

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

Lundi 13/11	<i>Midi</i>	<b>Le Concerto</b>	<b>14 €</b>	<i>Midi</i>	<b>Les Gammes</b>
		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>	<b>Le Concerto</b>	<b>14 €</b>	<i>Midi</i>	<b>Les Gammes</b>
					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>	<b>Le Concerto</b>		<b>20 €</b>	
	<b>Wine diner</b>				
Jeudi 16/11	<i>Soir</i>	<b>Le Concerto</b>		<b>26 €</b>	
		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 ***** Figs rôties, sabayon mascarpone et glace verveine			
Vendredi 17/11	<i>Soir</i>	<b>Le Concerto</b>		<b>26 €</b>	
		<b>La volaille à l'honneur</b>  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> <b>Le Concerto</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>16 €</b>
		<p>Salade de légumes crus, vinaigrette wasabi *****</p> <p>Mignon de porc sauté aux épices et lait de coco Tagliatelles au parmesan *****</p> <p>Tartelette à la banane, sabayon praliné</p>
Jeudi 23/11	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b>	<i>Midi</i> <b>Le Répertoire</b> <b>14 €</b>
		<p><b>Menu gourmand</b></p> <p>Gratin de fruits de mer *****</p> <p>Frites de tofu, sauce tartare, écrasé de pois chiches et avocat *****</p> <p>Choux à la crème de pistache et éclats de pralin</p>
	<i>Soir</i> <b>Le Concerto</b>	<b>26 €</b>
	<p>Mise en bouche : Brochette de veau laquée, fromage blanc au fenouil et réglisse *****</p> <p>Bisque de crabe et ravioles de champignons *****</p> <p>Filet de bar sauté Grand-Mère, jus de poulet rôti potiron au cumin et polenta crémeuse *****</p> <p>Plateau de fromages *****</p> <p>Pruneaux flambés, entremet armagnac</p>	

Lundi 27/11	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>14 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	Potage Parmentier ***** Wraps au saumon fumé ***** Tarte fine aux pommes glace vanille	
Mardi 28/11	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>16 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	Œufs 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> <b>Les Gammes</b> <b>16 €</b>	<i>Midi</i> <b>Le Répertoire</b> <b>14 €</b>
	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	<b>Menu gourmand</b> 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
	<b>Soir</b> <b>Le Concerto</b> <b>26 €</b>	
	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>	<b>Le Concerto</b>	<b>16 €</b>	<i>Midi</i>	<b>Les Gammes</b>
		Œuf cocotte basquaise ***** Navarin d'agneau tandoori, légumes anciens glacés ***** Assiette de fromages ou Entremets Cappuccino			
Jeudi 07/12	<i>Midi</i>	<b>Le Concerto / Les Gammes</b>			
		<b>TRINÔME ACADÉMIQUE</b>			
	<i>Soir</i>	<b>Le Concerto</b>	<b>28 €</b>		
		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			

Lundi 11/12	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>16 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>16 €</b>
	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> <b>Le Concerto</b> <b>16 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	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> <b>Le Concerto</b> <b>16 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	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> <b>Le Concerto</b> <b>26 €</b>	
	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> <b>Le Concerto</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>20 €</b>
		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> <b>Le Concerto</b> <b>26 €</b>	
	<b>La volaille à l'honneur</b>  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 <b>OU</b> 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> <b>Le Concerto</b> <b>16 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>16 €</b>
	<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> <b>Le Concerto</b> <b>18 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	<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> <b>Le Concerto/Les Gammes</b> <b>21 €</b>	
	<p>Carpaccio de saint jacques aux agrumes <b>OU</b> Céleri rave en croûte de sel, noisette et parmesan *****</p> <p>Pavé de biche Grand-Veneur, mousseline de rave, butternut glacé, gaufrettes de légumes <b>OU</b> Volaille en 2 cuissons, sauce Albufera, millefeuille et épinard *****</p> <p>Omelette Norvégienne <b>OU</b> Assortiment de bûche</p>	
Jeudi 21/12	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>20 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>16 €</b>
	<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> <b>Le Concerto</b> <b>26€</b>	
<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> <b>Le Concerto</b> <b>20 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	<p>Assiette de fruits de mer *****</p> <p>Pavé de bœuf mariné sauté, jus acidulé Pommes Darphin aux cèpes ousse mangue passion</p>	

Mardi 09/01	<i>Midi</i>	<b>Le Concerto</b>	<i>Midi</i>	<b>Les Gammes</b>	<b>16 €</b>	
				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>	<b>Le Concerto</b>			<b>25 €</b>	
<b>Bienvenue à l'auberge savoyarde</b>						
Jeudi 11/01	<i>Midi</i>	<b>Le Concerto</b>	<b>18 €</b>			
		Beignets de choux fleur, mayonnaise au curry ***** Dos de cabillaud rôti sauce pesto Risotto au parmesan ***** Pithiviers				
	<i>Soir</i>	<b>Le Concerto</b>			<b>26 €</b>	
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>	<b>Le Concerto</b>		<i>Midi</i>	<b>Les Gammes</b>	<b>18 €</b>
					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> <b>Le Concerto</b> <b>14 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	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> <b>Le Concerto</b> <b>16 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	<b>Le sarrasin de Bretagne à Kyoto</b>  Tartare dorade aux algues ***** Galette aux poissons fumés, crème citron gingembre ***** Crêpes Suzette	
	<b>Soir</b> <b>Le Concerto</b> <b>26€</b>	
	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> <b>Le Concerto</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>16 €</b>
		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>	<b>Le Concerto</b>	<b>16 €</b>
	<p><b>Le sarrasin de Bretagne à Kyoto</b></p> <p>Tartare dorade aux algues *****</p> <p>Galette aux poissons fumés, crème citron gingembre *****</p> <p>Crêpes Suzette</p>		
	<i>Soir</i>	<b>Le Concerto</b>	<b>26 €</b>
	<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>	<b>Le Concerto</b>	<b>36 €</b>
	<p><b>Truffles et caviar</b></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>	<b>Le Concerto</b>	<b>12 €</b>	<i>Midi</i>	<b>Les Gammes</b>	
	<b>EXAMEN PRATIQUE RESTAURANT</b>					
Jeudi 01/02	<i>Soir</i>					<b>26€</b>
	<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>	<b>Le Concerto</b>		<i>Midi</i>	<b>Les Gammes</b>	<b>18 €</b>
					<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 <b>OU</b> Bar à glace</p>	
	<i>Soir</i>					<b>26 €</b>
<p><b><u>Bistrot breton</u></b></p> <p><b><i>La Bretagne à l'honneur</i></b> *****</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>	<b>Le Concerto</b>	<b>12 €</b>	<i>Midi</i>	<b>Les Gammes</b>
	<b>EXAMEN PRATIQUE RESTAURANT</b>				
Jeudi 08/02	<b>Soir</b>			<b>Le Concerto</b>	
	<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>	<b>Le Concerto</b>		<i>Midi</i>	<b>Les Gammes</b>
				<b>EXAMEN PRATIQUE RESTAURANT</b>	
	<b>Soir</b>			<b>Le Concerto</b>	
	<p><b>Les plats Signature de la cuisine française</b></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> <b>Le Concerto</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>16 €</b>
		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> <b>Le Concerto</b> <b>14 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	<b>EXAMEN BLANC RESTAURANT BTS MHR</b>	
Jeudi 15/02	<i>Soir</i> <b>Le Concerto</b> <b>26€</b>	
	<b>Menu Italie</b> (conçu par les élèves)	
Vendredi 16/02	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>14 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>12 €</b>
	Crème Dubarry ***** Tête de veau sauce gribiche, spätzles ***** Matafan aux pommes crème réduite orange, glace cannelle	<b>EXAMEN PRATIQUE RESTAURANT</b>

Mardi 05/03	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>18 €</b>
		Beignets de gambas et salade de chou cru ***** Magret de canard sauté sauce soja, nouilles aux légumes sautés ***** Maki d'ananas au caramel, biscuit épicé
Mercredi 06/03	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>16 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	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>Soir</i> <b>Le Concerto</b> <b>26 €</b>	
	<p>Mise en bouche : Profiteroles d'escargots en persillade douce *****</p> <p>Tartare de bar, mangue, citron et poivre de Timut *****</p> <p>Sole grillée, beurre d'agrumes, pilaf aux champignons et légumes glacés *****</p> <p>Plateau de fromages *****</p> <p>Crêpes farcies aux fruits de saison, sauce caramel et pomme séchée</p>	

	<i>Midi</i>	<b>Le Concerto</b>	<b>16 €</b>	<i>Midi</i>	<b>Les Gammes</b>
Lundi 11/03		Buffet de charcuteries ***** Navarin d'agneau Tagliatelles fraîches ***** Assortiment de choux			
	<i>Midi</i>	<b>Le Concerto</b>		<i>Midi</i>	<b>Les Gammes</b>
Mardi 12/03					<b>14 €</b>
		Goujonnettes de merlan, sauce Tartare ***** Poulet rôti, pommes rissolée, flan de légumes, jus court ***** Profiteroles, sauce chocolat			
	<i>Midi</i>	<b>Le Concerto</b>	<b>16 €</b>	<i>Midi</i>	<b>Les Gammes</b>
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			
	<b>Soir</b>	<b>Le Concerto</b>			<b>26 €</b>
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>	<b>Le Concerto</b>	<b>16 €</b>	<i>Midi</i>	<b>Les Gammes</b>	
	Buffet de charcuteries ***** Blanquette d'agneau au basilic, petits légumes glacés ***** Choux chantilly caramélisés, glace vanille					
Jeudi 21/03	<i>Soir</i>			<b>Le Concerto</b>		<b>26 €</b>
	<b>Menu de la Saint Patrick</b>					

Mardi 02/04	<i>Midi</i>	<b>Le Concerto</b>	<b>16 €</b>	<i>Midi</i>	<b>Les Gammes</b>	
	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>	<b>Les Gammes</b>	<b>16 €</b>	<i>Midi</i>	<b>Le Répertoire</b>	<b>16 €</b>
	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				<b>Menu tout végétal</b>  Déclinaison de tomates, burrata, huile de basilic ***** Chili végétarien, galette de maïs ***** Aspic d'agrumes, madeleine au miel	
	<i>Soir</i>			<b>Le Concerto</b>		<b>26 €</b>
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 rôsti et tartelette de petits pois ***** Plateau de fromages ***** Millefeuille crème légère vanille, glace caramel						
Vendredi 05/04	<i>Midi</i>	<b>Le Concerto</b>	<b>18 €</b>	<i>Midi</i>	<b>Les Gammes</b>	<b>16 €</b>
	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>			<b>Le Concerto</b>		<b>26 €</b>
<b>Menu « Nos producteurs »</b> <b>Menu conçu par les étudiants de BTS MHR</b>						



Lundi 08/04	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>16 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>16 €</b>
	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> <b>Le Concerto</b> <b>16 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	Assiette de charcuteries ***** Waterzoi de pintadeau, riz et petits légumes ***** Brioche perdue aux pommes, caramel au beurre salé	
Jeudi 11/04	<i>Midi</i> <b>Le Répertoire</b> <b>16 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>16 €</b>
	<b>Menu tout végétal</b> Déclinaison de tomates, burrata, huile de basilic ***** Chili végétarien, galette de maïs ***** Aspic d'agrumes, madeleine au miel	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> <b>Le Concerto</b> <b>26 €</b>	
	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> <b>Le Concerto</b> <b>26 €</b>	
	<b>Menu de saison</b>	

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

Lundi 13/05	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>16 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	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> <b>Le Concerto</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>14 €</b>
		Melon au Pineau des Charentes ***** Filet de poulet grillé pané, sauce diable légumes grillés ***** Tiramisu
Mercredi 15/05	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>16 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	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> <b>Le Concerto</b> <b>14 €</b>	
	EXAMEN BAC PRO RESTAURANT	
Vendredi 17/05	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>16 €</b>
		MENU VAL DE LOIRE

Mardi 21/05	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>16 €</b>
		Accras aux deux saumons ***** Assiette mixed grill et ses légumes grillés ***** Coupe glacée
Mercredi 22/05	<i>Midi</i> <b>Le Concerto / Les Gammes</b> <b>18 €</b>	
	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> <b>Le Concerto</b> <b>14 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	EXAMEN BTS RESTAURANT	

Lundi 27/05	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>16 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	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> <b>Le Concerto</b> <b>16 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>16 €</b>
	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> <b>Le Concerto</b> <b>16 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	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> <b>Le Concerto</b> <b>14 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	Menu de saison	
Mercredi 05/06	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>16 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les</b>
	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> <b>Le Concerto</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>16 €</b>
		Feuilleté d'asperges d'Argenteuil et saumon fumé sauce mousseline ***** Fricassée de rognons de veau Bercy Pommes croquettes, quelques légumes verts ***** Saint Honoré