

# DINERS

DINERS			
<b>Jeudi 22 septembre 2022</b>		<b>20€</b>	<b>20 €</b>
<p>Salade landaise            Poulet basquaise farci, piperade            Mille feuilles pistache</p>		<p>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</p>	
<b>Jeudi 24 novembre 2022</b>		<b>20 €</b>	<b>22 €</b>
<p>Guacamole et gelée de moules au safran            Wok magret de canard oignon et miel            Buffet de desserts glacés</p>		<p><b>Soirée Gibier</b>            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</p>	
<b>Jeudi 8 décembre 2022</b>		<b>20 €</b>	<b>25 €</b>
<p>Entrée créative            Lotte à l'Américaine            Légumes secs, créativité des élèves            Coeur coulant chocolat façon forêt noire</p>		<p><b>Repas Noël</b>            Oeuf en vice versa et foie gras, air de xéres            Entrecôte de boeuf de race Normande grillée            sauce Bordelaise  <b>ou</b>            Pigeonneau de St André de Messei            en croute de sel vanillé            Garniture selon le panier et l'inspiration du chef            Bûche moderne</p>	
<b>BONNES FETES DE FIN D'ANNEE</b>		<b>20 €</b>	
		<b>Jeudi 19 janvier 2023</b>	
		<p>Assiette de poissons fumés et blinis            selle d'agneau farcie, gratin dauphinois            Petit baba au rhum</p>	

# DINERS

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