



Semaine 12 du 19/03/2018 au 23/03/2018

DEJEUNER		DÎNER
20 € (boissons comprises)	Lundi 19 mars 2018	
<p><u>OUVERTURE EXCEPTIONNELLE / Formule à 20€ TTC par personne</u></p> <p><i>Kir ou sans alcool et gougères</i> *** Salade de chèvre chaud & magret fumé *** Filets de sole « bonne femme » - Riz pilaf aux petits légumes *** Choux à la crème aux trois parfums *** Café ou thé ou infusion – un verre de vin compris</p>		Restaurant fermé à la clientèle Pas de Service
14 € (boissons non comprises)	Mardi 20 mars 2018	17 € (boissons non comprises)
<p>Œufs farcis Chimay *** Entrecôte de bœuf grillée Déclinaison de céleri *** Délice meringué au marron, comme un Mont Blanc</p>		<p><i>Amuse-bouche et en mise en bouche : gambas sautées au curry - Poulet Thai coco</i> *** Poisson blanc « façon fondue Thaïe » *** Filet de canard Laqué Légumes au wok *** Assiette gourmande de fruits exotiques</p>
15 € (vin & eau non comprises)	Mercredi 21 mars 2018	30€ ou 40€ (boissons comprises)
<p>FERME</p> <p>STAGES PROFESSIONNELS</p>		<p>OUVERT PONCTUELLEMENT CERTAINS SOIRS SOIREE DES BTS 1^{ère} et 2^{ème} année</p>
14 € (boissons non comprises)	Jeudi 22 mars 2018	25 € (boissons comprises)
<p>Œufs pochés scandinave *** Fricassée de volaille aux herbes Déclinaison de carottes *** Dessert Création autour d'un panier de produits « Thème = les agrumes »</p>		<p>OUVERT PONCTUELLEMENT CERTAINS SOIRS SOIREE DES ELEVES DE TERMINALE STHR</p>
15 € (vin & eau non comprises)	Vendredi 23 mars 2018	
<p><u>Formule « Express » à 15€ (vin et eau minérale non compris)</u></p> <p><i>Cocktail / Apéritif du jour alcoolisé ou sans alcool</i> <i>Œuf mayonnaise en mise en bouche</i> *** Fricassée de volaille à l'ancienne – Garniture de légumes *** Complicité citron d'Asie & mandarine douceur vanillée (Championnat de France du Dessert - Adrien Lacombe) *** Café ou thé ou infusion</p>		Restaurant fermé à la clientèle Pas de Service