

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	
Mardi 29/11	<i>Midi</i> Le Concerto 14 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	Rillettes de maquereaux ***** Filet de bar à l'unilatérale beurre blanc et risotto aux fruits de mer ***** Tarte au chocolat ou Mousse au chocolat	
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	
	Soir 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 mulet ***** 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 épiced, sorbet ananas	
	Soir 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 chou 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 ***** Médaillon 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 chou		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 style="text-align: center;">*****</p> <p>Médailon de porc aux pleurotes, mousseline de carotte, quelques pommes de terre rôties au thym</p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p style="text-align: center;">La pomme en différentes textures...</p>					
Mardi 17/01	<i>Midi</i>	Le Concerto	16 €	<i>Midi</i>	Les Gammes	16 €
	<p>Ravioles d'escargots à la languedocienne</p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p>Dorade grillée flambée à la grappe de Montpellier Cromesquis de riz de Camargue</p> <p>OU Gardiane de joues de bœuf à la camarguaise Fricassée de crosnes, haricots tarbais et châtaignes <i>(répartition proportionnelle par table, 2 portions de chaque)</i></p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p>Assiette de fromages</p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p>Crème Catalane</p>			<p>Tarte au thon à la catalane</p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p>Gardiane de joues de bœuf à la camarguaise Fricassée de crosnes, haricots tarbais et châtaignes</p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p>Plateau de fromages</p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p>Coupe After-Eight</p>		
Jeudi 19/01	Soir Le Concerto 21 €					
	<p>Mise en bouche</p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p>Tarte à la courge, citron et parmesan</p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p>Sauté de veau, gremolata et cocotte de légumes d'hiver</p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p>Vacherin à la clémentine</p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p>Mignardises</p>					
Vendredi 20/01	<i>Midi</i>	Le Concerto	16 €	<i>Midi</i>	Les Gammes	
	<p>Escalope de foie gras au pain d'épices, carottes confites</p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p>Tête de veau sauce gribiche OU Andouillette grillée AAAAAA à la moutarde Spätzle et champignons des bois</p> <p style="text-align: center;">*****</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				

	<p>*****</p> <p>Croquant aux fruits tièdes, glace vanille crème acidulée à l'orange</p> <p>OU Crêpes flambées</p> <p>*****</p> <p>Mignardises</p>
--	--

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

	<p>*****</p> <p>Longe de veau en croûte d'herbes, cocotte de légumes d'hiver et jus court à l'ail</p> <p>*****</p> <p>Café gourmand</p>
--	---

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

03/03	<p>Assiette de charcuteries</p> <p>*****</p> <p>Pavé de brochet grillé Grand-Mère, jus de poulet, Légumes du moment</p> <p>*****</p> <p>Café ou thé gourmand</p>	
-------	--	--

	<i>Midi</i>	Le Concerto		<i>Midi</i>	Les Gammes	14 €
Lundi 06/03					<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				
	<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>	
Jeudi 09/03	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 moussieuse au bleu d'Auvergne, chips de Diot et jambon d'Auvergne</p> <p>*****</p> <p>Fricassée de volaille au vin blanc de Savoie,</p>			<p>Thème Asiatique</p> <p>Bouillon Thaï, raviole aux champignons</p> <p>*****</p> <p>Brochette de volaille marinée, sauce Thai</p>	

	Riz pilaf et légumes du moment ***** Tarte aux myrtilles, crème légère à la Tonka	Bohémienne de légumes ***** Litchis flambés glace coco
	Le Concerto	
	21 €	
	<p><i>Menu gastronomique d'inspiration nikkei</i></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
	<p>Risotto à l'huile de truffe *****</p> <p>Steak au poivre de Kampot Polenta façon Pont Neuf *****</p> <p>Aumônière aux pruneaux, glace vanille</p>	
Mercredi 15/03	<i>Midi</i> Le Concerto 14 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	<p>Œuf poché, risotto de rave à l'huile de truffe *****</p> <p>Steak au poivre, pommes frites, salade verte *****</p> <p>Tourte aux pruneaux, glace vanille</p>	
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
	<p style="text-align: center;">Thème asiatique</p> <p>Mesclun et brochette de gambas flambées *****</p> <p>Pavé de lieu jaune sauté, beurre émulsionné à la coriandre Poêlée de petits légumes *****</p> <p>Profiteroles chocolat glace maison</p>	
	<i>Soir</i> Le Concerto 21 €	
<p>Menu gastronomique autour de la naturalité</p> <p>Se nourrir plus sainement en respectant la planète.</p> <p><i>Ce menu est entièrement imaginé par les étudiants de bts d'après leurs recherches</i></p>		

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				
	<i>Soir</i>	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
	Table de 4 convives uniquement Saumon fumé par nos soins ***** Salmis de pigeon, lentilles caviar, quelques navets ***** Plateau de fromages ***** Tarte des demoiselles Tatin		Table de 2 convives uniquement Cuisses de grenouille, pesto de mâche, beurre blanc ***** Steak au poivre, légumes du marché OU Salmis de pigeon, lentilles caviar, quelques navets ***** Assiette de fromages ***** Crêpes Suzette OU Tarte des demoiselles Tatin <i>(choix imposé pour le plat et le dessert. Plat identique par table, soit salmis, soit Steak)</i>		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
	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			
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			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
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 cœur 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	

<i>Midi</i> Le Concerto 18 €	Les Gammes 18 €	Le Répertoire 18 €
<i>Table de 4 convives uniquement</i> Méli-mélo de melon au jambon cru ***** Dos de brochet en pochouse, farandole maraîchère ***** Assiette de fromages ***** La poire, le chocolat et les épices	<i>Table de 2 convives uniquement</i> Trilogie d'escargots à la bourguignonne ***** Côte de bœuf charolaise en juste cuisson Cocotte végétale et pommes de terre confites ***** Assiette de fromages ***** La poire, le chocolat et les épices <i>(choix imposé pour le plat et le dessert. Plat identique par table, soit salmis, soit Steak)</i>	<i>Table de 2 convives uniquement</i> Trilogie d'escargots à la bourguignonne ***** Dos de brochet en pochouse, farandole maraîchère ***** Assiette de fromages ***** Cerises Jubilé

	<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	
	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes 14 €

14 €	
<p>Gougères à l'époisses sur mesclun *****</p> <p>Filet de sandre à la bourguignonne Blé pilaf et légumes fanes rôtis *****</p> <p>Matafan aux pommes, crème fraîche</p>	<p>RESTAURATION GASTRONOMIQUE EN NOUVELLE AQUITAINE</p> <p>Crème de moules de Marennes d'Oléron au Pineau des Charentes *****</p> <p>Parmentier de canard gras *****</p> <p>Fraises flambées façon Melba</p>
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)