

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