



Semaine 04 du 22/01/2018 au 26/01/2018

DEJEUNER		DÎNER
Lundi 22 janvier 2018		
Restaurant fermé à la clientèle Pas de Service		Restaurant fermé à la clientèle Pas de Service
14 € (boissons non comprises)		17 € (boissons non comprises)
Potage Saint Germain *** Escalope de veau meunière Gratin de légumes suivant le marché *** Vacherin glacé aux fruits exotiques		Fermé du 08 janvier au 09 février 2018 Stage des élèves
15€ (vin & eau non comprises)		30€ ou 40€ (boissons comprises)
Formule « Express » à 15€ (vin et eau minérale non compris) <i>Cocktail / Apéritif du jour alcoolisé ou sans alcool</i> Verrine de fruits de mer en mise en bouche *** Blanquette de veau à l'ancienne Rizotto au parmesan et carottes glacées *** Petit gâteau aux noisettes – Glace caramel Café ou thé ou infusion		Fermé à la réservation Pas de service
14 € (boissons non comprises)		25 € (boissons comprises)
Restaurant fermé à la clientèle Accueil privatif d'un Groupe		25€ TTC / personne (nourriture & boissons comprises) « POITOU CHARENTES » <i>Cocktail / Apéritif du jour alcoolisé ou sans alcool</i> Brochettes de jambon de pays et poire marinée au pineau en mise en bouche *** Feuilleté de fruits de mer (coques et moules) *** Céteaux (petites soles) au Pineau - Nid aux deux riz et julienne de légumes de saison *** Assiette de gourmandises (grimolée, mini tourteau fromager et granité au cointreau) *** Café ou thé ou infusion
15 € (vin & eau non comprises)		
Formule « Express » à 15€ (vin et eau minérale non compris) <i>Cocktail / Apéritif du jour alcoolisé ou sans alcool</i> Tartare aux deux saumons en mise en bouche *** Navarin aux pommes Garniture de légumes *** Complicité citron d'Asie - Mandarine douceur vanillée (Dessert Championnat de France du Dessert - Adrien LACOMBE) Café ou thé ou infusion		Restaurant fermé à la clientèle Pas de Service

Nos élèves de M.C. Barman vous proposeront un choix de cocktails et boissons à l'apéritif, accompagné d'amuses bouche.