

jeudi 18/09	<i>Midi</i>	Le Concerto	18 €
		Bavaois de céleri, crème mousseuse au bleu *** Suprême de pintadeau sauté au chorizo, Darphin aux champignons et tombée d'épinards *** Pêches blanches marinées, pain de gène au thym-citron sorbet pêche	
Vendredi 19/09	<i>soir</i>	Le Concerto	28€
		Mise en bouche *** Mousse de saumon aux fruits de la passion *** Coquelet farci en deux cuissons, pommes de terre confites à l'ail et au romarin, crème de champignons ou Magret de canard, sauce épices, riz cantonnais *** La poire, mousse chèvre doux aux fruits secs, poire flambée	

Lundi 22/09	Midi Les Gammes 20 €	
	Œuf poché, crème à l'ail & champignons du moment ***	
	Pavé de merlu au poêlon & beurre noisette, crémeux de petit pois, carottes fanes rôties & pesto ***	
	Chou crème mascarpone, bananes flambées & sorbet noix de coco.	
Mardi 23/09	Le Concerto 30€	Midi Les Gammes 20 €
	Ravioles saumon et champignons, sauce crustacés et huile verte ***	Tartare de saumon, guacamole, mesclun et tuile de sésame ***
	Pigeon en deux cuissons, mousseline de fèves au lard fumé, palets de navets glacés au miel jus court au thym. ***	Fricassée de poulet aux coques et safran, riz pilaf aux champignons des bois ***
	Tarte normande, caramel au beurre salé	Figues rôties, sabayon mascarpone et glace à la verveine
Jeudi 25/09	Midi concerto 20 €	
	Tartare et rillettes de saumon aux fines herbes ***	
	Blanquette de la mer aux petits légumes, blé pilaf ***	
	Figues rôties et chou crème mascarpone vanillée	
Vendredi 26 /09	Soir Le Concerto 28 €	
	Mise en bouche ***	
	Mousse de saumon aux agrumes ***	
	Coquelet farci en deux cuissons, pommes de terre confites à l'ail et au romarin, crème de champignons ou Magret de canard, sauce miel, wok de légumes ***	
	La pomme verte, saveur estragon, riz soufflé, pommes flambées	

Lundi 29/09	Midi	Les Gammes	20 €
	Œuf poché, crème à l'ail & champignons du moment *** Pavé de merlu au poêlon & beurre noisette, crémeux de petit pois, carottes fanes rôties & pesto *** Chou crème mascarpone, bananes flambées & sorbet noix de coco		
Mardi 30/09	Midi	Les Gammes	20 €
	Potage Saint Germain *** Blanquette de la mer aux épices et petits légumes *** Paris-Brest revisité		
Jeudi 02/10	Midi	Les Gammes	18€
	Petits choux & crémeux avocat-mascarpone, saumon fumé, mesclun. *** Lasagnes *** L'incontournable œuf à la neige.		
Vendredi 03/10	Soir	Le Concerto	28 €
	Mise en bouche *** Mousse de saumon au tzatziki *** Coquelet farci en deux cuissons, pommes de terre confites à l'ail et au romarin, crème de champignons ou Magret de canard, sauce réglisse, quelques morilles *** Mousse chocolat blanc au gingembre, coulis de mangues au safran, ananas flambé		

Lundi 06/10	Midi	Le concerto	18€	Midi	Les Gammes	20€	
	Wraps de jambon et rémoulade de légumes croquants *** Pavé de saumon Grand-Mère *** Tarte amandine Poiros-chocolat			Palet de céleri rave, Gambas flambées au Whisky et gel de piment d’Espelette. *** Osso bucco façon milanaise et tagliatelles fraîches *** Broyé du Poitou, pommes flambées, sauce & glace au caramel.			
Mardi 07/10	Midi			Les Gammes			20 €
	Bavarois de céleri, crème mousseuse au bleu d’Auvergne, chips de Diot et jambon d’Auvergne *** Fricassé de veau au vin blanc d’Auvergne, riz pilaf et légumes du moment *** Tarte myrtilles, crème légère à la Tonka						
jeudi 09/10	Midi	Le Concerto	20€	Midi	Les Gammes	15€	
	Velouté coco curry, nem de crabe *** Fricassée de veau aux épices, poêlée de légumes *** Bavarois à la poire, sauce caramel			Assortiment d’antipasti *** Bar à pâtes *** Assortiment de Tiramisu			

lundi 13/10	Midi	Le Concerto	20€	Midi	Les Gammes	18€
		Wraps de truite fumé de "Chauvigny " mariné aux légumes croquants *** Aiguillettes de volaille fermière de Lavausseau façon grand- mère *** Tartelette amandine aux poires du jardin de la Frolle			Palet de cèleri rave, gambas flambées au Whisky et gel de piment d'Espelette. *** Osso bucco façon milanaise et tagliatelles fraîches *** Broyé du Poitou, pommes flambées, sauce & glace au caramel beurre salé de l'Île de Ré.	
mardi 14/10	Midi	le répertoire				18 €
		Tartare de saumon, quelques toasts *** Suprême de volaille farci, cocotte de racines, polenta *** Tartelette pommes noisette, crème vanille				
Jeudi 16/10	Midi	Le concerto	22 €	Midi	les gammes	15 €
		Mousseline de truite du Talbat, crème acidulée *** Entrecôte grillée, sauce Choron, pommes Darphin et haricots verts persillés *** Autour de la pomme des jardins de la Frolle			Assortiment d'antipasti *** Bar à pâtes *** Assortiment de Tiramisu	
Vendredi 17 octobre	Midi	Le concerto				20€
		Endives/pommes du jardin de la Frolle, tomme de chèvre du Poitou *** Suprême de volaille sauce césar, garniture façon grand-mère *** Roulé au citron				

Lundi 03/11	midi	Le Concerto	18 €
		Velouté de champignons aux noisettes et chips de coppa *** Blanquette d'agneau aux épices, petits légumes et riz pilaf *** Tarte figues amandes	
jeudi 06/11	Soir	Le concerto	28 €
		Noix de Saint-Jacques au lard, crème de potiron *** Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes, jus réduit, échalotes confites et fricassée de légumes *** Parfait glacé noisette, clémentine rôtie et croustillant noisette	
Vendredi 07/11	Midi	le concerto	18€
		Crème de champignons/châtaignes, huile de noisette et croûtons de brioche *** Blanquette de veau au lait de coco, riz pilaf *** Tarte fromage blanc/poire	

Jeudi 13/11	Soir	Le Concerto	28 €
		<i>Mise en Bouche</i> *** Velouté de potimarron, crackers noisette et espuma de fourme d'Ambert *** Souris d'agneau braisée, purée de coco de Paimpol et légumes de saison glacés *** Poire rôtie, sabayon mascarpone, glace verveine	
Vendredi 14/11	Midi	le concerto	18 €
		<i>Crème de potimarron et piment d'Espelette</i> *** <i>Blanquette d'agneau, riz pilaf</i> *** <i>Tarte au citron</i>	

Lundi 17/11	<i>Midi</i>	Le Concerto	16 €
		Minestrone aux légumes *** Parmentier de joue de bœuf au cognac *** Soufflé au chocolat, gruë et sorbet fruits de la passion	
Jeudi 20/11	<i>Soir</i>	Le Concerto	28 €
		<i>Mise en bouche</i> *** Bisque de crabe et ravioles de champignons *** Magret de canard sauce béarnaise ou poivre, pommes Darphin et légumes du moment *** Poire fondante au sésame, glace au miel de sapin et arlette cacao	
Vendredi 21/11	<i>Midi</i>	Le Concerto	18 €
		Soupe de cèpes et brunoise de légumes *** Estouffade de bœuf au Cognac, pommes Darphin et navets glacés *** Charlottes aux poires, coulis poire/tonka et sorbet poire	
	<i>Soir</i>	Le Concerto	28 €
		Mise en bouche *** Soupe de courges butternut, Bonbon au Chabichou *** Tajine de veau au miel et fruits séchés, Légumes racines rôtis *** Tarte pomme, Cidre et bière	

Lundi 24/11	<i>Midi</i>	Le Concerto	16€
		Potage cultivateur aux légumes anciens et canard confit *** Parmentier de joue de bœuf à la patate douce *** Charlottes aux poires, coulis poire/tonka et sorbet poire	
Jeudi 27/11	<i>Soir</i>	Le Concerto	28 €
		Mise en bouche *** Raviole de champignons Crème de parmesan et pignons torréfiés ** Lapin farci sauce à la bière Mousseline de butternut et panisses *** Brioche perdue aux pommes, caramel au beurre salé, sorbet pommes granny Smith	
Vendredi 28/11	<i>Midi</i>	Le Concerto	18€
		Bouillon de légumes safrané, fenouil, panais et carotte *** Râgout Kalops, pommes de terre hasselback et confitures d'airelles *** Vacherin aux agrumes	
	<i>Soir</i>	Le Concerto	28 €
		Mise en bouche *** Velouté des sous-bois Cromesquis au roquefort *** Paleron de bœuf au pinot, os à moelle farci, chou vert Confit au lard *** Tarte citron vert basilic	

Lundi 01/12	<i>Midi</i> Le Concerto 22 €	<i>Midi</i> les gammes 40€
	Feuilleté de ris de veau aux pleurotes *** Pavé de bœuf, sur julienne de légumes, ravioles de champignons et espuma à la truffe *** Vacherin aux agrumes	Punch de Noël *** Foie gras mi-cuit au torchon Chutney de figues, chips de pain d'épices *** Médailillon de veau aux Morilles Pommes de terre rôtie, crémeux de Courge bleue de Hongrie *** Baba de Noël
Mardi 02/12	<i>Midi</i> Les Gammes 25€	
	Velouté de Butternut, éclats.de noisettes caramélisées, espuma de foie gras *** Rognon de veau Beaugé, Spätzle, et brocolis au beurre *** Crêpes farcies aux fruits de saison, caramel au beurre salé, sorbet mirabelle	
Mercredi 03/12	<i>Midi</i> Le Concerto 30 €	
	Carpaccio de dorade et saint jacques aux agrumes *** Tronçon de Turbotin en croûte de citron/amandes Ragoût de légumes racines et pilaf aux champignons *** Riz au lait, sauce caramel sorbet orange/fleur d'oranger et tuile de brioche	
Jeudi 04/12	<i>Midi</i> Le Concerto 22€	
	Aumônières de boudin noir aux pommes *** Filet de bar à l'unilatérale, mousseline aux herbes, risotto et ses légumes *** Ananas rôti, sabayon exotique, glace coco	
	<i>Soir</i> Le Concerto 32 €	
	Saumon cru mariné aux épices, chapati *** Côte de bœuf sauce au choix, Pommes Pont-Neuf et légumes d'hiver *** Coque de meringue Mousse de marrons au cognac, tuile au grué et sauce cacao	
Vendredi 05/12	<i>Midi</i> Le Concerto 22 €	
	Pot au feu de légumes, toasts et beurre de truffe *** Contre filet sauce morille, écrasé de pommes de terre aux herbes et courges spaghetti *** Ananas rôti, vinaigrette miel/citron et glace coco	

Lundi 08/12	Midi	Le Concerto 27€	Les Gammes 22€	Le répertoire 25€
		Feuilleté de saumon langoustines sauce Armoricaïne *** Pavé de bœuf façon Rossini, samossas de légumes, croustilles de pommes de terre au St Maure et purée de panais *** Ananas rôti, vinaigrette miel/citron et glace coco	Velouté de potimarron et cèpes ,chips de Jambon de Bayonne ** Magret de canard sauté sauce foie gras, crémeux de carottes et pommes grenailles rôties ** Entremet aux agrumes, réduction orange sanguine et sorbet citron	Ceviche de dorade et saumon fumé aux agrumes *** Steak au poivre, pommes Darphin et fricassée de champignons *** Tarte choco-banane
Mardi 09/12	Midi	Les gammes 25€	Midi	Le répertoire 22 €
		Assiette d'huîtres ou Saumon fumé ** Pièce de bœuf pommes Sarladaises chou romanesco au beurre OU Filets de sole sauce safranée, butternut rôti et riz thaï ** Matafan aux pommes	Queues de gambas marinées et sautées, risotto de lentilles corail vinaigrette de crustacés *** Steak au poivre pommes rôties à l'ail et au thym *** Profiteroles au chocolat	
Mercredi 10/12	Midi	Les Gammes 28€		
		Risotto de choux fleur, pétoncles sautées et sarrasin soufflé *** Pavé de sandre en croûte de noisette, coulis de potimarron, pommes Darphin et légumes confits *** Tarte chocolat-praliné- sarrasin, glace sarrasin		
Jeudi 11/12	Midi	Le Concerto 25 €		
		Velouté de topinambour, bonbon de foie gras en gelée de pain d'épices *** Tournedos de canard à la mangue, mousseline de topinambour et rutabagas glacés *** Bûche ananas coco		
	Soir	Le Concerto 36€		
		Mise en bouche *** Langoustines croquantes Tempura de légumes et crème de langoustines *** Parmentier de joue de bœuf à la truffe, salade de pousses *** Entremet Yuzu		
Vendredi 12/12	Midi	Le Concerto 22€		
		Assiette de saumon fumé, crème citronnée et blinis *** Magret laqué, mousseline de céleri et raifort *** Tarte chocolat-praliné-sarrasin, glace sarrasin		

Lundi 15/12	midi Le Concerto 27 €	midi Les Gammes 22€	Midi le répertoire 25€
	MEB : Huître de Marennes Gratinées sur julienne de légumes au pineau des Charentes *** Duo de saumon gravelax et fumé, crème acidulée aux herbes *** Ballotine de volaille farcie aux truffes de Lavausseau, mousseline de topinambour et choux fondants *** Bûchette marron/cassis et glace marrons brûlés	Velouté de potimarron noisette et cèpes, chips de jambon de Bayonne ** Magret de canard sauté, sauce foie gras, crémeux de carottes et pommes grenailles ** Entremet aux agrumes, réduction orange sanguine et sorbet citron	Tarte fine aux échalotes et boudin blanc *** Tournedos Rossini, écrasé de pommes de terre et légumes d'hiver *** Mousse Passion
Mardi 16/12	Midi Le Concerto 25 €	Midi Le répertoire 24€	
	Assiette de fruits de mer **** Magret de canard cuit sur peau aux agrumes, pommes noisette, mousseline de panais **** Entremet Yuzu	Queues de gambas marinées et Sautées, risotto de lentilles corail vinaigrette de crustacés ** Steak au poivre pommes rôties à l'ail et au thym ** Profiteroles au chocolat	
Mercredi 17 /12	Les Gammes 		

Mardi 13/01	<i>Midi</i> Le Concerto 26 €	<i>Midi</i> Les Gammes 15 €
	Soupe de poissons maison, rouille et croûtons *** Filet mignon aux champignons en croûte, écrasé de pomme terre parfumé au thym et endive juste rôtie *** Entremet passion vanille	Menu CCF Assiette de charcuteries *** Navarin d'agneau Légumes du moment *** Ravioles de fruits exotique et sorbet aux herbes fraîches
Jeudi 15/01	<i>Midi</i> Le Concerto 20 €	<i>Midi</i> Les Gammes 15€
	Velouté de butternut aux éclats de noisette *** Bar flambé au Pastis, risotto aux pleurotes et panais glacé *** Pithiviers	Burger à la fourme d'Ambert, confit d'oignon rouge Bœuf Charolais & potatoes maison *** Brownies noix de pécan et crème vanille
	<i>Soir</i> Le Concerto 28 €	
	Buffet de charcuterie *** Filet de Bar sauté Grand-Mère, jus de poulet rôti, potiron au cumin, polenta crémeuse *** Baba au whisky chantilly vanille et coulis de café	

Mardi 20/01	<i>Midi</i> Les Gammes 15 €	
	MENU CCF Tartare aux deux saumons *** Fricassée de poulet aux coques et safran, riz pilaf aux champignons des bois *** Entremets choco-noisette passion	
Jeudi 22/01	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes 15€
	MENU CCF	Burger à la fourme d'Ambert, confit d'oignon rouge Bœuf Charolais & potatoes maison *** Brownies noix de pécan et crème vanille
	<i>Soir</i> Le Concerto 30 €	
	Mise en bouche *** Risotto de rave beaufort et girolles *** Filet de veau farci aux herbes, purée de pois cassés, romanesco et palets de pomme de terre confits *** Maki d'ananas au caramel, fruits exotiques, biscuit épicé et sorbet ananas	
Vendredi 23/01	<i>SOIR</i> LE CONCERTO 38€	
	Nos produits d'exceptions avec forfait vin Déclinaisons de foie gras en mise en bouche *** Huîtres en deux services, Huître en gelée de caviar, Huître chapeau pinet *** Sole meunière Pommes fondantes au thym citron ou Quenelle de sandre et saint jacques sauce vin blanc Purée fine aux raves du Touquet *** Nos fromages *** Mousse de litchi à la rose en gelée de champagne Mignardises	

Jeudi 29/01	<i>Midi</i>	Le Concerto €
		Midi Les Gammes 16€
	MENU CCF	Terrine de saumon sauce cocktail *** Poulet rôti façon cocotte grand-mère *** Crème caramel
	<i>Soir</i>	Le Concerto 30 €
		<i>Tartare aux 2 saumons, guacamole, mesclun et tuile de sésame</i> *** <i>Entrecôte double sauce béarnaise, pommes Darphin, romanesco au thym et flan de potimarron</i> *** <i>Tartelette fromage blanc et sorbets pomelo</i>

	<i>Midi</i>	Le Concerto 22 €
Jeudi 05/02		Velouté de panais aux pétoncles *** Aiguillettes de canard laquées noisettes chocolat, frites de polenta et légumes glacés *** Aumônières aux fruits de saison, crème anglaise et sauce caramel
	<i>Soir</i>	Le Concerto 30 €
		<i>Velouté de châtaignes, foie gras poêlé</i> *** <i>Mignon de veau farci et rôti</i> <i>Pommes duchesses et betteraves glacés au balsamique</i> *** <i>Paris-Brest revisité</i>

Mardi 24/02	<i>Midi</i> Les Gammes 20 €	
	Quiche maroilles et lardons, sabayon cumin *** Moules à la bière frites *** Gaufres chantilly sauce chocolat	
Jeudi 26/02	<i>Midi</i> Le Concerto 22 €	<i>Midi</i> Les Gammes 22€
	Mousseline de volaille au Roquefort *** Dorade flambée, risotto et endives braisée *** Tartelette choco -orange	Mousseline de volaille au Roquefort *** Filet de Dorade flambée, risotto et endives braisée *** Tartelette choco-orange
	<i>Soir</i> Le Concerto 30 €	
	Tapas et pinchos *** Risotto de crevettes et moules, jus mousseux de gambas *** Paella Valencia *** Café gourmand espagnol	
Vendredi 27/02	<i>Midi</i> Le Concerto 20 €	
	Tarte au poireau, graines de tournesol *** Echine de cochon grillé, sauce diable Pommes gaufrettes *** Crêpes aux fruits exotiques	

Lundi 02/03	<i>Midi</i>	Le Concerto	18€
		Quiche à l'échalote confite au chèvre chantilly salée à l'infusion de thym *** Mignon de porc grillé en croûte d'herbes et sauce moutarde violette, pommes croquettes ** Aumônière de poires , sauce caramel	
	<i>Midi</i>	Le Concerto	
Mardi 03/03		BTS OPTION A	
Jeudi 05/03	<i>Midi</i>	Les Gammes	20 €
		Cappuccino de moules de Marennes D'Oléron au Pineau des Charentes ** Parmentier de canard gras De la maison Mitteault ** Café gourmand	
	<i>Soir</i>	Le Concerto	30 €
		<i>Achard de légumes boulettes de crevettes et samoussa fromage *** Ballotine de poulet Curry- coco riz créole Flan de christophine et crémeux patates douces *** Beignets de bananes, ananas frais et en sorbet Coulis coco Malibu</i>	

Vendredi 06/03	<i>Midi</i>	Le Concerto	20€
		Choux fleurs rôtis à la grenobloise *** Mignon de porc grillé à la Dijonnaise, légumes du moment *** Crêpes aux pommes confites, glace vanille	
	<i>Soir</i>	Le Concerto	28 €
		Ce menu sera imaginé, conçu, réalisé et présenté selon nos productions locales de saison, les idées et techniques professionnelles mises en œuvre par les étudiants BTS MHR	

Lundi 09/03	<i>Midi</i>	Le Concerto	18 €
		<i>Œuf poché et risotto de rave à l'huile de truffe</i> *** <i>Goujonnettes de poulet au sésame, tagliatelles aux légumes</i> *** <i>Choux chantilly, salade de fruits au pineau</i>	
Mardi 10/03	<i>Midi</i>	Le Concerto	
		BTS BLANC OPTION A	
Jeudi 12/03	<i>Midi</i>	Les Gammes	20 €
		Cappuccino de moules de Marennes D'Oléron au Pineau des Charentes *** Parmentier de canard gras De la maison Mitteault *** Café gourmand	
	<i>Soir</i>	Le Concerto	28 €
		Illusion du goût projet THA MEB *** Cheesecake au saumon et tatin d'échalotes *** Assiette terre mer *** Samossas de banane et tacos aux fruits	
Vendredi 13/03	<i>Midi</i>	Le Concerto	18 €
		Tartare de betterave **** Steak au poivre de Kâmpôt, Pont neuf de polenta **** Madeleine, crème tiramisu et café	

Mardi 17/03	<i>Midi</i>	Les Gammes	22 €
	Tarte de courgettes, poivrons et chèvre ** Pavé de saumon sauté, poêlé maraîchère, sauce hollandaise aux agrumes ** Café gourmand		
Jeudi 19/03	<i>Soir</i>	Le Concerto	32 €
	Soirée Saint Patrick Crackers au cheddar et tomato relish *** Salade de gambas flambées au whisky *** Ragoût de joue de bœuf à la Guinness, écrasé de pommes de terre, carottes glacées à la bière ** Autour de L'irish coffee		
Vendredi 20/03	<i>Midi</i>	Le Concerto	20€
	Haricots blancs, condiment et jambon de Bayonne *** Pavé de bœuf flambé, pommes darphin et salade de légumes *** Chocolat ou café liégeois		

Lundi 23/03	<i>Midi</i> Le Concerto 18 €	
	Salade de lentilles vertes tièdes de la maison "Gault" à Latillé , œuf poché et jambon de Bayonne *** Goujonnettes de merlan, sauce tartare Tagliatelles aux légumes *** Profiteroles, sauce chocolat	
Mardi 24/03	<i>Midi</i> Le Concerto 25 €	<i>Midi</i> Les Gammes 22 €
	Tartare minute de poisson blanc Ou Premières asperges du mirebalais, sauce hollandaise au beurre doux de Charentes *** Ballotine de volaille, crémeux d'artichaut et légumes primeurs, jus réduit au lard fumé *** Choux vanille & premières fraises.	Tarte de courgettes, poivrons et chèvre ** Pavé de saumon sauté, poêlé maraîchère, sauce hollandaise aux agrumes ** Café gourmand
Jeudi 26/03	<i>Midi</i> Les Gammes 18€	
	Tarte de courgettes, poivrons et chèvre *** Médaillon de porc à la moutarde, lentilles vertes & oignons grelots *** Tarte au citron meringuée.	
	<i>Soir</i> Le Concerto 32 €	
	Menu projet Nouvelle Aquitaine (l'agneau en folie) <i>MEB</i> *** <i>Pâté de Pâques revisité</i> *** <i>L'agneau en deux cuissons</i> *** <i>Café gourmand de la Nouvelle Aquitaine</i>	
Vendredi 27/03	<i>Soir</i> Le Concerto 30 €	
	Ce menu sera imaginé, conçu, réalisé et présenté selon nos productions locales de saison, les idées et techniques professionnelles mises en œuvre par les étudiants BTS MHR	

Lundi 30/03	<i>Midi</i>	Le Concerto	20 €
		Ceviche de Dorade aux agrumes *** Burger maison à l'Ossau Iraty *** <i>Mousse au chocolat</i>	
Mardi 31 /03	midi	Les gammes	22€
		Assiette de charcuteries **** Magret de canard aux poivres Pomme Darphin, fricassée de rutabaga et panais aux herbes *** Tarte Bourdaloue, crème légère au Tonka	
Jeudi 02/04	Midi	Le concerto	24€
		Feuilleté d'œuf brouillé aux fruits de mer **** Filet de truite de Talbat façon Grenobloise Polenta crémeuse, panais rôti **** Crêpes flambées, sorbet orange	
	soir	Le concerto	30€
		MEB Gambas sautées, risotto crémeux d'asperges vertes **** Carré de Veau poêlé Choisy **** Dessert autour des premières fraises	

Lundi 20/04	<i>Midi</i> Le Concerto 18 €	
	Tartare de saumon aux herbes *** Pavé de bœuf, pommes pont-neuf et salade verte *** Choux à la crème	
Mardi 21/04	<i>Midi</i> Les Gammes 22€	
	Aïoli de bulots aux rattes du Touquet ou Assiette de poissons fumé ** Carré de veau poêlé Choisy *** Autour des fruits exotiques Création élèves	
Jeudi 23/04	<i>Midi</i> Le Concerto 22 €	<i>Midi</i> les gammes 18€
	Salade de légumes crus, vinaigrette au wasabi *** Carré de veau Choisy *** Autour des fruits exotiques Création élèves	Salade de légumes crus, vinaigrette au Wasabi *** Pavé de maigre meunière Risotto crémeux girolles & petits pois émulsion de moules au safran du Poitou *** Tulipe d'agrumes, son sorbet citron & meringuettes
	<i>Soir</i> Le Concerto 28 €	
	<i>Assiette de poissons fumés</i> ** <i>Carré d'agneau en croûte d'herbes, pommes Darphin</i> <i>Tomates rôties et pois gourmand</i> ** <i>Autour des fruits exotiques</i> <i>Création élèves</i>	

Lundi 27/04	<i>Midi</i> Le Concerto 16 €	
	Tartare de saumon et crème acidulée *** Steak au poivre, pommes frites au piment d'Espelette, salade verte *** Eclair café	
Mardi 28/04	<i>Midi</i> Les Gammes 22 €	
	Œufs mollets croquant aux écrevisses *** Darne de saumon grillée, beurre blanc, épinards aux amandes, écrasée de pommes de terre aux herbes *** Influence Pays d'Orient création élève	
Mercredi 29 avril	REPAS DE GALA FAN FESTIVAL	
Jeudi 30 avril	<i>Midi</i> Le Concerto 22€	<i>Midi</i> Les Gammes 20€
	Rillettes de saumon, mesclun *** Duo de rouget et dorade, beurre d'herbes, fricassée d'asperges vertes et boulgour pilaf *** Influence Pays d'Orient Création élève	Mesclun, légumes croquants et gambas flambées ** Magret de canard rosé au piment d'Espelette, polenta aux fruits secs et jus court au pain d'épices *** Pressé de pomme façon tatin, vinaigrette pomme verte et glace au cidre

Lundi 04/05	Midi Le Concerto 18€	
	Brick croustillante d'asperges vertes au parmesan *** Bar grillée à l'anis, risotto aux champignons *** Coupe glacée et mignardises	
Mardi 05/05	Midi Les Gammes 25 €	
	Œuf poché sur piperade et son coulis de poivrons *** Côte de bœuf béarnaise ou poivre, Pommes Pont Neuf et légumes du moment *** Tartelette crème légère aux fraises	
Jeudi 07/05	Midi Le Concerto 25€	Midi Les Gammes 20 €
	Terrine de merlan, vinaigrette aux herbes ** Faux filet sauce béarnaise, fricassée De jeunes légumes ** Autour de la fraise	Mesclun, légumes croquants et gambas flambées ** Magret de canard rosé au piment d'Espelette, polenta aux fruits secs et jus court au pain d'épices ** Profiteroles glace fromage blanc et fraises fraîches
	Soir Le Concerto 20€	
	CCF Tartare de saumon *** Magret de canard sauce miel et citron Pommes croquettes aux herbes et flan d'épinards *** Autour de la fraise et de la rhubarbe Création élève	

Lundi 11/05	<i>Midi</i>	Le Concerto	18 €
		Brick croustillante de tomates mozzarella au pesto *** Filet de cabillaud grillé, beurre aux herbes , risotto *** Coupe glacée jubilee et mignardises	
Mardi 12/05	<i>Midi</i>	Les Gammes	22 €
		Ravioles de langoustines et sa crème de crustacé *** Steak au poivre, gratin dauphinois, tomates confites *** Panacotta au cointreau et confit d'orange	

Lundi 18/05	<i>Midi</i>	Les Gammes	20€
		Tartine d'asperges blanches et aiguillette de canard, pistou et roquette. *** Pavé de maigre à l'unilatérale, légumes primeurs & émulsion au safran du Poitou *** Les premiers fruits rouges sur un sablé, crème vanillée, coulis et sorbet framboise.	
Mardi 19/05	<i>Midi</i>	Les Gammes	25€
		Kefta d'agneau aux crevettes, crème Jaipur *** Agneau en deux cuissons (épaule confite aux agrumes, carré rôti) légumes du marché *** Assiette de fromages de la région (chabichou, jonchée et Ossau Iraty, mothais, trappe d'Echourgnac)	
Jeudi 21/05	<i>Midi</i>	Le Concerto	25€
		Kefta d'agneau aux crevettes, crème Jaipur *** Agneau en deux cuissons (épaule confite aux agrumes, carré rôti) légumes du marché *** Assiette de fromages de la région (chabichou, jonchée et Ossau Iraty, mothais, trappe d'Echourgnac)	

Lundi 08/06	<i>Midi</i> Le Concerto 18 €
	Beignets de calamars sauce tartare *** Risotto gambas *** Les fruits rouges et les herbes
Mardi 09/06	<i>Midi</i> Les Gammes 18 €
	Melon pineau *** Filet de dorade grillée en croûte de citron, légumes grillés et vinaigrette tiède *** Déclinaison de fruits rouges
Jeudi 11/06	Midi Le Concerto 22 €
	Carpaccio de melon *** Suprême de volaille aux fruits secs, légumes de saison *** Café gourmand
Vendredi 12/06	Midi le concerto 22€
	Menu Bière : Planche de charcuterie à partager *** Volaille fermière marinée à la bière, miel et Pommes de terre de l'île de Ré *** Dessert à base de bière

Lundi 15/06	<i>Midi</i> Le Concerto 18 €
	Asperges sauce mousseline *** Merlu rôti au beurre d'ail et au thym, espuma de pommes de terre *** Pêche melba
Mardi 16/06	<i>Midi</i> Les Gammes 25 €
	Saumon cru mariné aux épices, chapati *** Magret de canard sauce béarnaise ou poivre, légumes du moment *** Maki d'ananas au caramel, biscuit épicé, sorbet ananas
Jeudi 18/06	<i>Midi</i> Le Concerto
vendredi 19/06	Midi Le Concerto

Lundi 22/06	Midi Le Concerto 18€
	Asperges sauce Maltaise *** Merlu rôti, mousseline de petits pois et asperges vertes *** Fraise melba