

DINERS

Jeudi 22 septembre 2022	20€	Jeudi 17 novembre 2022
Salade landaise Poulet basquaise farci, piperade Mille feuilles pistache		Noix de St Jacques persillés en feuille et tempura de crevettes Blancs de poulet au poivre noir et sa sauce menthe Assortiment de légumes braisés Soufflé au praliné
Jeudi 24 novembre 2022	20 €	Jeudi 1^{er} décembre 2022
Guacamole et gelée de moules au safran Wok magret de canard oignon et miel Buffet de desserts glacés		Soirée Gibier Crème de champignons aux noix et beignets soufflés Daube de sanglier à la Bourguignonne coing confit, pommes Duchesse Poire pochée au vin rouge et épices
Jeudi 8 décembre 2022	20 €	Jeudi 15 décembre 2022
Entrée créative Lotte à l'Américaine Légumes secs, créativité des élèves Coeur coulant chocolat façon forêt noire		Repas Noël Oeuf en vice versa et foie gras, air de xérès Entrecôte de boeuf de race Normande grillée sauce Bordelaise ou Pigeonneau de St André de Messei en croute de sel vanillé Garniture selon le panier et l'inspiration du chef Bûche moderne
BONNES FETES DE FIN D'ANNEE		20 € Jeudi 19 janvier 2023
		Assiette de poissons fumés et blinis selle d'agneau farcie, gratin dauphinois Petit baba au rhum

DINERS

Jeudi 26 janvier 2023	20 €	20 €	Jeudi 2 février 2023
Potage lentille corail, crème prise au bacon Brochette tripes Fertoise Assortiment de purées de légumes oubliés Café ou thé gourmand		Menu anglais Oeufs brouillés sur muffins fish and chips Buffet de Cheesecakes	Menu allemand Crème de Betterave Ragoût d'agneau Spätzle Pâtisseries farcies (pommes raisins, cannelle, amandes)
Jeudi 9 mars 2023	20 €	20 €	Jeudi 16 mars 2023
Bisque de crustacés en buffet Filet mignon de porc Flan de légumes et Garniture selon le panier et l'inspiration du chef Tarte choco banane à la coco			La truite selon la créativité de l'élève Pintade cocotte Grand-mère Crème brûlée et petits fours
Jeudi 4 mai 2023 Examen en service	20 €	20 € Examen en service	Jeudi 11 mai 2023
Assiette de saumon fumé Carré de veau poêlé et patate douce Fraisier			Asperges selon la créativité de l'élève Noisette d'agneau à la crème d'ail Petite ratatouille Assortiment de glaces maison Table de 2 à 4 couverts