

Menu du jeudi à 19 €

<p><u>Jeudi 15 et 22 septembre</u></p> <p>Gelée de tomates, billes de cœur de bœuf et légumes croquants Carpaccio de courgettes au citron vert, Bavarois de brocoli et rouget grillé Magret de canard aux mirabelles Gaufre de pommes de terre au bacon OU Rôti de bœuf à l'huile d'olive et aux herbes Gaufres de pommes de terre au bacon Tartine russe au chocolat et aux fruits rouges OU Panna cotta au romarin et aux fruits rouges</p>	<p><u>24 sept au 15 octobre</u></p> <p>Elèves en stage</p>	<p><u>Jeudi 20 et 27 octobre</u></p> <p>Cabillaud confit, salade de chicons Shitakés au wok Medaillon de biche au vin rouge et aux girolles Mousseline de céleri rave Profiteroles vanille/chocolat</p>
<p>Elèves en voyage d'étude en Italie</p>	<p><u>Jeudi 17 et 24 Novembre</u></p> <p>Croustillant de ris de veau Pesto de courgette, écume de moutarde ou Raviole de ricotta à la sauge Gigue de chevreuil Marchand de vin Tatin d 'échalotes et salsifis Forêt Noire</p>	<p><u>Jeudi 1 et 8 décembre</u></p> <p>Anguille fumée au potiron ou Noix de St Jacques, lard laqué et crème de carotte Râble de lièvre Crumble de saucisson fumé et cèpes ou Déclinaison de faisan, panais, Crème de foie gras et chou vert. Croûte de banane, caramel au beurre salé et gingembre</p>