

Menu proposé par les élèves de 5^e et 6^e années techniques de qualification

Les lundis 30 septembre 7 et 14 octobre
Et les mardis 1^{er}, 8 et 15 octobre

Croquettes du jour
Ou
Filet de Lieu Farci aux Herbes, Beurre Nantais

Côte de Porc PQA Grillée, Sauce Choron, Pommes Pont Neuf
Ou
Pavé de Veau, Sauce Charcutière, Déclinaison de Céleri Rave

Fromages du Jour
Ou
Mille-Feuille, Ananas Rôti à la Cardamome, Crème Diplomate

Menu confectionné par les élèves de 5^e et 6^e années professionnelles de qualification

Les jeudis 3, 10 et 17 octobre,
Les vendredis 4, 11, 18 octobre

Filet de Pêche du jour, Poireaux en Trois Cuissons, Beurre Blanc

Pièce de Bœuf, Sauce Bordelaise
Echalotes Glacées, Pommes Château

Fromages du jour
Ou
Paris Brest
Ou
Glace Brésilienne

Le prix du menu (entrée, plat et dessert) est fixé à 26 € (boissons non comprises).

Sélection de vins à discrétion à 14 €

Les préparations sont effectuées en nombre limité et inégal par conséquent, il se pourrait que certains mets ne soient plus disponibles lors de votre prise de commande.

Il n'est pas possible de réserver votre choix au préalable.