

Diners du Jeudi

Laissez vous tenter par nos menus :


Très bonne année 2026

Jeudi 15 janvier
18 €

 Oeufs en vice versa et foie gras, air de Xérès
Sauté de veau à l'italienne
Garniture selon la créativité des élèves
Salade - Fromages
Moka choco

Jeudi 22 janvier
22 €

 Assiette de poissons fumés et blinis
Selle d'agneau farcie, gratin dauphinois
Salade et Fromages
Baba whisky coca

Jeudi 29 janvier
20 €

 **Rencontre des courants culinaires**
Slow food : Potage lentilles corail, crème prise bacon
Le goût du terroir :
Cabillaud meunière, purée de légumes oubliés
Street food :
Salade - Fromages
Café ou thé gourmand

Jeudi 5 février
18 €

 Menu Anglais
Oeufs brouillés sur muffins
Fish and chips
Salade - Fromages
Buffet de cheesecake

Diners du Jeudi

Laissez vous tenter par nos menus :

<p>Jeudi 18 septembre 18 €</p> <hr/>	<p> Salade Landaise Poulet farci façon basquaise, piperade Salade – Fromages Mille-feuille pistache</p>
<p>Jeudi 25 septembre 20 €</p> <hr/>	<p> Entrée selon créativité de l'élève Noisette d'agneau à la crème d'ail, petite ratatouille Salade - Fromages Soufflé au praliné</p>
<p>Jeudi 2 octobre 20 €</p> <hr/>	<p> Noix de St Jacques persillées en feuille, tempura de crevettes Blanc de poulet au poivre noir, sauce menthe et yaourt et assortiment de légumes braisés Salade – Fromages Panna cotta ananas ivoire</p>
<p>Jeudi 9 octobre 20 €</p> <hr/>	<p> Menu Fast good Guacamole et gelée de moules au safran Wok de magret de canard oignon et miel Salade - Fromages Buffet de desserts glacés</p>
<p>Jeudi 16 octobre 20 €</p> <hr/>	<p> Menu gibier Crème de champignons aux noix et beignets soufflés Daube de sanglier à la bourguignonne et Coings confits, Pommes Duchesse Salade – Fromages Poire pochée au vin rouge et épices</p>

Diners du Jeudi

Laissez vous tenter par nos menus :

<p>Jeudi 5 mars <u>20 €</u></p>	<p>🍃 Salade de magret fumé Aiguillette de boeuf braisée Garniture selon la créativité de l'élève Salade - Fromages St Honoré moderne</p>
<p>Jeudi 12 mars <u>18 €</u></p>	<p>🍴 Bisque de crustacés Filet mignon de porc Garniture selon la créativité de l'élève Salade - Fromages Tarte chocobanane à la coco</p>
<p>Jeudi 19 mars <u>20 €</u> Examen en service- table de 4 couverts</p>	<p>🍷 Entrée : la truite de mer, créativité de l'élève Pintade cocotte grand-mère Salade - Fromages Crème brûlée à la verveine et petits fours</p>
<p>Jeudi 26 mars <u>20 €</u> Examen en service- table de 4 couverts</p>	<p>🍃 Assiette de saumon fumé Carré de veau poêlé et patate douce Salade - Fromages Fraisier</p>