

Mercredi 13/09	<i>Midi</i> Le Concerto 18 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	Salade de tomates anciennes, sauce romanesco ***** Pavé de merlu demi-sel snacké au citron et haricots coco ***** Tropézienne vanille/fraise, sorbet fraise	
Vendredi 15/09	<i>Midi</i> Le Concerto 18 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	Bruschetta de légumes sur caviar d'aubergines et œuf poché ***** Rouget flambé au pastis Risotto aux petits légumes ***** Tarte au citron meringuée	
Mercredi 20/09	<i>Midi</i> Le Concerto 16 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	Barbajuans farcis à l'aubergine languedocienne ***** Épaule d'agneau confite à l'huile d'olive, sauce au yaourt grec, galette de pommes de terre et légumes grillés. ***** Entremet à la pêche et aux herbes fraîches	
Vendredi 22/09	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes 16 €
		Œuf pané et frit à la piperade ***** Gardiane de taureau Riz pilaf et légumes grillés ***** Tarte fine aux figes et crème d'amandes ou Baba à la figue et vin de grenade
	Soir Le Concerto 26 €	
	Les ressources de nos océans	
	Mise en bouche : Carpaccio de maigre façon gravlax *****	
	Sélection de poissons fumés par nos soins *****	
	Filets de sole meunière, pomme croustillante, champignons gratinés, émulsion végétale *****	
	Assiette de fromages *****	
	Tout citron, cœur jasmin	

Mercredi 27/09	<i>Midi</i>	Le Concerto	14 €	<i>Midi</i>	Les Gammes	
	Bouillon de fenouil, toast de chèvre ***** Echine de porc noir rôtie sauce moutarde, cornichons Pommes boulangères ***** Bras de gitan					
Vendredi 29/09	<i>Midi</i>	Le Concerto		<i>Midi</i>	Les Gammes	20 €
				Tartine de rougets à l'ail rose, soupe de poisson et rouille ***** Brochette de canard au citron vert, samossas aux amandes, chasselas et pleurotes, pommes noisette ***** Figs rôties à l'oriental, glace vanille		
	<i>Soir</i>	Le Concerto				26 €
<p style="text-align: center;">Les ressources de nos océans</p> <p style="text-align: center;">Mise en bouche : Carpaccio de bar façon gravlax *****</p> <p style="text-align: center;">Sélection de poissons fumés par nos soins *****</p> <p style="text-align: center;">Filet de dorade snacké, risotto craquant, fenouil confit aux olives, émulsion d'agrumes *****</p> <p style="text-align: center;">Assiette de fromages *****</p> <p style="text-align: center;">Bavaroise amandes aux épices douces, crème brûlée au potimarron vanillé</p>						

Mercredi 04/10	<i>Midi</i>	Le Concerto	16 €	<i>Midi</i>	Les Gammes
	Crème de potimarron, croûtons de brioche et fourme d'Ambert ***** Petit salé aux lentilles ***** Crème brûlée à la châtaigne				
Vendredi 06/10	<i>Midi</i>	Le Concerto		<i>Midi</i>	Les Gammes
					18 €
				Tartare de saumon sur lentilles vertes du Puy aux aromates ***** Pavé de bœuf Salers sauté sur julienne de légumes, ravioles de jambon et champignons, espuma au bleu d'Auvergne ***** Poires flambées au coulis de chocolat	
	<i>Soir</i>	Le Concerto			26 €
<p style="text-align: center;">Les ressources de nos océans</p> <p style="text-align: center;">MEB Carpaccio de dorade façon gravlax *****</p> <p style="text-align: center;">Sélection de poissons fumés par nos soins *****</p> <p style="text-align: center;">Filet de bar à l'unilatéral</p> <p style="text-align: center;">Tagliatelles aux épices, ketchup de tomates, émulsion gingembre *****</p> <p style="text-align: center;">Assiette de fromages *****</p> <p style="text-align: center;">Le croustillant chocolat caramel</p>					

Lundi 09/10	<i>Midi</i> Le Concerto 14 €		<i>Midi</i> Les Gammes	
	Potage Dubarry ***** Filet de poulet sauté, coulis de poivrons rouges Écrasé de pommes de terre ***** Salade de fruits frais			
Mardi 10/10	<i>Midi</i> Le Concerto		<i>Midi</i> Les Gammes 14 €	
			Œufs farcis Chimay ***** Burger, frites ***** Salade de fruits frais	
Mercredi 11/10	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes	<i>Midi</i> Le Répertoire 16 €	
			Velouté de butternut et mouillettes au pavot ***** Ballotine de volaille farcie aux champignons et risotto aux petits légumes ***** Tarte fine aux pommes et glace vanille	
Jeudi 12/10	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes 16 €	<i>Midi</i> Le Répertoire 16 €	
		Mesclun d'œuf mollet et crumble salé ***** Dos cabillaud rôti, beurre émulsionné à la coriandre, wok de légumes ***** Profiteroles au chocolat	Découverte traditionnelle d'ici et de saison Velouté de potimarron, quelques châtaignes et cèpes ***** Blanquette d'agneau, embeurrée de choux, pommes croustillantes ***** Crumble de pommes au broyé du Poitou	
Vendredi 13/10	<i>Midi</i> Le Concerto/ Les Gammes			26 €
	Chou-fleur rôti à la grenobloise OU Noix de st jacques sautées en crumble de noix, sur velouté de potimarron Truite aux amandes, épinards et pommes vapeur OU Butternut burger de canard, gaufrettes de pommes de terre et frites de panais Tarte aux figues et noisettes OU Mousse aux deux chocolats et suprême de fruits et amaranas			

Mardi 17/10	<i>Soir</i> Le Concerto 20 €	
	MENU BIENVENUE A LA BRASSERIE GOURMANDE (uniquement des tables de 4 personnes)	
Mercredi 18/10	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes
	ACCUEIL PROFESSEURS PRINCIPAUX DE COLLEGES	
Jeudi 19/10	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes
		<i>Midi</i> Le Répertoire 16 € Découverte traditionnelle d'ici et de saison ***** Velouté de potimarron, quelques châtaignes et cèpes ***** Blanquette d'agneau, embeurrée de choux, pommes croustillantes ***** Crumble de pommes au broyé du Poitou

Lundi 06/11	<i>Midi</i> Le Concerto 14 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	<p>Œuf cocotte au lard *****</p> <p>Pavé de saumon grillé, crème de cancoillotte Poireau, carotte et betterave rôtis *****</p> <p>Moelleux chocolat et cœur coulant, crème anglaise</p>	
Mardi 07/11	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes 16 €
		<p>Assiette de charcuteries *****</p> <p>Pavé de saumon grillé, beurre blanc Epinards aux amandes et pommes noisette *****</p> <p>Tarte Bourdaloue</p>
Jeudi 09/11	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes 16 €
		<p>Mesclun d'œuf mollet et crumble salé *****</p> <p>Dos cabillaud rôti, beurre émulsionné à la coriandre, wok de légumes *****</p> <p>Profiteroles au chocolat</p>
	Soir Le Concerto 26 €	
	<p>Mise en bouche : Purée de carottes au garam massala, crevette laquée et marinée *****</p> <p>Noix de Saint-Jacques au lard, crème de potiron *****</p> <p>Carré d'agneau en croûte d'herbes, jus réduit, échalote confite et fricassée de légumes d'automne *****</p> <p>Plateau de fromages ****</p> <p>La poire en déclinaison</p>	
Vendredi 10/11	Soir Le Concerto 26 €	
		<p>La volaille à l'honneur</p> <p>MEB Vice et versa de volaille</p> <p>Soupe de courge butternut, châtaignes et bacon grillé *****</p> <p>Poulet rôti aux morilles OU Suprême de volaille aux morilles en basse température, galettes de Vonnas et topinambours à l'huile de noix *****</p> <p>Assiette de fromages *****</p> <p>La poire, mousse de chèvre doux aux fruits secs, poires flambées</p>

Lundi 13/11	<i>Midi</i>	Le Concerto	14 €	<i>Midi</i>	Les Gammes
	Œufs durs sauce mayonnaise ***** Tataki de saumon au sésame, vinaigrette acidulée Salade de légumes crus ***** Gratin de fruits d'automne, gaufre au sucre et sorbet pomme				
mardi 14/11	<i>Midi</i>	Le Concerto	14 €	<i>Midi</i>	Les Gammes
				Salade de fruits de mer croustillant à la façon d'un nem ***** Escalope de volaille sautée au basilic, riz créole au beurre d'herbes et d'épices ***** Tartelette au chocolat, sorbet à l'orange	
	<i>Soir</i>	Le Concerto		20 €	
Wine diner					
Jeudi 16/11	<i>Soir</i>	Le Concerto		26 €	
	MEB : Gelée de betterave, mousse de chou-fleur ***** Buffet de charcuteries ***** Côte de bœuf grillée, sauce Béarnaise, pommes croquettes, tombée d'épinards et salsifis glacés ***** Plateau de fromages ***** Figues rôties, sabayon mascarpone et glace verveine				
Vendredi 17/11	<i>Soir</i>	Le Concerto		26 €	
	La volaille à l'honneur MEB Vice et versa de volaille Velouté des sous-bois aux châtaignes, pleurotes et lard croustillant ***** Coquelet rôti aux épices douces ou Coquelet aux épices douces en basse température, gaufre de pommes de terre et cerfeuil tubéreux à l'huile de noisette ***** Assiette de fromages ***** La pomme verte, saveur estragon, riz soufflé et pommes flambées				

Mardi 21/11	<i>Midi</i>	Le Concerto	<i>Midi</i>	Les Gammes	16 €
				Salade de légumes crus, vinaigrette wasabi ***** Mignon de porc sauté aux épices et lait de coco Tagliatelles au parmesan ***** Tartelette à la banane, sabayon praliné	
Jeudi 23/11	<i>Midi</i>	Le Concerto	<i>Midi</i>	Le Répertoire	14 €
				Menu gourmand Gratin de fruits de mer ***** Frites de tofu, sauce tartare, écrasé de pois chiches et avocat ***** Choux à la crème de pistache et éclats de pralin	
	<i>Soir</i>	Le Concerto			26 €
				Mise en bouche : Brochette de veau laquée, fromage blanc au fenouil et réglisse ***** Bisque de crabe et ravioles de champignons ***** Filet de bar sauté Grand-Mère, jus de poulet rôti potiron au cumin et polenta crémeuse ***** Plateau de fromages ***** Pruneaux flambés, entremet armagnac	

Lundi 27/11	<i>Midi</i> Le Concerto 14 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	Potage Parmentier ***** Wraps au saumon fumé ***** Tarte fine aux pommes glace vanille	
Mardi 28/11	<i>Midi</i> Le Concerto 16 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	Cœufs mollets croquant Bourguignonne ***** Fricassée de poulet aux coques et safran riz pilaf aux champignons ***** Assiette de fromages ou Entremet menthe-chocolat	
Jeudi 30/11	<i>Midi</i> Le Concerto 16 €	<i>Midi</i> Les Gammes 14 €
	Rillettes de saumon à l'aneth ***** Mignon de veau sauté au Porto, risotto aux champignons ***** Pommes flambées à la cardamome, glace vanille et réduction de vin chaud	Menu gourmand Gratin de fruits de mer ***** Frites de tofu, sauce tartare, écrasé de pois chiches et avocat ***** Choux à la crème de pistache et éclats de pralin
	<i>Soir</i> Le Concerto 26 €	
	Mise en bouche : Gravlax de saumon et ses blinis ***** Eclair de Saint-Jacques, fondue d'endives, beurre d'agrumes ***** Mignon de veau rôti façon Normande, Mille feuilles de galettes et artichauts ***** Plateau de fromages ***** Brioche perdue aux pommes, caramel beurre salé, sorbet pomme	

Mardi 05/12	<i>Midi</i>	Le Concerto	16 €	<i>Midi</i>	Les Gammes
	<p>Œuf cocotte basquaise ***** Navarin d'agneau tandoori, légumes anciens glacés ***** Assiette de fromages ou Entremets Cappuccino</p>				
Jeudi 07/12	<i>Midi</i>	Le Concerto / Les Gammes			
	TRINÔME ACADÉMIQUE				
	<i>Soir</i>	Le Concerto		28 €	
	<p>Mise en bouche : Velouté de pommes de terre au saumon fumé ***** Pressée de foie gras à la gelée de mangue, chutney pommes-abricots ***** Côte de veau pour deux sautée, flan de carottes et churros de pommes de terre, jus tranché à l'estragon ***** Plateau de fromages ***** Entremet marron clémentine</p>				

Lundi 11/12	<i>Midi</i> Le Concerto 16 €	<i>Midi</i> Les Gammes 16 €
	Velouté de Butternut, croûtons de pain d'épices ***** Pavé de bœuf grillé à l'échalote Pommes Pont Neuf et marrons sautés ***** Brioche perdue sauce et glace caramel beurre salé	Velouté de potimarron, châtaigne et noisettes ***** Suprême de pintadeau rôti sauce morilles, mousseline de carotte et pommes grenailles ***** Variation autour de la pomme.
Mardi 12/12	<i>Midi</i> Le Concerto 16 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	Blanc manger de choux-fleurs aux écrevisses ***** Pavé de sandre unilatérale glacé à l'aïoli, petits légumes d'hiver glacés ***** Crêpe farcie aux fruits, sauce caramel	
Mercredi 13/12	<i>Midi</i> Le Concerto 16 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	Crème de topinambours, panais, châtaignes et ail noir ***** Croquettes de canard confit, ketchup aux piquillos, polenta crémeuse ***** Entremet poire et noix de pécan	
Jeudi 14/12	<i>Soir</i> Le Concerto 26 €	
	Mise en bouche: crème brûlée au foie gras, bonbon de céleri étuvé ***** Assiette Nordique, blinis ***** Demi- pigeon farci au foie gras, jus fèves tonka, pomme amandine, mousseline de petits pois et butternut rôti ***** Plateau de fromages ***** Makis d'ananas au caramel, biscuit épicé, sorbet ananas	
Vendredi 15/12	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes 20 €
		Roulade de saumon fumé, à la fondue de poireaux et curry ***** Souris d'agneau braisée au thym, Dauphines aux épices et aux herbes, risotto de céleri rave ***** Saint-Honoré et pruneaux flambés OU Entremet Tiramisu
Vendredi 15/12	<i>Soir</i> Le Concerto 26 €	
	La volaille à l'honneur Mise en bouche : Vice et versa de volaille ***** Crème de patates douces au lait de coco et saumon fumé ***** Canard poêlé au miel et agrumes OU Magret de canard miel agrumes en basse température, pommes Maxime, quelques crosnes à l'huile d'amandes ***** Assiette de fromages ***** Mousse chocolat blanc au gingembre, coulis de mangues au safran et ananas flambé	

Lundi 18/12	<i>Midi</i> Le Concerto 16 €	<i>Midi</i> Les Gammes 16 €
	<p>Blinis de pomme de terre, saumon fumé et fromage frais à l'aneth ****</p> <p>Pavé de biche sauté crème aux morilles Légumes d'automne glacés *****</p> <p>Bûche vanille-passion</p>	<p>Velouté de potimarron, châtaigne et noisettes *****</p> <p>Suprême de pintadeau rôti sauce morilles, mousseline de carotte et pommes grenailles *****</p> <p>Variation autour de la pomme</p>
Mardi 19/12	<i>Midi</i> Le Concerto 18 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	<p>Tarte fine aux échalotes et boudin blanc *****</p> <p>Filet de canard sauté au miel et citron, pomme darphin et pleurotes *****</p> <p>Crêpe farcie aux fruits, sauce caramel</p>	
Mercredi 20/12	<i>Midi</i> Le Concerto/Les Gammes 21 €	
	<p>Carpaccio de saint jacques aux agrumes OU Céleri rave en croûte de sel, noisette et parmesan *****</p> <p>Pavé de biche Grand-Veneur, mousseline de rave, butternut glacé, gaufrettes de légumes OU Volaille en 2 cuissons, sauce Albufera, millefeuille et épinard *****</p> <p>Omelette Norvégienne OU Assortiment de bûche</p>	
Jeudi 21/12	<i>Midi</i> Le Concerto 20 €	<i>Midi</i> Les Gammes 16 €
	<p>Blinis de pomme de terre, saumon fumé et fromage frais à l'aneth *****</p> <p>Magret de canard sauté crème aux cèpes Légumes d'automne rôtis *****</p> <p>Bûche chocolat-caramel beurre salé</p>	<p>Rillettes de saumon à l'aneth *****</p> <p>Mignon de veau sauté au Porto, risotto aux champignons *****</p> <p>Pommes flambées à la cardamome, glace vanille et réduction de vin chaud</p>
	<i>Soir</i> Le Concerto 26€	
<p>MEB : Velouté de topinambours, bonbon de foie gras en gelée de pain d'épices *****</p> <p>Buffet de fruits de mer *****</p> <p>Tournedos de canard façon Rossini, jus acidulé, pommes dauphine, fricassée de champignons et crémeux de céleri *****</p> <p>Plateau de fromages *****</p> <p>Chariot de bûches</p>		
Vendredi 22/12	<i>Midi</i> Le Concerto 20 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	<p>Assiette de fruits de mer *****</p> <p>Pavé de bœuf mariné sauté, jus acidulé Pommes Darphin aux cèpes *****</p> <p>Mousse mangue passion</p>	

Mardi 09/01	<i>Midi</i>	Le Concerto	<i>Midi</i>	Les Gammes	16 €
				Crêpes de pomme de terre, parfait de saumon fumé ***** Cabillaud poché, risotto d'herbes et bouillon vert ***** Fondant de caramel au beurre salé	
	<i>Soir</i>	Le Concerto			25 €
	Bienvenue à l'auberge savoyarde				
Jeudi 11/01	<i>Midi</i>	Le Concerto	18 €		
		Beignets de choux fleur, mayonnaise au curry ***** Dos de cabillaud rôti sauce pesto Risotto au parmesan ***** Pithiviers			
	<i>Soir</i>	Le Concerto			26 €
				Mise en bouche : crème de crustacés au lait de coco, croustillant de crevettes ***** Carpaccio de dorade et Saint-Jacques à la vanille, légumes crus marinés ***** Suprême de pintadeau farci au chorizo, coulis de langoustines, panais rôti et embeurrée de chou ***** Plateau de fromages ***** Chariot de desserts	
Vendredi 12/01	<i>Midi</i>	Le Concerto	<i>Midi</i>	Les Gammes	18 €
				Crème de coco aux langoustines ***** Volaille rôtie, jus aux herbes, cocotte de légumes oubliés ***** Tarte fine aux pommes, glace vanille Ou Galette des rois	

Mercredi 17/01	<i>Midi</i> Le Concerto 14 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	Salade de lentilles tiède et crème de comté ***** Hot dog à la saucisse de Montbéliard, chips de légumes ***** Semifredo à la châtaigne	
Jeudi 18/01	<i>Midi</i> Le Concerto 16 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	Le sarrasin de Bretagne à Kyoto Tartare dorade aux algues ***** Galette aux poissons fumés, crème citron gingembre ***** Crêpes Suzette	
	Soir Le Concerto 26€	
	Mise en bouche : Crème de pois cassés, mousse de parmesan, chips de chorizo ***** Risotto de crevettes et moules, jus mousseux de gambas ***** Filet de canard sauté aux poires, crème céleri et boulgour aux épices ***** Plateau de fromages ***** Dacquoise coco, crémeux vanille et fruits exotiques	
Vendredi 19/01	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes 16 €
		Crème de champignons aux noisettes, œufs pochés et chips de coppa ***** Suprême de volaille farci aux morilles, croustillant de légumes et panais en texture ***** Paris-Brest Ou Soufflé chaud à la vanille, cœur chocolat

Jeudi 25/01	<i>Midi</i>	Le Concerto	16 €
	<p>Le sarrasin de Bretagne à Kyoto</p> <p>Tartare dorade aux algues *****</p> <p>Galette aux poissons fumés, crème citron gingembre *****</p> <p>Crêpes Suzette</p>		
	<i>Soir</i>	Le Concerto	26 €
	<p>Mise en bouche: Accras aux deux saumons, sauce Tartare *****</p> <p>Filet de dorade aux olives et épices, légumes sautés et marinière de coques au lait de coco *****</p> <p>Râble de lapin farci cuit en juste température, sauce moutarde à l'ancienne, frites de polenta et flan d'épinards *****</p> <p>Plateau de fromages *****</p> <p>Entremet Yuzu</p>		
Vendredi 26/01	<i>Soir</i>	Le Concerto	26 €
	<p>Truffles et caviar</p> <p>Mise en bouche : Huître en gelée d'eau de mer au caviar *****</p> <p>Soupe aux truffes VGE *****</p> <p>Tournedos Rossini, pomme Anna, mousseline de panais truffée *****</p> <p>Plateau de fromages *****</p> <p>La rose et le litchi</p>		

Mercredi 31/01	<i>Midi</i>	Le Concerto	12 €	<i>Midi</i>	Les Gammes	
	EXAMEN PRATIQUE RESTAURANT					
Jeudi 01/02	Soir					26€
	<p>Mise en bouche: Velouté de potimarron au lard, chips de Beaufort *****</p> <p>Beignets de gambas, salade de chou blanc et coriandre *****</p> <p>Magret de canard et ses garnitures *****</p> <p>Plateau de fromages *****</p> <p>Sablé breton, crémeux aux agrumes</p>					
Vendredi 02/02	<i>Midi</i>	Le Concerto		<i>Midi</i>	Les Gammes	18 €
				<p>Tarte fine d'andouillette aux pommes et Chaource *****</p> <p>Sole meunière, pommes crousti fondantes, cocotte de légumes oubliés *****</p> <p>Sabayon de clémentines au champagne et biscuit de Rose OU Bar à glace</p>		
	Soir					26 €
<p><u>Bistrot breton</u></p> <p><i>La Bretagne à l'honneur</i> *****</p> <p>MEB Makis aux oignons de Roscoff *****</p> <p>Tartare dorade aux algues, sarrasin grillé *****</p> <p>Galette bretonnes à l'andouille de Guéméné ou Galette aux poissons fumés, crème citron gingembre *****</p> <p>Plateau de fromages *****</p> <p>Crêpes Suzette</p>						

Mercredi 07/02	<i>Midi</i>	Le Concerto	12 €	<i>Midi</i>	Les Gammes
	EXAMEN PRATIQUE RESTAURANT				
Jeudi 08/02	<i>Soir</i>				
	Le Concerto 25 €				
<p>Mise en bouche : Compotée de fenouil aux agrumes, brochette de pétoncles *****</p> <p>Bavarois de céleri, crème mousseuse au Bleu, chips de Diot *****</p> <p>Entrecôte double, sauce Béarnaise et ses garnitures *****</p> <p>Plateau de fromages *****</p> <p>Chariot de pâte à chou</p>					
Vendredi 09/02	<i>Midi</i>	Le Concerto		<i>Midi</i>	Les Gammes
				12 €	
				EXAMEN PRATIQUE RESTAURANT	
	<i>Soir</i>				
Le Concerto 26 €					
<p>Les plats Signature de la cuisine française</p> <p>Mise en bouche : Berlingot de chèvre, cresson et matcha d'Anne-Sophie Pic *****</p> <p>Soupe d'artichauts à l'huile de truffes de Guy Savoy *****</p> <p>L'escalope de saumon à l'oseille des frères Troisgros, purée de Joël Robuchon *****</p> <p>Plateau de fromages *****</p> <p>Le Saint-Honoré « façon Cédric Grollet »</p>					

Lundi 12/02	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes 16 €
		Beignets de crevette, sauce cocktail ***** Filet de limande meunière Risotto au chorizo ***** Plateau de fromage ***** Aumônière aux pommes et Calvados, crème chantilly
Mardi 13/02	<i>Midi</i> Le Concerto 14 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	EXAMEN BLANC RESTAURANT BTS MHR	
Jeudi 15/02	<i>Soir</i> Le Concerto 26€	
	Menu Italie (conçu par les élèves)	
Vendredi 16/02	<i>Midi</i> Le Concerto 14 €	<i>Midi</i> Les Gammes 12 €
	Crème Dubarry ***** Tête de veau sauce gribiche, spätzles ***** Matafan aux pommes crème réduite orange, glace cannelle	EXAMEN PRATIQUE RESTAURANT

Mardi 05/03	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes 18 €
		Beignets de gambas et salade de chou cru ***** Magret de canard sauté sauce soja, nouilles aux légumes sautés ***** Maki d'ananas au caramel, biscuit épicié
Mercredi 06/03	<i>Midi</i> Le Concerto 16 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	Gaufre de pommes de terre, crème à l'aneth et poisson fumé ***** Râble de lapin à la moutarde d'Orléans, embeurré de chou vert. ***** La poire et la pomme	
Jeudi 07/03	<i>Midi</i> Le Concerto 16 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	Soir Le Concerto 26 €	
	Mise en bouche : Profiteroles d'escargots en persillade douce ***** Tartare de bar, mangue, citron et poivre de Timut ***** Sole grillée, beurre d'agrumes, pilaf aux champignons et légumes glacés ***** Plateau de fromages ***** Crêpes farcies aux fruits de saison, sauce caramel et pomme séchée	

	<i>Midi</i>	Le Concerto	16 €	<i>Midi</i>	Les Gammes
Lundi 11/03		Buffet de charcuteries ***** Navarin d'agneau Tagliatelles fraîches ***** Assortiment de choux			
	<i>Midi</i>	Le Concerto		<i>Midi</i>	Les Gammes
Mardi 12/03					14 € Goujonnettes de merlan, sauce Tartare ***** Poulet rôti, pommes rissolée, flan de légumes, jus court ***** Profiteroles, sauce chocolat
	<i>Midi</i>	Le Concerto	16 €	<i>Midi</i>	Les Gammes
Mercredi 13/03		Croustillant de St Maure aux fruits secs, endives et poires ***** Carré de porc Roi rose de Touraine, carottes de couleur au beurre d'agrumes et coriandre ***** Tarte façon Tatin, glace petit suisse			
	Soir	Le Concerto			26 €
Jeudi 14/03		Mise en bouche : Ravioles d'écrevisses et sa bisque ***** Sablé parmesan, artichauts à la grecque, maquereau en saumure d'agrumes ***** Côte de bœuf grillée, sauce Béarnaise ou poivre, pommes Pont-Neuf et légumes du moment ***** Plateau de fromages ***** Chariot de tartes			

Mardi 19/03	<i>Midi</i>	Le Concerto	16 €	<i>Midi</i>	Les Gammes
	Buffet de charcuteries ***** Blanquette d'agneau au basilic, petits légumes glacés ***** Choux chantilly caramélisés, glace vanille				
Jeudi 21/03	<i>Soir</i>			Le Concerto	26 €
	Menu de la Saint Patrick				

Mardi 02/04	<i>Midi</i>	Le Concerto	16 €	<i>Midi</i>	Les Gammes
	Beignets de gambas et de courgettes, sauce Tartare ***** Darne de saumon ou Pavé de saumon grillé, émulsion de vin rouge et pommes grillés, ratatouille fine ***** Moelleux aux noix de Pécan, bananes flambées				
Jeudi 04/04	<i>Midi</i>	Le Concerto		<i>Midi</i>	Les Gammes
					16 €
	Salade et gambas flambées ***** Brochette de poulet pané aux cacahuètes, beurre à l'orange et citron vert, riz indien aux épices. ***** Tarte aux poires et sauce caramel beurre salé				
Jeudi 04/04	<i>Soir</i>			Le Concerto	25 €
	Mise en bouche : Kefta de porc aux crevettes, crème Jaipur ***** Œuf mollet aux fruits de mer, purée d'artichaut ***** Ballotine de volaille braisée au vin jaune, pomme röstie et tartelette de petits pois ***** Plateau de fromages ***** Millefeuille crème légère vanille, glace caramel				
Vendredi 05/04	<i>Midi</i>	Le Concerto	18 €	<i>Midi</i>	Les Gammes
	Salade de lentilles du Berry, gravlax de saumon à l'avocat, chips de lentilles ***** Merlu rôti au beurre d'ail et de thym, espuma de pommes de terre, radis glacés, tomate rôtie et frites de polenta ***** Tarte Tatin et glace vanille				
	<i>Soir</i>			Le Concerto	26 €
Menu « Nos producteurs » Menu conçu par les étudiants de BTS MHR					

Lundi 08/04	<i>Midi</i> Le Concerto 16 €	<i>Midi</i> Les Gammes 16 €
	Brique de Camembert de Normandie aux fruits secs, sauce miel ***** Filet de bar snacké, crème de petit pois Légumes nouveaux glacés et riz noir de Camargue ***** Tarte à la rhubarbe, coulis de fraise et chantilly	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 09/04	<i>Midi</i> Le Concerto 16 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	Assiette de charcuteries ***** Waterzoï de pintadeau, riz et petits légumes ***** Brioche perdue aux pommes, caramel au beurre salé	
Jeudi 11/04	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes 16 €
		Salade et gambas flambées Brochette de poulet pané aux cacahuètes, beurre à l'orange et citron vert, riz indien aux épices. Tarte aux poires et sauce caramel beurre salé
	<i>Soir</i> Le Concerto 26 €	
	Mise en bouche: Croquette de chèvre, tomate marinée à la coriandre ***** Saumon cru mariné aux épices, chapati ***** Filet de dorade grillé en croûte de citron, vinaigrette tiède, légumes grillés et pommes noisette ***** Plateau de fromages ***** Chariot autour de la pâte à choux	
Vendredi 12/04	<i>Soir</i> Le Concerto 26 €	
	Menu de saison	

Jeudi 02/05	<i>Midi</i> Le Concerto 16 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	Buffet de charcuteries ***** Veau marengo Tagliatelles fraîches ***** Assortiment de choux	
	<i>Soir</i> Le Concerto 14 €	
EXAMEN BAC PRO RESTAURANT		

Lundi 13/05	<i>Midi</i> Le Concerto 16 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	Brique de Sainte-Maure-de-Touraine aux pommes, sauce miel ***** Pavé de cabillaud snacké, beurre blanc citron vert Écrasé de patate douce au gingembre ***** Tarte à la rhubarbe, coulis de fraise et chantilly	
Mardi 14/05	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes 14 €
		Melon au Pineau des Charentes ***** Filet de poulet grillé pané, sauce diable légumes grillés ***** Tiramisu
Mercredi 15/05	<i>Midi</i> Le Concerto 16 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	Préfou, asperges vertes rôties aux aromates et pickles de radis ***** Vitello tonnato, pommes frites ***** Autour de la fraise et de la rhubarbe	
Jeudi 16/05	<i>Soir</i> Le Concerto 14 €	
	EXAMEN BAC PRO RESTAURANT	
Vendredi 17/05	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes 16 €
		MENU VAL DE LOIRE

Mardi 21/05	<i>Midi</i> Le Concerto 16 €	<i>Midi</i> Les Gammes 16 €
		Accras aux deux saumons ***** Assiette mixed grill et ses légumes grillés ***** Coupe glacée
Mercredi 22/05	<i>Midi</i> Le Concerto / Les Gammes 18 €	
	Galette de blé noir au comté, crème d'herbes et jambon OU Tarte fine de langoustines et mesclun ***** Riz à paëlla au jus de cotriade, légumes de saison OU Filet de bar sauce Armoricaïne Purée de Paimpol sur fondue de tomates, Dauphines aux herbes ***** Sablé Breton aux pommes et glace au caramel salé, crêpes flambées OU Composition bretonne	
Jeudi 23/05	<i>Midi</i> Le Concerto 14 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	EXAMEN BAC PRO RESTAURANT	

Lundi 30/05	<i>Midi</i> Le Concerto 16 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	Billes de melon et pastèque marinées au basilic ***** Mignon de porc rôti et farci aux champignons de Paris sauce crème Pomme Darphin et légumes nouveaux glacés ***** Pavlova aux framboises	
Vendredi 31/05	<i>Midi</i> Le Concerto 18 €	<i>Midi</i> Les Gammes 16 €
	Aioli de bulots et crevettes ***** Pavé de boeuf grillé, sauce Béarnaise, polenta crémeuse et ses légumes nouveaux ***** Panna cotta au cointreau	Cocotte Dieppoise ***** Carré d'agneau au thym, tombée d'épinards, tomates rôties et grenailles ***** Cœur de pomme confite, nougatine, crêpes flambées au Calvados et sorbet pomme

Lundi 03/06	<i>Midi</i> Le Concerto 16 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	Carpaccio de melon, feta et menthe ***** Mignon de porc rôti sauce moutarde à l'ancienne Pomme Darphin et champignons farcis ***** Fraises melba	
Mardi 04/06	<i>Midi</i> Le Concerto 14 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	Menu de saison	
Mercredi 05/06	<i>Midi</i> Le Concerto 16 €	<i>Midi</i> Les
	Gaspacho ***** Pièce de boeuf grillée, sauce marchand de vin, petit pois à la parisienne et pommes Pont Neuf ***** Baba au rhum	
Vendredi 07/06	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes 16 €
		Feuilleté d'asperges d'Argenteuil et saumon fumé sauce mousseline ***** Fricassée de rognons de veau Bercy Pommes croquettes, quelques légumes verts ***** Saint Honoré