf poché Goguenettes de poisson sauce tartare et flan de carottes Moelleux au chocolat crème anglaise	Assiette de saumon fumé Lotte à l'américaine et riz pilaf Choux à la crème	Saint Jacques pomme céleri et brisures de noisettes Lieu, mousse de chorizo et déclinaison de carottes Ille flottante	Huîtres chaudes en sabayon Magret de canard grillé aux 2 pommes Tarte Tatin à la mangue	Feuilleté au fromage bleu Blanquette de veau à l'ancienne Coupes de glace	<b>Nouvel an chinois</b> Assiette asiatique Porc au caramel et riz cantonnais Litchis flambés et tartare de mangue fraîche
Lundi 26 au Vendredi 30 Janvier	<b>PFMP</b>	Soufflé au Comté Raviolis de poisson blanc aux petits légumes, sauce crustacés Galette frangipane	<b>Apprentis en entreprise</b>	Velouté de légumes Tourte aux 2 viandes, PDT et salade verte Tarte au chocolat	Velouté Conti et œuf parfait Pavé de cabillaud et beurre blanc à l'aneth et flan de légumes Tarte vanille	<b>FERME GROUPE</b>	Soufflé au Vieux Comté Sole meunière pomme purée et flan de carottes Omelette norvégienne façon tarte au citron meringuée
Lundi 02 au Vendredi 06 Février	<b>PFMP</b>	<b>Menu St Valentin</b> Tataki de bœuf, légumes croquants Pavé de bar rôti, crème de panais et beurre d'agrumes Charlotte chocolat framboise	<b>Apprentis en entreprise</b>	Gnocchis de PDT Pain de poisson coulis de crustacés Soufflé au chocolat	<b>Menu festif autour de la truffe</b> <b>TP DU SOIR</b>	Salade composée Darne de saumon beurre blanc et polenta de légumes Crêpes	<b>Examen</b>
Vacances d'Hiver toussaint lundi 07 au dimanche 22 février							
Lundi 23 au Vendredi 27 Février	Assiette de charcuteries Saumon en feuilleté au beurre blanc Pommes normandes	<b>Menu Val de Loire</b> Velouté de champignons Coq au vin de Loire et pommes vapeur Chariot de fromages Café gourmand	<b>bac blanc cuisine</b>	<b>Bac Blanc Cuisine</b>	Tatin de légumes œuf poché Fricassé de veau à l'ancienne et riz pilaf Gratin de fruits exotiques	Salade de truite fumée Tartiflette et salade Poires rôties aux épices	<b>PFMP</b>
Lundi 02 au Vendredi 06 Mars	Salade de chèvre chaud Bavette à l'échalote et gratin dauphinois Fruits flambés	<b>Menu Carnaval</b> Beignet de potimarron Filet de sole meunière et riz arlequin Crêpes au choix	Crevettes flambées au cognac Mignon de veau poêlé au romarin, risotto de pleurotes et parmesan Duns Royannaises et salade de fruits exotiques	<b>Apprentis en entreprise</b>	Tartelette ricotta potimarron Sauté de veau aux olives et tagliatelles Salade d'agrumes	Salade océane Cassoulet Pomme au four	<b>PFMP</b>
Lundi 09 au Vendredi 13 Mars	Velouté de courge Darne de saumon sauce hollandaise et embeurrée de chou Panna Cotta vanille et coulis mangue	<b>Menu Bourgogne</b> Gougères au Comté, salade verte et légumes croquants Volaille Gaston Gérard et pommes vapeur Vacherin au cassis	<b>Menu à 26 euros</b> Noix de St Jacques flambées au Cognac, beurre citronné et julienne de légumes Filet de St Pierre et déclinaison de butternut Streusel et crémeux chocolat	<b>Apprentis en entreprise</b>	Mille-feuille chèvre/ Betterave Bœuf bourguignon et légumes glacés Crêpes Suzette et granité	Ficelle picarde Bœuf bourguignon Café gourmand	<b>PFMP</b>
Lundi 16 au vendredi 20 Mars	Assiette de saumon fumé Navarin d'agneau et tagliatelles Tarte au citron meringué	<b>Menu Auvergne</b> Pouny Saucisse auvergnate Aligot Cornet de murat	<b>Apprentis en entreprise</b>	Assiette de saumon fumé, blinis et crème aux herbes Entrecôte double, beurre maître d'hôtel et pommes Anna Charlotte chocolat framboise	Menu à voire	<b>RESTAURANT FERME GROUPE</b>	
Lundi 23 au Vendredi 27 Mars	Carpaccio de bœuf Filet mignon au poivre et tian de légumes Chocolat liégeois	<b>FERME GROUPE</b>	<b>Menu à 26 euros</b> Huîtres gratinées au sabayon Poisson selon arrivage façon grenobloise et pommes vapeur Profiteroles	<b>Apprentis en entreprise</b>	<b>SITUATION D'EXAMEN S2 SERVICE</b> <b>Menu examen</b>	Asperges, œufs mimosa et jambon cru Filet de daurade sauté et piperade basque Assiette de fromages	<b>SITUATION D'EXAMEN S2 SERVICE</b> Menu examen
Lundi 30 mars au Vendredi 03 Avril	Salade niçoise Carré d'agneau et légumes en cocotte Café gourmand	<b>Menu Nouvelle Aquitaine</b> Assiette de jambon de Bayonne Pavé de bar sauce aux huîtres et PDT de l'Ile de Ré Assiette gourmande	<b>PAS DE SERVICE EXAMEN CUISINE</b>	<b>Apprentis en entreprise</b>	<b>SITUATION D'EXAMEN S2 SERVICE</b>	Crevettes flambées au Cognac Aiguillettes de canard sauce Cognac et fleur de sel, pommes de terre rissolées et flan de courgettes Pine de Barbezieux pistache, sauce caramel au beurre salé	<b>Menu Italie</b> Capelletti farcis à la viande, bouillon aux herbes Escalope de veau à la milanaise Café gourmand italien
Vacances de Pâques du 04 au 20 Avril							

L'accueil clientèle s'effectue entre

12h00 et 12h15.

Cliquez sur :

« RESERVER VOTRE TABLE »

Vous serez redirigé vers la plateforme de réservations ;

Vous recevez un sms et un mail de confirmation avec le lien pour annuler

Vous présenterez votre confirmation

à l'accueil, dès votre arrivée.