

Mardi 13/09	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes 14 €
		Melon au pineau ***** Filet de bar en croûte d'herbes, beurre blanc Risotto et fenouil braisé ***** Tarte aux noix, caramel à la fleur de sel
Jeudi 15/09	<i>Midi</i> Le Concerto 14 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	Tourte limousine et mesclun de salades ***** Escalope de veau à la moutarde à l'ancienne Fricassée de champignons et pilaf aux herbes ***** Flognarde aux pommes, crème aux mûres	
Vendredi 16/09	<i>Midi</i> Le Concerto 14 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	Samossas de chèvre et tomates confites, vinaigrette au Pesto sur son lit de mesclun ***** Pavé de saumon grillé au beurre blanc, Epinards aux amandes, riz Pilaf ***** Figs rôties, sabayon mascarpone et sa glace verveine	

Jeudi 22/09	<i>Midi</i> Le Concerto 16 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	Duo d'huîtres (froides et gratinées au sabayon au Pineau) OU Melon à l'italienne ***** Souris d'agneau braisée au Cabernet de la Tour Beaumont Risotto de boulgour aux épices et navets glacés ***** Soufflé glacé à l'angélique, broyé du Poitou	
Vendredi 23/09	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes
	Œufs farcis Chimay ***** Poulet sauté Chasseur Tagliatelles fraîches ***** Paris-Brest revisité	

Mardi 27/09	<i>Midi</i> Le Concerto 16 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	Variation de sardines OU Assiette terre et mer ***** Carré de porc poêlé au cidre Oignons de Roscoff confits et cocos de Paimpol aux girolles OU Cotriade aux algues bretonnes ***** Kouign-amann, glace au lait OU Fraises rôties flambées façon Melba	
Jeudi 29/09	<i>Midi</i> Le Concerto 16 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	Assiette de fruits de mer ***** Poulet au cidre Cocos de Paimpol et fricassée d'artichauts ***** Kouign-amann, Milk Shake au lait ribot	
Vendredi 30/09	<i>Midi</i> Le Concerto 14 €	<i>Midi</i> Les Gammes 14 €
	Velouté de potiron aux châtaignes ***** Pavé de saumon meunière, sauce vierge Pommes noisette et ratatouille fine ***** Tarte Bourdaloue et glace Verveine	Œuf poché sur mini-ratatouille niçoise, sauce hollandaise ***** Pavé de bœuf en juste cuisson, sauce bordelaise Duo de pommes de terre ***** Café gourmand

Jeudi 06/10	<i>Midi</i> Le Concerto 14 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	La crêperie Morlaisienne Galettes au choix : fruits de mer et épinards OU pommes et andouille de Guémené OU végétariennes ***** Crêpes au choix : caramel beurre salé OU pommes au cidre OU flambées	
Vendredi 07/10	<i>Midi</i> Le Concerto 14 €	<i>Midi</i> Les Gammes 14 €
	Menu Brasserie Crème de moules au safran ***** Choucroute de la mer OU Choucroute alsacienne ***** Tarte aux myrtilles	Œuf poché sauce maltaise, lentilles coco curry ***** La patate douce, le mignon de porc et la sauce aigre-douce ***** Café gourmand
	<i>Soir</i> Le Concerto 16 €	
	Mon petit bistrot Soupe de poissons de la pointe Saint Mathieu, rouille et croûtons ***** Magret de canard au piment d'Espelette, crémeux de carottes des Sables, frites de polenta et pop corn ***** Tarte aux pommes et poire de Gâtine, caramel au beurre salé d'Echiré	

Lundi 10/10	<i>Midi</i> Le Concerto 12 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	Rémoulade cèleri-pomme et boudin noir ***** Suprême de volaille, sauce César. Garniture Grand-Mère ***** Tarte Amandine poire-chocolat	
Mardi 11/10	<i>Midi</i> Le Concerto 18 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	Carpaccio de Saint-Jacques acidulé OU Gambas flambées à la Normandie ***** Mignon de veau au cidre, mille-feuille primeur OU Sole meunière, chartreuse végétale ***** Plateau de fromages ***** Coupe Normandine OU Le riz au lait et la pomme	
Mercredi 12/10	<i>Midi</i> Le Concerto 12 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	Wraps de jambon sur rémoulade de légumes croquants ***** Pavé de saumon Grand-Mère ***** Tarte courge butternut	
Jeudi 13/10	<i>Midi</i> Le Concerto 12 €	<i>Midi</i> Les Gammes 16 €
	Formule rapide en 1 heure Bar à soupe ***** Assortiment de tarte salée et salade verte ***** Salade d'agrumes au basilic	FORMULE BISTRO Assiette de 6 huîtres OU Gaspacho de carottes à la coriandre, chips d'andouille de Vire ***** Moules frites OU Brochettes d'agneau grillées, beurre d'algues Butternut rôti et haricots au jus ***** Assiette de fromages Normands OU Pomme confite au cidre sur sablé
Vendredi 14/10	<i>Midi</i> Le Concerto 12 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	Tarte fine d'escargot à la crème d'ail et au jus de persil ***** Joue de bœuf à la Bourguignonne Tagliatelles et carottes en sifflets ***** Brioche perdue aux pommes, caramel au beurre salé	
	Soir Le Concerto 18 €	
	Mon petit bistrot Flammenkueche munster et oignons, petite salade d'herbes ***** Waterzoï de poissons ***** Crêpes et pommes flambées, caramel au beurre salé, crème d'Isigny vanillée	

Lundi 17/10	<i>Midi</i> Le Concerto 12 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	Endives et pommes caramélisées et tomme de chèvre ***** Poitrine de cochon , garniture Grand-Mère ***** Tarte amandine aux poires	
Mardi 18/10	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes 14 €
		Bouchée aux fruits de mer ***** Poulet Vallée d'Auge Pommes fondantes et flan de carottes ***** Forêt noire
Mercredi 19/10	<i>Midi</i> Le Concerto 14 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	Wraps de saumon mariné sur légumes croquants ***** Aiguillettes de poulet façon Grand-Mère. ***** Tarte au fromage blanc et figues fraîches	
Jeudi 20/10	<i>Midi</i> Le Concerto 12 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	Formule rapide 1 heure Bar à soupe **** Assortiment de tarte salée et salade verte **** Salade d'agrumes au basilic	
Vendredi 21/10	<i>Midi</i> Le Concerto 16 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	Œuf mollet croquant aux écrevisses ***** Entrecôte double grillée, sauce Béarnaise Pommes Duchesse et brocolis au beurre ***** Figues rôties, sabayon mascarpone et sa glace verveine	

Lundi 07/11	<i>Midi</i>	Le Concerto	14 €	<i>Midi</i>	Les Gammes	
	Crème de potimarron, gnocchi à la sauge et piment d'Espelette ***** Blanquette de veau au lait de coco et riz pilaf ***** Tarte aux fruits de saison					
Mercredi 09/11	<i>Midi</i>	Le Concerto	14 €	<i>Midi</i>	Les Gammes	
	Velouté de champignons aux noisettes et chips de coppa ***** Blanquette d'agneau aux épices et petits légumes, riz pilaf ***** Tarte citron estragon					
Lundi 14/11	<i>Midi</i>	Le Concerto	14 €	<i>Midi</i>	Les Gammes	
	Crème de champignons et châtaignes, huile de noisette de Neuville du Poitou ***** Blanquette de légumes et haddock Riz pilaf ***** Tartelette pommes-poires et chouchou					
Mardi 15/11	Soir			Le Concerto	20 €	
Soirée Œnologie « à la découverte du Val de Loire et du Rhône »						
Mercredi 16/11	<i>Midi</i>	Le Concerto	16 €	<i>Midi</i>	Les Gammes	
	Crème de potimarron à la citronnelle, st jacques sautées au beurre de Pamplie, cacahuètes grillées ***** Blanquette de la mer aux petits légumes et blé pilaf ***** Tartelette aux agrumes et chocolat blanc					
Jeudi 17/11	<i>Midi</i>	Le Concerto	14 €	<i>Midi</i>	Les Gammes	
	Restauration Bistrannique Tartare de saumon exotique OU Assiette de saumon fumé ***** Burger maison et potatoes ***** Crumble pommes-poires revisité et crème Chantilly					
	Soir			Le Concerto	18 €	
After work à la découverte du Beaujolais à partir de 19h00						
Les élèves vous proposent une soirée dégustation et buffet animation autour du Beaujolais.						
Vendredi 18/11	Soir			Le Concerto	21 €	
	Mon petit bistrot Croûte d'escargots et petits légumes à la cancoillotte ***** Côte de bœuf grillée, sauce au bleu de Gex, pommes gaufrettes et mesclun ***** Tarte citron meringuée revisitée.					

Lundi 21/11	<i>Midi</i> Le Concerto 16 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	Soupe de cèpes, brunoise de légumes ***** Fricassée de volaille au cidre Mousseline de pommes de terre et chou-fleur rôti ***** Assiette gourmande	
Mercredi 23/11	<i>Midi</i> Le Concerto 16 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	Minestrone aux légumes ***** Filet de poulet en écailles de poires, Mousseline de topinambours à la fève de tonka ***** Assiette gourmande	
Jeudi 24/11	<i>Midi</i> Le Concerto 14 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	Restauration Bistronomique Tartare de saumon exotique OU Assiette de saumon fumé ***** Burger maison et potatoes ***** Crumble pommes-poire revisité et crème Chantilly	
	Soir Le Concerto 21€	
	Mise en Bouche : Raviole de butternut, beurre de sauge et chipotle **** Rouelle de cabillaud à l'Armoricaine, choux fleurs à l'anglaise et aux herbes ***** Brochette de canard au citron vert et samossas aux amandes croustillantes, fricassée de girolles et pommes noisette ***** Tarte chocolat, fleur de sel et glace vanille ***** Mignardises	
Vendredi 25/11	Soir Le Concerto 21 €	
	Table gourmande d'automne Buffet d'entrées ***** Filet de dorade juste nacré, tombée endives au miel et orange, mousseline de carotte, hollandaise au curry ***** Douceur d'automne pomme-cannelle	

Lundi 28/11	<i>Midi</i> Le Concerto 14 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	Bouillon de légumes safrané, fenouil, panais et carottes ***** Fricassée de volaille au vinaigre Echalions en chemise et frégola sarda ***** Riz au lait de coco vanille, salpicon de mangue et ananas	
Mercredi 30/11	<i>Midi</i> Le Concerto 14 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	Minestrone aux poissons et crustacés parfumée au basilic ***** Filet de pintade en croûte de pain d'épices Cocotte de légumes oubliés ***** Riz au lait, caramel beurre salé	
Jeudi 01/12	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes
	<i>Soir</i> Le Concerto 21€	
	Mise en bouche : Escargots des prés, encornets juste snackés, soupe de roche et mayonnaise chaude aux parfums de safran ***** Assiette nordique ***** Risotto au safran, légumes d'automne et bœuf grillé ***** Le véritable St Honoré ***** Mignardises	
Vendredi 02/12	<i>Soir</i> Le Concerto 21€	
	Table gourmande d'automne Buffet d'entrées ***** Filet de bar juste nacré, crémeux de panais et potimarron, émulsion citronnée ***** Douceur d'automne poire cannelle	

Lundi 05/12	<i>Midi</i> Le Concerto 18 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	Ravioles champignons-épinards, beurre blanc ***** Contre filet sauté sauce aux morilles Ecrasé de pommes de terre aux herbes et courge spaghetti **** Tarte au café-cassonade	
Mardi 06/12	<i>Midi</i> Le Concerto 14 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	Brunch	
Mercredi 07/12	<i>Midi</i> Le Concerto 18 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	Assiette d'huîtres ou Gravlax de saumon à l'aneth ***** Aiguillettes de canard au foie gras, Samossas de légumes oubliés, écrasé de Vitelotte au beurre de Pamplie ***** Mille et une feuille d'ananas flambés, glace coco	
Jeudi 08/12	<i>Midi</i> Le Concerto 20 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	Velouté de topinambours, bonbon de foie gras en gelée de pain d'épices ***** Tournedos sauté aux morilles Gratin d'épinard au bleu et crêpes vonnassienne ***** Bûche marron-clémentine	
	<i>Soir</i> Le Concerto 28 €	
	Mise en bouche ***** Haricots coco, condiments, œuf à 64°C et piment d'Espelette OU La St Jacques mariné au yuzu, petits légumes glacés ***** Côte de bœuf grillée, sauce au bleu, pommes sautées, flan d'ail, palets de rave rôti et son crémeux OU Blanquette de légumes, coquillages et mulot ***** Chariot de desserts ***** Mignardises	
Vendredi 09/12	<i>Midi</i> Le Concerto 16 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	Accras aux deux saumons, sauce Tartare ***** Colombo de porc et son gratin exotique ***** Maki d'ananas au caramel, biscuit épicé, sorbet ananas	
	<i>Soir</i> Le Concerto 21 €	
	Table gourmande d'automne Buffet d'entrées ***** Filet de rouget nacré, mousseline de chou-fleur, chou Romanesco croquant, émulsion vanillée ***** Douceur d'automne clémentine et agrumes	

Lundi 12/12	<i>Midi</i> Le Concerto 16 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	Bouillon de châtaignes, lait d'amande et fèves de tonka ***** Magret de canard laqué mousseline de céleri et raifort ***** Bûchette aux fruits exotiques	
Mardi 13/12	<i>Midi</i> Le Concerto 20 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	Duo de foie gras (froid et chaud) ***** Filet de turbot en croûte d'amandes et citron, mousseline de butternut et risotto aux champignons ***** Entremet mangue/passion	
Mercredi 14/12	<i>Midi</i> Le Concerto 21 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	Mise en bouche : Huître chaude ? sauce champagne ***** Terrine de foie gras mi- cuit au pineau, chutney de mangues ***** Pavé de biche sauté, sauce Grand Veneur Mousseline de rave, butternut glacé, gaufrettes de légumes ***** Roulé au citron, éclats de meringue et glace clémentine	
Jeudi 15/12	<i>Midi</i> Le Concerto 21 €	
	Gravlax de saumon ***** Tarte fine aux échalotes et boudin blanc, sauce moutarde ***** ½ pigeon farci au foie gras, jus à la fève Tonka, mousseline de céleri, pommes noisette et fricassée de champignons ***** Mousse passion	
	<i>Soir</i> Le Concerto 25€	
	Mise en bouche : « Le potiron » crème brûlée, billes safranées et jeunes girolles justes cuites ***** Pot au feu de légumes, brioche feuilletée et beurre de truffe ***** Ballottine de volaille, jus au thym et pommes boulangère (Pommes de terre/topinambour) ***** Bûche champagne, insert framboise ***** Mignardises	
Vendredi 16/12	<i>Midi</i> Le Concerto 18 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	Assiette de fruits de mer ***** Magret de canard cuit sur peau aux agrumes Pommes amandines et poêlée de champignons ***** Entremet Yuzu	

Jeudi 05/01 2023	<i>Midi</i>	Le Concerto	14 €	<i>Midi</i>	Les Gammes
	Soupe au pistou ***** Cuisse de lapin à la provençale Embeurrée de choux et pommes croquettes ***** Tarte Tropézienne				
Vendredi 06/01 2023	<i>Soir</i>	Le Concerto		21 €	
	Mise en bouche : Tarte fine aux shitakés sur fondue épicée d'échalions ***** Choux farcis aux légumes, jus de coquillages ***** Volaille fumée au foin, purée de panais, jus de champignons et sarrasin ***** La Poire William en crumble, sauce caramel au beurre salé, sorbet poire gingembre ***** Mignardises				
	<i>Soir</i>	Le Concerto			
	SOIREE « REMISE DES DIPLÔMES »				

Lundi 09/01	<i>Soir</i>	Le Concerto		16 €	
	Velouté de potimarron et châtaignes, crème fouettée et julienne de coppa ***** Médailon de porc aux pleurotes, mousseline de carotte, quelques pommes de terre rôties au thym ***** La pomme en différentes texture				
Jeudi 12/01	<i>Midi</i>	Le Concerto	16 €	<i>Midi</i>	Les Gammes
	Les Buffets : Velouté coco/curry, nem de crabe, Potage St Germain aux croûtons, Minestrone de crustacés au basilic ***** Parmentier de cabillaud (vitelotte et potimarron) ***** Buffet autour de la pâte à choux			EXAMEN RESTAURANT	
	<i>Soir</i>	Le Concerto		21 €	
	Soirée à thème autour de l'Espagne.				
Vendredi 13/01	<i>Midi</i>	Le Concerto	10 €	<i>Midi</i>	Les Gammes
	EXAMEN RESTAURANT				

Lundi 16/01	Soir Le Concerto 16 €	
	<p>Velouté de potimarron et châtaignes, crème fouettée et julienne de coppa *****</p> <p>Médailillon de porc aux pleurotes, mousseline de carotte, quelques pommes de terre rôties au thym *****</p> <p>La pomme en différentes textures...</p>	
Mardi 17/01	Midi Le Concerto 16 €	Midi Les Gammes
	<p>Ravioles d'escargots à la languedocienne OU Tarte au thon à la catalane *****</p> <p>Dorade grillée flambée à la grappe de Montpellier Cromesquis de riz de Camargue OU Gardiane de joues de bœuf à la camarguaise Fricassée de crosnes, haricots tarbais et châtaignes *****</p> <p>Plateau de fromages *****</p> <p>Coupe After-Eight OU Crème Catalane</p>	
Jeudi 19/01	Soir Le Concerto 21 €	
	<p>Mise en bouche *****</p> <p>Tarte à la courge, citron et parmesan *****</p> <p>Sauté de veau, gremolata et cocotte de légumes d'hiver *****</p> <p>Vacherin à la clémentine *****</p> <p>Mignardises</p>	
Vendredi 20/01	Midi Le Concerto 16 €	Midi Les Gammes
	<p>Escalope de foie gras au pain d'épices, carottes confites *****</p> <p>Tête de veau sauce gribiche OU Andouillette grillée AAAAAA à la moutarde Spätzle et champignons des bois *****</p> <p>Pithiviers</p>	

Jeudi 26/01	<i>Midi</i>	Le Concerto	10 €	<i>Midi</i>	Les Gammes
	EXAMEN RESTAURANT				
	<i>Soir</i>	Le Concerto			21 €
	Mise en bouche ***** Noix de st jacques en croûte d'herbes, purée de butternut, coulis de mâche ***** Pavé de bœuf au chinon, samossas de légumes, croustis de Pommes de terre au Sainte-Maure de Touraine ***** Tarte fine aux pommes, glace vanille. ***** Mignardises				
Vendredi 27/01	<i>Midi</i>	Le Concerto	14 €	<i>Midi</i>	Les Gammes
	Aïoli de bulots aux pommes de terre OU Assiette de poissons fumés ***** Waterzooi de volaille, légumes du moment ***** Parfait glacé à la poire et crumble à la vergeoise brune				

Jeudi 02/02	<i>Midi</i>	Le Concerto	10 €	<i>Midi</i>	Les Gammes
	EXAMEN RESTAURANT				
	<i>Soir</i>	Le Concerto			21 €
	Mise en bouche : Bouchons de sandre et écrevisses sauce champagne sur julienne ***** Rouget sauté, poires et céleri glacés au safran, Lillet blanc et chardonnay OU Croustis de chèvre, salade, vinaigrette à la poire et fruits secs ***** Sole meunière, pommes crousti-fondantes, autour des légumes oubliés OU Carré d'agneau, jus à l'anchois, pont neuf de polenta et légumes glacés ***** Croquant aux fruits tièdes, glace vanille crème acidulée à l'orange OU Crêpes flambées ***** Mignardises				

Mardi 21/02	Soir Le Concerto 20 €	
	Soirée œnologie « Influences méditerranéennes »	
Mercredi 22/02	Midi Le Concerto 16 €	Midi Les Gammes
	Tartelette de champignons aux foies de volaille ***** Côtes d'agneau grillée aux épices, navets glacés, écrasé de pommes de terre OU Joue de porc façon carbonnade flamande, pomme de terre & légumes glacés ***** Fondant au caramel, pommes façon Tatin, beurre de pomme	
Jeudi 23/02	Midi Le Concerto 12 €	Midi Les Gammes 16 €
	L'ASIE Bouillon aux crevettes parfumé à la coriandre ***** Brochette de volaille au sésame, sauce Thaï au soja Riz cantonnais ***** Litchis flambés et glace coco	Beignets de Gambas et sa salade de choux ***** Escalope de veau à la crème Champignons et purée de pommes de terre ***** Crumble aux pommes et sa boule de glace vanille
	Soir Le Concerto 21 €	
MENU ST VALENTIN A L'ITALIENNE		
Vendredi 24/02	Midi Le Concerto 16 €	Midi Les Gammes
	Saint jacques au lard et crème de potiron ***** Galette de blé noir garnies selon vos envies Salade verte ***** Aumônières aux pommes, caramel au beurre salé	
	Soir Le Concerto 21 €	
Table gourmande autour de l'hiver		
Raviole de gambas, émulsion de crustacés perlée à l'huile de basilic ***** Longe de veau en croûte d'herbes, cocotte de légumes d'hiver et jus court à l'ail ***** Café gourmand		

Lundi 27/02	<i>Midi</i> Le Concerto 14 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	Tarte aux poireaux et graines de tournesol ***** Echine de cochon grillée sauce Diable Pommes croquettes et panais ***** Tulipe de pommes flambées	
Mercredi 01/03	<i>Midi</i> Le Concerto 14 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	Quiche à l'échalote confite et au chèvre, chantilly salée à l'infusion de thym ***** Mignon de porc grillé en croûte d'herbes et moutarde violette Pommes croquettes et embeurrée de choux ***** Tulipe de poires flambées	
Jeudi 02/03	<i>Midi</i> Le Concerto 12 €	<i>Midi</i> Les Gammes 14 €
	L'ASIE Bouillon aux crevettes parfumé à la coriandre ***** Brochette de volaille au sésame, sauce Thaï au soja Riz cantonnais ***** Litchis flambés et glace coco	Tartine basquaise ***** Burger Basque et ses frites maison ***** Panna cotta aux Cointreau et confit d'orange
	<i>Soir</i> Le Concerto 21 €	
	Mise en bouche ***** Œuf cocotte Florentine ***** Pavé de mulot, beurre blanc au gingembre Julienne de légumes et pommes Darphin ***** Poire façon Belle Hélène ***** Mignardises	
Vendredi 03/03	<i>Midi</i> Le Concerto 14 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	Assiette de charcuteries ***** Pavé de brochet grillé Grand-Mère, jus de poulet, Légumes du moment ***** Café ou thé gourmand	

Lundi 06/03	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes 14 €
		<p>Salade de lentilles tiède et son œuf poché</p> <p>*****</p> <p>Mignon de porc grillé à la Dijonnaise Garnitures du moment</p> <p>*****</p> <p>Tarte chocolat fleur de sel, crème anglaise</p>
Mardi 07/03	<i>Midi</i> Le Concerto 14 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	EXAMEN BLANC BTS RESTAURANT	
Mercredi 08/03	<i>Midi</i> Le Concerto 14 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	EXAMEN BLANC BTS RESTAURANT	
Jeudi 09/03	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes 16 €
		<p>Tartare de dorade aux épices</p> <p>*****</p> <p>Navarin d'agneau aux patates douces</p> <p>*****</p> <p>Mousse au chocolat</p>
	Soir Le Concerto 25 €	
	<p>Mise en bouche : Tartare de saumon aux légumes croquants, croûte de pain de mie et vinaigrette balsamique</p> <p>*****</p> <p>Assiette de fruits de mer</p> <p>*****</p> <p>Filet de cabillaud à la danoise, pommes de terre fondantes, fondue de poireaux et curry, mousseline de céleri</p> <p>*****</p> <p>Choux à la noisette</p> <p>*****</p> <p>Mignardises</p>	
Vendredi 10/03	<i>Midi</i> Le Concerto 16 €	<i>Midi</i> Les Gammes 12 €
	<p>Bavarois de céleri, crème mousseuse au bleu d'Auvergne, chips de Diot et jambon d'Auvergne</p> <p>*****</p> <p>Fricassée de volaille au vin blanc de Savoie, Riz pilaf et légumes du moment</p> <p>*****</p> <p>Tarte aux myrtilles, crème légère à la Tonka</p>	<p style="text-align: center;">Thème Asiatique</p> <p>Bouillon Thaï, raviole aux champignons</p> <p>*****</p> <p>Brochette de volaille marinée, sauce Thaï Bohémienne de légumes</p> <p>*****</p> <p>Litchis flambés glace coco</p>
	Soir Le Concerto 21 €	
	<p>Menu gastronomique d'inspiration nikkei</p> <p>Rencontre entre la culture péruvienne et la culture japonaise <i>ce menu est entièrement imaginé par les étudiants de bts d'après leurs recherches</i></p>	

Lundi 13/03	<i>Midi</i> Le Concerto 14 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	Risotto à l'huile de truffe ***** Steak au poivre de Kampot Polenta façon Pont Neuf ***** Aumônière aux pruneaux, glace vanille	
Mercredi 15/03	<i>Midi</i> Le Concerto 14 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	Œuf poché, risotto de rave à l'huile de truffe ***** Steak au poivre, pommes frites, salade verte ***** Tourte aux pruneaux, glace vanille	
Jeudi 16/03	<i>Soir</i> Le Concerto 21 €	
	SOIRÉE ST PATRICK : AVEC AMBIANCE MUSICALE	
Vendredi 17/03	<i>Midi</i> Le Concerto 16 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	Thème asiatique Mesclun et brochette de gambas flambées ***** Pavé de lieu jaune sauté, beurre émulsionné à la coriandre Poêlée de petits légumes ***** Profiteroles chocolat glace maison	
	<i>Soir</i> Le Concerto 21 €	
Menu gastronomique autour de la naturalité Se nourrir plus sainement en respectant la planète. <i>Ce menu est entièrement imaginé par les étudiants de bts d'après leurs recherches</i>		

Lundi 20/03	<i>Midi</i>	Le Concerto	14 €	<i>Midi</i>	Les Gammes
	Haricots blancs, condiments et œuf poché ***** Pavé de bœuf flambé Pommes Darphin et salade de légumes ***** Aumônière aux pommes à l'armagnac, glace vanille				
Mercredi 22/03	<i>Midi</i>	Le Concerto	14 €	<i>Midi</i>	Les Gammes
	Œuf pané frit à la piperade ***** Pavé de bœuf flambé Pommes Pont Neuf et salade verte ***** Tourte aux pommes à l'armagnac, glace vanille				
Jeudi 23/03	<i>Midi</i>	Le Concerto	16 €	<i>Midi</i>	Les Gammes
	Gambas flambées au Pastis sur risotto ***** Pavé de brochet sauté, beurre blanc Macédoine de carottes et céleri rave et flan de petits pois ***** Soufflé Cointreau				
	Soir	Le Concerto			21 €
Mise en Bouche ***** Cassolette de fruits de mer au Noilly ***** Râble de lapin pané à la moutarde de Meaux, flan d'épinards, carottes glacées et pommes de terre rôties ***** Tarte des demoiselles Tatin et sa glace vanille ***** Mignardises					

Lundi 27/03	<i>Midi</i> Le Concerto 16 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	Salade de chèvre chaud, vinaigrette aux fruits ***** Volaille fumée au foin, Pommes de terre aux herbes et purée de carottes ***** Entremet passion	
	<i>Soir</i> Le Concerto 16 €	
	Formule Veggie Tartine Guacamole Houmous et œuf poché, endives aux noix ***** Boulgour carottes et raisins secs, Tagliatelles de légumes et Cabillaud soja ***** Mousse Chocolat	
Mardi 28/03	<i>Midi</i> Le Concerto 18 €	<i>Midi</i> Les Gammes 16 €
	Saumon fumé par nos soins OU Cuisses de grenouille, pesto de mâche, beurre blanc ***** Steak au poivre, légumes du marché OU Salmis de pigeon, lentilles caviar, quelques navets ***** Plateau de fromages ***** Crêpes Suzette OU Tarte des demoiselles Tatin	Les rillettes maison et leurs accompagnements ***** Râble de lapin farci, Tatin d'endives et mousseline de patate douce ***** Poire Belle Angevine en tulipe
Mercredi 29/03	<i>Midi</i> Le Concerto 16 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	Feuilleté de moules au Lillet, œufs de lumps ***** Jambonnette de volaille aux fruits secs Couscous de légumes ***** Charlotte aux poires	
Jeudi 30/03	<i>Midi</i> Le Concerto 14 €	<i>Midi</i> Les Gammes 16 €
	L'Italie Bruschetta tomate, jambon sec et mozzarella ***** Escalope à la milanaise Tagliatelles fraîches au pesto ***** Pannacotta aux fruits exotiques	Assiette de 6 huîtres OU Tartelette aux rillons ***** Pavé de saumon braisé au Vouvray Flan de céleri et pilaf aux racines (carottes, navet) ***** Assortiment de fromages de chèvre/mâche nantaise
	<i>Soir</i> Le Concerto 21 €	
	Mise en bouche : Langoustine rôtie, mousseux de choux fleurs, agrumes et huile de combava *** L'œuf en deux cuissons, marinère de moules au curry et aux petits légumes OU Asperges tièdes, pickles de légumes et hollandaise aux herbes ***** BAR de ligne flambé au pastis, vierge de légumes Cromesquis de pommes de terre aux herbes, échalions caramélisés, tombée d'épinards OU Mignon de porc aux pruneaux et Maury Boulgour aux légumes ***** Festival de tiramisu en trilogie OU Ananas à l'huile d'olive miel et citron ***** Mignardises	

Lundi 24/04	<i>Midi</i>	Le Concerto	14 €	<i>Midi</i>	Les Gammes
		Tatin de légumes de saison ***** Poulet rôti contisé au beurre d'herbes Jardinière de légumes ***** Entremet aux fraises			
	<i>Soir</i>	Le Concerto		16 €	
		Les premières asperges blanches, œuf mollet et sauce Mousseline ***** Filet de bar snacké, crémeux de petits pois et légumes primeurs ***** Quelques fruits rouges sur un sablé breton, crème vanillée et sorbet framboise			
Mardi 25/04	<i>Soir</i>	Le Concerto		20 €	
		Soirée Œnologie « Influences atlantiques »			
Mercredi 26/04	<i>Midi</i>	Le Concerto	14 €	<i>Midi</i>	Les Gammes
		Feuilleté aux fruits de mers et piment d'Espelette ***** Jambonnette de volaille aux moules de bouchot semoule fine aux fruits secs ***** Charlotte aux fraises			Assiette de saumon fumé et ses accompagnements ***** Suprême de pintade contisé au chorizo, lentilles du Berry en ragoût et asperges vertes rôties ***** Tarte Tatin et sa glace cannelle
Jeudi 27/04	<i>Midi</i>	Le Concerto	14 €	<i>Midi</i>	Les Gammes
		L'Italie Bruschetta tomate, jambon sec et mozzarella ***** Escalope à la milanaise Tagliatelles fraîches au pesto ***** Panna cotta aux fruits exotiques			
Vendredi 28/04	<i>Midi</i>	Le Concerto	18 €	<i>Midi</i>	Les Gammes
		Tartare de thon rouge et de bar aux épices, crème légère aux agrumes ***** Entrecôte grillée, coulis de poivron et tomate, polenta coeur coulant, tapenade ***** Tarte fine aux abricots caramélisés			Les premières asperges blanches, œufs mollet et sauce mousseline ***** Filet de bar snacké, crémeux de petits pois et légumes primeurs ***** Quelques fruits rouges sur un sablé breton, crème vanillée et sorbet framboise

Mercredi 03/05	<i>Midi</i> Le Concerto 14 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	Croustillant de tomates mozzarella ***** Pavé de bar en croûte de pommes de terre, Asperges étuvées au lard ***** Tartelette aux fraises	
Jeudi 04/05	<i>Midi</i> Le Concerto 16 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	Bouchée d'escargots à la bourguignonne ***** Magret de canard au cassis Fricassée de légumes nouveaux ***** Tarte cassis-mangue	
	Soir Le Concerto 12€	
EXAMEN RESTAURANT		
Vendredi 05/05	<i>Midi</i> Le Concerto 16 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	Bavarois d'asperge au saumon fumé, crème de vodka à l'aneth ***** Filet de dorade grillée en croûte de citron, légumes grillés et vinaigrette tiède ***** Café ou Thé gourmand	

Mardi 09/05	<i>Midi</i> Le Concerto 18 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	Méli-mélo de melon au jambon cru OU Trilogie d'escargots à la bourguignonne ***** Côte de bœuf charolaise en juste cuisson Cocotte végétale et pommes de terre confites OU Dos de brochet en pochouse, farandole maraîchère ***** Plateau de fromages ***** Cerises Jubilé OU La poire, le chocolat et les épices	
Mercredi 10/05	<i>Midi</i> Le Concerto 14 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	Bricks croustillants aux asperges vertes ***** Rouelle cabillaud en écailles de pommes de terre sur fine ratatouille, jus de crustacés ***** Tartelette fromage blanc et fraises	
Jeudi 11/05	<i>Midi</i> Le Concerto 14 €	<i>Midi</i> Les Gammes 14 €
	Gougères à l'époisses sur mesclun ***** Filet de sandre à la bourguignonne Blé pilaf et légumes fanes rôtis ***** Matafan aux pommes, crème fraîche	RESTAURATION GASTRONOMIQUE EN NOUVELLE AQUITAINE Crème de moules de Marennes d'Oléron au Pineau des Charentes ***** Parmentier de canard gras ***** Fraises flambées façon Melba
	Soir Le Concerto 12 €	
EXAMEN RESTAURANT		

Mercredi 17/05	<i>Midi</i> Le Concerto 14 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	Melon au jambon de Bayonne ***** Risotto d'asperges à la seiche, rosace de st Jacques rôtie et beurre de pistou ***** Choux à la crème	

Lundi 22/05	<i>Midi</i> Le Concerto 12 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	Salade tomates et mozzarella, sauce romanesco ***** Risotto d'asperges au parmesan ***** Eclairs chantilly fraises cerises	

Mercredi 24/05	<i>Midi</i> Le Concerto 14 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	Gaspacho de melon *** Risotto aux fruits de mer *** Profiteroles glace fromage blanc et cerises	

Jeudi 25/05	<i>Midi</i> Le Concerto 16 €	<i>Midi</i> Les Gammes 16 €
	Ravioles d'écrevisses, bouillon parfumé ***** Tartare de bœuf OU Faux filet grillé Potatoes et légumes farcis ***** Assiette de fromages franc-comtois	RESTAURATION GASTRONOMIQUE EN NOUVELLE AQUITAINE Crème de moules de Marennes d'Oléron au Pineau des Charentes ***** Parmentier de canard ***** Fraises flambées façon Melba

Vendredi 26/05	<i>Midi</i> Le Concerto 14 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	Repas Food Truck	

Mercredi 31/05	<i>Midi</i> Le Concerto 10 €
	EXAMEN RESTAURANT (TABLES DE 2 ET 4 COUVERTS)
Jeudi 01/06	<i>Midi</i> Le Concerto 10 €
	EXAMEN RESTAURANT (TABLES DE 2 ET 4 COUVERTS)
Vendredi 02/06	<i>Midi</i> Le Concerto 10 €
	EXAMEN RESTAURANT (TABLES DE 2 ET 4 COUVERTS)