

**Menus du vendredi à 19 €**

**Vendredi 26 janvier et 2 février**

*Bisque de crevettes et surmulet poêlé*  
ou  
*Consommé brunoise, quenelles de volaille*  
.....  
*Coquelet grillé sauce diable*  
.....  
*Miroir mangue, passion*

**Vendredi 9 et 23 février**

*Enroulade de sole et saumon sauce nantua*  
ou  
*Mousse de saumon et gambas aux petits légumes*  
.....  
*Steak au poivre vert, pommes dauphine*  
ou  
*Entrecôte marchand de vin, pommes dauphine*  
.....  
*Soufflé glacé à la banane*  
ou  
*Crème brûlée au citron vert et au gingembre*

**Vendredi 2 et 9 mars**

*Lotte à l'américaine*  
ou  
*Solette meunière*  
.....  
*Côte à l'os ou T-bones béarnaise*  
*Petit hamburger de courgette et tomate au ketchup de betterave jaune*  
.....  
*Inspiration forêt noire*

**Vendredi 16 et 23 mars**

*Matelote à la bouillabaisse*  
ou  
*Saint-Jacques lutées sur fondue de légumes*  
.....  
*Pintadeau à l'orange,*  
*Poêlée de pommes de terre à l'artichaut*  
.....  
*Jardin japonais, sorbet à la rose*

**Vendredi 30 mars**

*Restaurant fermé*  
  
*Sips 1*  
  
*Evaluation certificative*

**Vendredi 20 et 27 avril**

*Sole en deux façons (suggestion du jour)*  
.....  
*Selle carré d'agneau printanière au lait de réglisse*  
.....  
*Pain perdu de brioche, compotée de rhubarbe et gariguettes*