

Mercredi 31/01	<i>Midi</i>	Le Concerto	12 €	<i>Midi</i>	Les Gammes	
	EXAMEN PRATIQUE RESTAURANT					
Jeudi 01/02	<i>Soir</i>					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>	
	<i>Soir</i>					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					
26 €						
<p>Mise en bouche : Compotée de fenouil aux agrumes, brochette de pétoncles *****</p> <p>Bavarois de céleri, crème moussieuse 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 épicé	
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>Soir</i>	Le Concerto			26 €
		<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>			

Lundi 11/03	<i>Midi</i> Le Concerto 16 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	Buffet de charcuteries ***** Navarin d'agneau Tagliatelles fraîches ***** Assortiment de choux	
Mardi 12/03	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes 14 €
		Goujonnettes de merlan, sauce Tartare ***** Poulet rôti, pommes rissolée, flan de légumes, jus court ***** Profiteroles, sauce chocolat
Mercredi 13/03	<i>Midi</i> Le Concerto 16 €	<i>Midi</i> Les Gammes
	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>	Les Gammes	16 €	<i>Midi</i>	Le Répertoire
	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			Menu tout végétal Déclinaison de tomates, burrata, huile de basilic ***** Chili végétarien, galette de maïs ***** Aspic d'agrumes, madeleine au miel	
	<i>Soir</i>			Le Concerto	26 €
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>	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 ***** Waterzoi de pintadeau, riz et petits légumes ***** Brioche perdue aux pommes, caramel au beurre salé	
Jeudi 11/04	<i>Midi</i> Le Répertoire 16 €	<i>Midi</i> Les Gammes 16 €
	Menu tout végétal 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> 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	<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 BTS RESTAURANT	

Lundi 27/05	<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 16 €	<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