

Mois d'octobre & novembre 2013

Le mardi 01/10/2013 Soir 17 €

Crêpe aux coquillages
Jambonnette de volaille de l'Argoat au cidre
Garniture du Léon
Fondant au caramel salé
& pommes façon Tatin

Le vendredi 04/10/2013 Midi 11 €

(un verre de vin, eau minérale et café compris)

Carpaccio de bœuf salade
Pommes pont-neuf
Tarte Bourdaloue

Le mardi 08/10/2013 Soir 17 €

Antipasti
Osso-bucco Milanaise
Tiramisu

Le vendredi 11/10/2013 Midi 11 €

(un verre de vin, eau minérale et café compris)

Tagliatelles aux deux saumons
& sa poêlée de champignons
Tarte aux pommes

Le mardi 15/10/2013 Soir 17 €

Salade tiède de raie aux agrumes
Entrecôte grillée, sauce Bordelaise
Pommes croquettes & poêlée de cèpes
Moelleux au chocolat et glace au gingembre

Le vendredi 18/10/2013 Midi 11 €

(un verre de vin, eau minérale et café compris)

Dos de cabillaud
& pommes purée
Tarte fine aux pommes

Le vendredi 08/11/2013 Midi 11 €

(un verre de vin, eau minérale et café compris)

Magret de canard à l'orange
& pommes gaufrette
Pot de crème vanille

Le vendredi 15/11/2013 Midi 11 €

(un verre de vin, eau minérale et café compris)

Goujonnettes de sole Tartare
& sa ratatouille
Crème renversée au caramel

Le vendredi 22/11/2013 Midi 11 €

(un verre de vin, eau minérale et café compris)

Escalope de veau Viennoise
& ses spaghettis
Tarte au citron

Le vendredi 29/11/2013 Midi 11 €

(un verre de vin, eau minérale et café compris)

Cassoulet façon Bretonne
Moelleux au chocolat



Mois de décembre 2013 et de janvier 2014

Le mardi 03/12/2013 Soir 17 €

Quiche aux fruits de mer
Médallions de veau Duroc
Pommes noisette & carottes glacées
Gratin de fruits

Jeudi 09/01/2014 Midi 7 €
Section CAP ARR

Cocktail de bonne année
Tartiflette & salade
Coupe glacée

Le mardi 14/01/2014 Soir 17 €

Salade Landaise
Filets de sole à la crème d'endives
Risotto aux herbes
Savarin aux fruits

Le vendredi 24/01/2014 Midi 11 €
(un verre de vin, eau minérale et café compris)

Brandade de morue
Choux chantilly & sauce chocolat

Le mardi 10/12/2013 Soir 17 €

Soupe de poissons
Poulet sauté Chasseur
Pommes cocottes & haricots verts
Tarte aux pommes

Le vendredi 10/01/2014 Midi 11 €

(un verre de vin, eau minérale et café compris)

Coquille Saint Jacques à la Bretonne
& ses petits pois à la Française
Pithiviers

Le vendredi 17/01/2014 Midi 11 €

(un verre de vin, eau minérale et café compris)

Truite au riesling
& ses pommes à l'Anglaise
Far aux pruneaux

Le mardi 28/01/2014 Soir 17 €

Velouté de moules safrané
Poulet grillé à l'Américaine
Pommes paille
Profiteroles au chocolat

Le mardi 17/12/2013 Soir 20 €

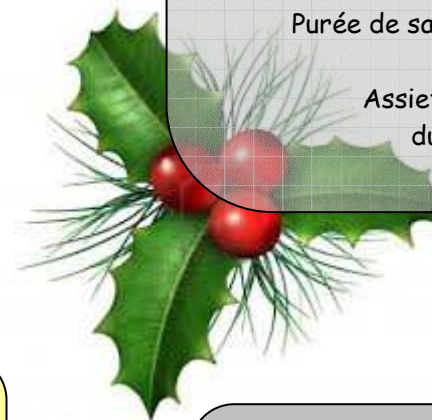
Menu de Noël

Apéritif maison offert

Noix de Saint Jacques et langoustines aux
senteurs de vanille

Pavé de biche sauce Grand Veneur
Purée de saison et pain d'épices

Assiette gourmande
du père Noël



Le mardi 21/01/2014 Soir 17 €

Assiette de mises en bouche d'Alsace
Filet de sandre au Riesling
Forêt noire

Le vendredi 31/01/2014 Midi 11 €
(un verre de vin, eau minérale et café compris)

Filet de sole Bonne Femme
Pommes à l'Anglaise & épinards frais
Eclairs au chocolat et citron vert

Le mardi 04/02/2014 Soir 17 €

Salade de Rocamadour aux noix
Médailles de lotte au frontonnais
Mille-feuilles de légumes
Nougat glacé et coulis de framboise

Le mardi 11/02/2014 Soir 17 €

Foie gras poêlé et compotée de pruneaux
Magret de canard grillé, sauce Béarnaise
Pommes Sarladaises
Tulipe de poires au vin rouge

Le mardi 25/03/2014 Soir 17 €

Tartare de saumon sur pain d'épices
Filet d'agneau rôti, sauce aigre douce
Parmentier aux cèpes et épinards frais
Œufs à la neige caramélisés

Mardi 18/03/2014 Midi 7 €
Section CAP ARR

Velouté de légumes
Côtes de porc sauce moutarde et fenouil
Gratin de pommes de terre
Verrine de fruits frais

Mois de février et mars 2014

Le vendredi 07/02/2014 Midi 11 €
(un verre de vin, eau minérale et café compris)

Onglet de bœuf grillé
Pommes Pont Neuf & tomates Provençales
Forêt noire

Le vendredi 14/02/2014 Midi 11 €
(un verre de vin, eau minérale et café compris)

Blanquette de veau à l'ancienne
& riz Pilaf
Aumônière de pomme au caramel

Jeudi 27/02/2014 Midi 7 €
Section CAP ARR

Salade composée
Gratin de poisson & riz
Tarte aux pommes

Le mardi 18/03/2014 Soir 17 €

Huîtres chaudes à la fondue de poireaux
Râble de lapereau farci
Poêlée de pleurotes et pommes cocottes
Poire Belle Hélène

Mardi 11/02/2014 Midi 7 €
Section CAP ARR

Potages au choix
Tartines salées au choix
Verrine du verger ou verrine au chocolat

Mardi 25/02/2014 Midi 7 €
Section CAP ARR

Potages au choix
Tartines salées au choix
Salade de fruits

Le vendredi 28/02/2014 Midi 11 €
(un verre de vin, eau minérale et café compris)

Fricassée de volaille
& ses champignons
Millefeuille

Jeudi 20/03/2014 Midi 7 €
Section CAP ARR

Avocat crevettes
Steak haché frites et salade
Fromage blanc aux fruits

Mois de mars et avril 2014

Le mardi 25/02/2014 Soir 17 €

Assiette de coquillages farcis
Pavé de saumon croustillant
Beurre blanc & petits légumes
Tartelette légère aux framboises et pistaches

Le vendredi 28/03/2014 Midi 11 €

(un verre de vin, eau minérale et café compris)

Darne de saumon grillée
Riz Pilaf & sa ratatouille
Œufs à la neige au caramel

Le mardi 01/04/2014 Soir 17 €

Salade de mâche, œuf poché
et premiers légumes
Brochet au beurre blanc Nantais
Pommes à l'Anglaise et embeurrée de choux
Tarte Tatin

Le vendredi 04/04/2014 Midi 11 €

(un verre de vin, eau minérale et café compris)

Parmentier de canard et son mesclun
Tarte Alsacienne

Le mardi 08/04/2014 Soir 17 €

Moules marinières
Dartois de merlan sauce Hollandaise
Pommes vapeur et brocolis
Tarte au chocolat

Le vendredi 11/04/2014 Midi 11 €

(un verre de vin, eau minérale et café compris)

Bavette à l'échalote
Pommes paille
Savarin chantilly

Le vendredi 18/04/2014 Midi 11 €

(un verre de vin, eau minérale et café compris)

Rôti de porc
Gratin Dauphinois & fagots de haricots verts
Sabayon aux pommes

Mardi 22/04/2014 Midi 7 €

Section CAP ARR

Assiette de crudités
Saumon sauce oseille
Riz et petits légumes
Sabayon de fruits et tuiles aux amandes

Le mardi 15/04/2014 Soir 17 €

Bouquet de légumes aux fruits de mer
Navarin Printanier
Panier de fruits rouges chantilly



Mois d' avril et mai 2014

Le mardi 22/04/2014 Soir 17 €

Pissaladière
Filets de rougets
Caviar d'aubergines et sauce acidulée
Tarte au citron meringuée

Jeudi 24/04/2014 Midi 7 €
Section CAP ARR

Verrine faisselle au saumon
Côte de porc & Frites
Pomme au four

Mardi 13/05/2014 Midi 7 €
Section CAP ARR

Pâtes et ses garnitures au choix
(bolognaise, poulet au curry, ou thon)
Ananas frais

Le mardi 13/05/2014 Soir 17 €

Assiette de poissons fumés, crème à la
ciboulette
Magret de canard aux deux pommes et
sauce au cidre & Gratin Dauphinois
Tarte fine aux Goldens et glace vanille

Jeudi 15/05/2014 Midi 7 €
Section CAP ARR

Salade d'accueil
Pizza au choix
Pana Cotta aux fruits rouges

Le mardi 20/05/2014 Soir 17 €

Assiette de melon et jambon de pays
Carré d'agneau persillé
Bouquetière de légumes
Paris Brest