

Lundi 27/02	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>14 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	Tarte aux poireaux et graines de tournesol ***** Echine de cochon grillée sauce Diable Pommes croquettes et panais ***** Tulipe de pommes flambées	
Mardi 28/02	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>14 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	Velouté butternut, crème fouettée et éclats de noisettes ***** Filet de pintade, crémeux de panais et pomme de terre rôtie ***** Cheesecake spéculoos mangue & passion	
Mercredi 01/03	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>14 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	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> <b>Le Concerto</b> <b>12 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>14 €</b>
	<b>L'ASIE</b> Bouillon aux crevettes parfumé à la coriandre ***** Brochette de volaille au sésame, sauce Thai au soja Riz cantonnais ***** Litchis flambés et glace coco	Tartine basquaise ***** Burger Basque et ses frites maison ***** Panna cotta au Cointreau et confit d'orange
	<b>Soir</b> <b>Le Concerto</b> <b>21 €</b>	
Vendredi 03/03	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>14 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	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> <b>Le Concerto</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>14 €</b>
		Salade de lentilles tiède et son œuf poché ***** Mignon de porc grillé à la Dijonnaise Garnitures du moment ***** Tarte chocolat fleur de sel, crème anglaise
Mardi 07/03	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>14 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	<b>EXAMEN BLANC BTS RESTAURANT</b>	
Mercredi 08/03	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>14 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	<b>EXAMEN BLANC BTS RESTAURANT</b>	
Jeudi 09/03	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>16 €</b>
		Tartare de dorade aux épices ***** Navarin d'agneau aux patates douces ***** Mousse au chocolat
	<b>Soir</b> <b>Le Concerto</b> <b>25 €</b>	
	Mise en bouche : Tartare de saumon aux légumes croquants, croûte de pain de mie et vinaigrette balsamique ***** Assiette de fruits de mer ***** Filet de cabillaud à la danoise, pommes de terre fondantes, fondue de poireaux et curry, mousseline de céleri ***** Choux à la noisette ***** Mignardises	
Vendredi 10/03	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>16 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>12 €</b>
	Bavarois de céleri, crème moussieuse au bleu d'Auvergne, chips de Diot et jambon d'Auvergne ***** Fricassée de volaille au vin blanc de Savoie, Riz pilaf et légumes du moment ***** Tarte aux myrtilles, crème légère à la Tonka	<b>Thème Asiatique</b> Bouillon Thaï, raviole aux champignons ***** Brochette de volaille marinée, sauce Thai Bohémienne de légumes ***** Litchis flambés glace coco
	<b>Soir</b> <b>Le Concerto</b> <b>21 €</b>	
	<b>Menu gastronomique d'inspiration nikkei</b> 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>	

Lundi 13/03	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>14 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	<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> <b>Le Concerto</b> <b>14 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	<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> <b>Le Concerto</b> <b>21 €</b>	
	<b>SOIRÉE ST PATRICK : AVEC AMBIANCE MUSICALE</b>	
Vendredi 17/03	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>16 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	<p style="text-align: center;"><b>Thème asiatique</b></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> <b>Le Concerto</b> <b>21 €</b>	
<p><b>Menu gastronomique autour de la naturalité</b></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>	<b>Le Concerto</b>	<b>14 €</b>	<i>Midi</i>	<b>Les Gammes</b>
	Haricots blancs, condiments et œuf poché ***** Pavé de bœuf flambé Pommes Darphin et salade de légumes ***** Aumônière aux pommes à l'armagnac, glace vanille				
Jeudi 23/03	<i>Soir</i>	<b>Le Concerto</b>			<b>21 €</b>
	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				

Mercredi 29/03	<i>Midi</i>	<b>Le Concerto</b>	<b>16 €</b>	<i>Midi</i>	<b>Les Gammes</b>
	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>	<b>Le Concerto</b>	<b>14 €</b>	<i>Midi</i>	<b>Les Gammes</b>
	<b>L'Italie</b> Bruschetta tomate, jambon sec et mozzarella ***** Escalope à la milanaise Tagliatelles fraîches au pesto ***** Pannacotta aux fruits exotiques			Assiette de 6 huîtres <b>OU</b> 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	
Jeudi 30/03	<i>Soir</i>	<b>Le Concerto</b>			<b>21 €</b>
	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 <b>OU</b> 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 <b>OU</b> Mignon de porc aux pruneaux et Maury Boulgour aux légumes ***** Festival de tiramisu en trilogie <b>OU</b> Ananas à l'huile d'olive miel et citron ***** Mignardises				

Lundi 24/04	<i>Midi</i>	<b>Le Concerto</b> <b>14 €</b>	<i>Midi</i>	<b>Les Gammes</b>
		Tatin de légumes de saison ***** Poulet rôti contisé au beurre d'herbes Jardinière de légumes ***** Entremet aux fraises		
	<i>Soir</i>	<b>Le Concerto</b> <b>16 €</b>		
		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>	<b>Le Concerto</b> <b>20 €</b>		
		<b>Soirée Œnologie « Influences atlantiques »</b>		
Mercredi 26/04	<i>Midi</i>	<b>Le Concerto</b> <b>14 €</b>	<i>Midi</i>	<b>Les Gammes</b>
		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>	<b>Le Concerto</b> <b>14 €</b>	<i>Midi</i>	<b>Les Gammes</b>
		<b>L'Italie</b> Bruschetta tomate, jambon sec et mozzarella ***** Escalope à la milanaise Tagliatelles fraîches au pesto ***** Panna cotta aux fruits exotiques		
	<i>Soir</i>	<b>Le Concerto</b> <b>21 €</b>		
		Mise en bouche : Velouté d'orties, brioche feuilletée au beurre d'ail des ours ***** Salade de pissenlits, œufs de caille fumés au hêtre et viande de grisons, vinaigrette herbacée <b>OU</b> Duo d'asperges blanches et ornithogales en 2 façons flan et fagots et pickles ***** Ravioles farcies de duxelles à la sarriette et ricotta accompagné d'un bouillon de Benoîte urbaine, Tagliatelles de poireaux, courgettes et pesto de plantain <b>OU</b> Sucré salé de poulet à la pimprenelle et mélisse citronnée Pressé de chénopodes et risotto de légumes nouveaux ***** Pavlova aux fleurs de cerisier, glace aux litchis <b>OU</b> Tarte à la mélisse citronnée		
Vendredi 28/04	<i>Midi</i>	<b>Le Concerto</b> <b>18 €</b>	<i>Midi</i>	<b>Les Gammes</b> <b>16 €</b>
		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> <b>Le Concerto</b> <b>14 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	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> <b>Le Concerto</b> <b>16 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>16 €</b>
	Bouchée d'escargots à la bourguignonne ***** Magret de canard au cassis Fricassée de légumes nouveaux ***** Tarte cassis-mangue	<b>RESTAURATION GASTRONOMIQUE EN NOUVELLE AQUITAINE</b> Crème de moules de Marennes d'Oléron au Pineau des Charentes ***** Parmentier de canard ***** Fraises flambées façon Melba
	<i>Soir</i> <b>Le Concerto</b> <b>12€</b>	
	<b>EXAMEN RESTAURANT</b>	
Vendredi 05/05	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>16 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	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	

	<b>Midi Le Concerto 18 €</b>	<b>Les Gammes 18 €</b>	<b>Le Répertoire 18 €</b>
	<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.</i> <i>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
Mercredi 10/05	<b>Midi Le Concerto 14 €</b>	<b>Midi Les Gammes</b>	
	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	<b>Midi Le Concerto 14 €</b>	<b>Midi Les Gammes 14 €</b>	
	Gougères à l'époisses sur mesclun ***** Filet de sandre à la bourguignonne Blé pilaf et légumes fanes rôtis ***** Matafan aux pommes, crème fraîche	<b>RESTAURATION GASTRONOMIQUE EN NOUVELLE AQUITAINE</b> Crème de moules de Marennes d'Oléron au Pineau des Charentes ***** Parmentier de canard gras ***** Fraises flambées façon Melba	
	<b>Soir Le Concerto 12 €</b>		
<b>EXAMEN RESTAURANT</b>			





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

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

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