



Semaine 17 du 23/04/2018 au 27/04/2018

DEJEUNER		DÎNER
Lundi 23 avril 2018		
Restaurant fermé à la clientèle Pas de Service		
Mardi 24 avril 2018		
14 € (boissons non comprises)		30 € (boissons comprises)
Salade de chèvre chaud – Vinaigrette au miel Melflor * * * Filet mignon de porc à la ficelle Vinaigrette tiède aux herbes & légumes croquants * * * Millefeuille croustillant aux fraises Crème légère au Cointreau	Menu à 30€ TTC / pers. (nourriture et boissons comprises) « Soirée SALSA » <u>Terminales Bac Professionnel Restauration</u>	
Mercredi 25 avril 2018		
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> <i>Feuilleté andouillette au chaource en mise en bouche</i> * * * Magret de canard au miel – Risotto au parmesan * * * Choux crémeux * * * Café ou thé ou infusion	OUVERT PONCTUELLEMENT CERTAINS SOIRS SOIRES DES BTS 1^{ère} et 2^{ème} année	
Jeudi 26 avril 2018		
14 € (boissons non comprises)		25 € (boissons comprises)
Menu Végétarien proposé par la classe de 1^{ère} Bac Professionnel <i>Mousse de petits pois et tuile au parmesan en mise en bouche</i> * * * Tartare de légumes - Bruschetta au caviar de légumes primeurs * * * Lasagnes au chèvre et épinards Tofu * * * Salade de fruits frais & sa crème glacée	OUVERT PONCTUELLEMENT CERTAINS SOIRS SOIRES DES ELEVES DE TERMINALE STHR	
Vendredi 27 avril 2018		
15 € (vin & eau non comprises)		Restaurant fermé à la clientèle Pas de Service
Formule « Express » à 15€ (vin et eau minérale non compris) <i>Cocktail / Apéritif du jour alcoolisé ou sans alcool</i> <i>Soupe de poissons et aioli en mise en bouche</i> * * * Filet mignon de porc aux pruneaux Garniture de légumes * * * Assortiment de choux crémeux * * * Café ou thé ou infusion		