

**RESTAURANT D'APPLICATION**

<b>DEJEUNER</b>		<b>DÎNER</b>	
<b>11€</b>		<b>Lundi 26 Février</b>	
<p><b>Concours Silverfourchette</b> Ateliers culinaires et diététique des seniors</p> <p>S'inscrire par mail madeleine.delaservette@silverfourchette.org (voir Flyer)</p>			
<b>12 €</b>		<b>Mardi 27 Février</b>	<b>Soirée gastronomique 26 €</b>
<p>Salade de chèvre chaud ***</p> <p>Poulet fermier rôti Gratin dauphinois ***</p> <p>Poire belle Hélène</p>		<p>Cabillaud en brandade ***</p> <p>Lotte rôtie au canard fumé et rutabaga ***</p> <p>Ris de veau Butternut et jus de viande ***</p> <p>Crèmeux tonka et noix de pécan</p>	
<b>13 €</b>		<b>Mercredi 28 Février</b>	
<p><i>Les Hauts de France</i></p> <p>Tartelette au Maroilles ***</p> <p>Ficelle Picarde ***</p> <p>Paleron de bœuf à la bière Pommes Pont Neuf et tatin de Chicon ***</p> <p>Tiramisu aux speculos et pêches flambées</p>			
<b>11€</b>		<b>Jeudi 01 Mars</b>	<b>Soirée gastronomique 26 €</b>
<p>Menu Brasserie 1 verre de vin + 1 café compris</p> <p>Filet de truite meunière aux amandes Légumes à l'Anglaise ***</p> <p>Pêche Melba</p>		<p>Petites bouchées de poissons fumées ***</p> <p>Filet de Skrei sauté et langoustines flambées ***</p> <p>Pavé de cerf rôti au pralin de noisette Fondue de choux rouge et navet boule d'or Jus au poivre maniguette ***</p> <p>Comme une forêt noire</p>	
<b>13 €</b>		<b>Vendredi 02 Mars</b>	
<p>Thon mi cuit au sésame ***</p> <p>Curry d'agneau Riz madras ***</p> <p>Pannacotta au caramel beurre salé</p>			

**RESTAURANT D'APPLICATION**

<b>DEJEUNER</b>	<b>DÎNER</b>
<b>11€</b>	<b>Lundi 05 Mars</b>
<b>Menu Brasserie</b> 1 verre de vin + 1 café compris  <b>Poulet grillé à l'Américaine</b> <b>Garniture</b> <b>Crêpe aux pommes, caramel au citron vert et gingembre</b>	
<b>12€</b>	<b>Mardi 06 Mars</b> <i>Soirée gastronomique</i> <b>20€</b>
<b>Œufs Meurette et croutons</b> *** <b>Pavé de saumon à l'oseille</b> <b>Pomme anglaise</b> *** <b>Sorbet Cassis</b>	<b>Antipasti</b> *** <b>Tartelette mozzarella gambas et petits légumes au pistou</b> *** <b>Carré de porc laqué au miel et balsamique</b> <b>Carotte et graines de moutarde</b> *** <b>Duo de meringue et d'agrumes</b>
<b>Mercredi 07 Mars</b>	
<i>RESTAURANT RESERVE</i>	
<b>11€</b>	<b>Jeudi 08 Mars</b> <i>Soirée gastronomique</i>
<b>Menu Brasserie</b> 1 verre de vin + 1 café compris  <b>Pièce de bœuf grillée sauce marchand de vin</b> <b>Pomme boulangère</b> *** <b>Crème brûlée, petits fours</b>	<i>RESTAURANT RESERVE</i>
<b>17€</b>	<b>Vendredi 09 Mars</b>
<b>Cappuccino de moules au safran</b> *** <b>Suprême de volaille farcie</b> <b>Garniture de légumes</b> *** <b>Salade de fruits exotiques, sorbet pamplemousse</b>	

<b>DEJEUNER</b>	<b>DÎNER</b>
<b>Lundi 12 Mars</b>	
<b>11€</b> <b>Menu Brasserie</b> <b>1 verre de vin + 1 café compris</b>  <b>Lotte à l'Américaine</b> <b>Garniture de légume</b> *** <b>Riz au lait exotique meringué, coulis abricot mangue</b>	
<b>Mardi 13 Mars</b>	
<b>15 €</b> <b>Tartare de saumon</b> *** <b>Magret de canard au miel</b> <b>Pommes Salardaise</b> *** <b>Crème Caramel et Tuile</b>	<i>Soirée Gastronomique</i> <b>24 €</b> <b>Vichyssoise</b> *** <b>Œufs cuit basse température et mousse de panais</b> *** <b>Suprême de poularde, farce fine au foie gras et fleur de sel</b> <b>Garniture</b> *** <b>Fondant chocolat</b>
<b>Mercredi 14 Mars</b>	
<b>Restaurant fermé</b> <b>Epreuves de Cuisine Bac professionnel</b>	
<b>Jeudi 15 Mars</b>	
<b>11€</b> <b>Menu Brasserie</b> <b>1 verre de vin + 1 café compris</b>  <b>Poulet grillé à l'Américaine</b> <b>Garniture de légumes</b> *** <b>Ananas Gondole Chantilly et petits fours sablés</b>	<i>Soirée Gastronomique</i> <b>26€</b> <b>Soupe aux crevettes</b> *** <b>Filet de Barbue, chou Pak choï</b> <b>Rutabagas étuvés, grenade et jus Thai</b> *** <b>Magret de canard laqué</b> <b>Purée de céleri et compotée de Yuzu</b> *** <b>Nems de fruits et son sorbet, ananas flambés</b>
<b>Vendredi 16 Mars</b>	
<b>14 €</b> <b>Velouté au potiron</b> *** <b>Parmentier de canard fondant aux girolles</b> *** <b>Crème brûlée</b>	

**RESTAURANT D'APPLICATION**

<b>DEJEUNER</b>	<b>DÎNER</b>
<b>11 €</b>	<b>Lundi 19 Mars</b>
<b>Menu Brasserie</b> 1 verre de vin + 1 café compris  <b>Poulet sauté façon vallée d'Auge</b> ***  <b>Soufflé chaud à la vanille, sauce au chocolat et glace vanille</b>	
<b>13 €</b>	<b>Mardi 20 Mars</b> <i>Soirée Gastronomique</i> <b>28 €</b>
<i>RESTAURANT RESERVE</i>	<b>Noix de Saint Jacques snackées citronnelle</b> ***  <b>Cannelloni de tourteaux, pomelos rose</b> ***  <b>Ballottine de volaille fermière tandoori</b> <b>Chou pok choi</b> ***  <b>Dôme coco fruits exotiques et sorbet Combawa</b>
<b>6 €</b>	<b>Mercredi 21 Mars</b> <i>Soirée Gastronomique</i> <b>28 €</b>
Elèves en examens Services Kir, vin et café offert Réservez dès maintenant pour la formation de nos élèves et qu'ils puissent passer les diplômes dans de bonnes conditions. <i>Tables de 4 couverts à 6 couverts nécessaires</i> <b>Quiche Lorraine</b> ***  <b>Blanquette de veau</b> <b>Riz Pilaf</b> ***  <b>Charlotte aux pommes Sauce caramel</b>	
<b>14 €</b>	<b>Jeudi 22 Mars</b> <i>Soirée Gastronomique</i> <b>28 €</b>
<b>Formule Brunch</b> <i>A partir de 10h du matin.</i>  <b>Buffet de charcuterie</b> <b>Viennoiseries</b> <b>Crudités</b> <b>Omelette-oeufs à la coque</b> <b>Boissons chaudes et froides</b> <b>1 verre de vin</b>	<b>Œufs en meurette</b> ou <b>Terrine de poisson sauce Andalouse</b> ***  <b>Sole meunière Garniture de légumes</b> ou <b>Tournedos sauté Châtelaine</b> ***  <b>Miroir cassis cerises flambées</b> ou <b>Création à base de pâte à choux</b>
<b>14 €</b>	<b>Vendredi 23 Mars</b>
<b>Terrine de poisson blanc sauce mousseline</b> ***  <b>Fricassée de volaille à l'ancienne</b> <b>Garniture de légumes</b> ***  <b>Tarte aux pommes croustillantes</b>	

<b>DEJEUNER</b>		<b>DÎNER</b>	
<b>11€</b>		<b>Lundi 26 Mars</b>	
<b>Menu Brasserie</b> 1 verre de vin + 1 café compris  <b>Filets de sole Dieppoise</b> <b>Garniture de légume</b> *** <b>Tarte fine aux pommes</b>			
<b>16 €</b>		<b>Mardi 27 Mars</b>	<b>Soirée Gastronomique 26 €</b>
<b>Croustade d'Asperge sauce mousseline</b> *** <b>Filet de canard</b> <b>Gratin de pommes de terre aux cèpes</b> *** <b>Moelleux au chocolat glace vanille</b>		<b>Beignet de gambas</b> *** <b>Filet de rouget, légumes en couscous parfumé</b> *** <b>Pigeon rôti sur carcasse, cuisses confites</b> <b>Darphin d'igname</b> *** <b>Tartelette chocolat banane</b>	
<b>17 €</b>		<b>Mercredi 28 Mars</b>	
<u>Thème : La Normandie</u>  <b>Tarte feuilletée à l'andouille de Guémené</b> *** <b>Marmite Dieppoise en Montgolfière</b> *** <b>Dorade grillée, Marinière de Coques</b> <b>Variation de choux</b> *** <b>Tarte aux pommes à la Normandie</b>			
<b>15 €</b>		<b>Jeudi 29 Mars</b>	<b>Soirée Gastronomique 28 €</b>
<b>Crêpes farcies Océane</b> *** <b>Côtes de veau forestière</b> <b>Flan de légumes et gratin de pommes de terre</b> *** <b>Mousse au chocolat</b>		<b>Œufs en meurette</b> ou <b>Terrine de poisson sauce Andalouse</b> *** <b>Sole meunière Garniture de légumes</b> ou <b>Tournedos sauté Châteline</b> *** <b>Miroir cassis cerises flambées</b> ou <b>Création à base de pâte à choux</b>	
<b>17€</b>		<b>Vendredi 30 Mars</b>	
<b>Pavé de bar en crumble d'épices</b> *** <b>Filet mignon piqué au chorizo en croûte d'herbe</b> <b>Coulis de poivrons</b> *** <b>Ile flottante</b>			

<b>DEJEUNER</b>	<b>DÎNER</b>
<b>Lundi 02 Avril</b>	
<b>LUNDI DE PAQUES</b> <i>Restaurant fermé</i>	
<b>15 €</b>	<b>Mardi 03 Avril</b>
<b>Duo de Rillettes de poissons printanières</b> *** <b>Poulet fermier Basquaise</b> <b>Riz pilaf</b> *** <b>Tarte aux pralines roses</b>	<b>Soirée Gastronomique</b> <b>28 €</b> <b>Verrine de langoustines</b> *** <b>Foie gras et brioche aux baies de goji</b> *** <b>Magret de canard</b> <b>Asperges et petits légumes</b> *** <b>Tartelette ciron fraise</b>
<b>18 €</b>	
<b>Mercredi 04 Avril</b>	
<b>La Bretagne</b> <b>Huitre gratinée au cidre</b> *** <b>Velouté de Coco de Paimpol aux Saint-Jacques</b> *** <b>Râble de lapin farci aux Pommes</b> <b>Sauce au Pommeau, Garniture de légumes</b> *** <b>Crêpes flambées Pommes sautées au caramel au beurre salé</b>	
<b>16 €</b>	<b>Jeudi 05 Avril</b>
<b>Terrine de poisson sauce crème ciboulette</b> *** <b>Pavé de bœuf sauce roquefort</b> <b>Pommes Pont-neuf et Haricots verts</b> *** <b>Tarte aux myrtilles avec sa glace.</b>	<b>Soirée Gastronomique</b> <b>28 €</b> <b>Feuilletée d'asperges sauce Mousseline</b> <b>Ou</b> <b>Quiche aux fruits de mer Sauce ciboulette</b> *** <b>Carré de veau poêlé Choisy</b> <b>Ou</b> <b>Filet de d'omble chevalier au Savagnin</b> *** <b>Paris-Brest</b> <b>ou</b> <b>Millefeuille aux fruits rouges</b>
<b>15€</b>	
<b>Vendredi 06 Avril</b>	
<b>Salade de lentilles tièdes, lard et œuf poché</b> *** <b>Filet de rouget et bouillon de la mer</b> <b>Pommes Anglaises</b> *** <b>Tarte tatin</b>	