

Menu du vendredi à 19€

<p style="text-align: center;"><u>Vendredi 16 septembre</u></p> <p style="text-align: center;">Salade de scampis, pamplemousse et copeaux de carottes ou Bruschetta tomates/basilic, jambon séché Balluchon de pintade en feuille de chou Sauce vierge Ecrasée de pdt à l'avocat et à l'ail Prunes au vin rouge et aux épices</p>	<p style="text-align: center;"><u>Vendredi 23 et 30 septembre et 7 octobre</u></p> <p style="text-align: center;"><u>Restaurant fermé</u></p> <p style="text-align: center;">Activités extérieures</p> <p style="text-align: center;">Formation "Epicuris"</p> <p style="text-align: center;">"Les épices et aromates"</p>	<p style="text-align: center;"><u>Vendredi 14 octobre</u></p> <p style="text-align: center;">Raviole d'aubergine à la roquette ou Salade de bœuf aux poivrons et betterave rouge <u>Filet mignon de porc:</u> Au lard , jus d'herbes fraîches, pommes rôties à la sarriette ou Rôti à la sauge, gratin dauphinois Pommes caramélisées au miel, glace de spéculoos ou Poire aux fruits secs</p>
<p style="text-align: center;"><u>Du 14 au 4 novembre</u></p> <p style="text-align: center;">Elèves en Stage</p>	<p style="text-align: center;"><u>Vendredi 18 novembre</u></p> <p style="text-align: center;">Réception Privée</p> <p style="text-align: center;">Restaurant complet</p>	<p style="text-align: center;"><u>Vendredi 25 novembre et 2 décembre</u></p> <p style="text-align: center;">Petites croquettes d'escargots en croûte de persil ou St Jacques et boudin noir, crème de potimaron et roquette Selle de chevreuil ou de faon: Inspiration Grand-Veneur ou Au fenouil et physalis, pain d'épices grillé Gâteau de topinambour au chocolat et aux noix, crème anglaise ou Moelleux au chocolat, glace à la vanille au gingembre</p>