

	<i>Midi</i>	Le Concerto	18 €	<i>Midi</i>	Les Gammes	18 €
Vendredi 13/09		Samossas de chèvre aux pignons de pin et magrets fumés ***** Burger de "Parthenaise" à l'Ossau-Iraty Frites-salade ***** Tarte à la myrtille, glace thym-citron			Samossas de chèvre aux pignons de pin et magrets fumés ***** Burger de "Parthenaise" à l'Ossau-Iraty Frites-salade ***** Tarte à la myrtille, glace thym-citron	

	<i>Midi</i>	Le Concerto	18 €	<i>Midi</i>	Les Gammes	18 €
Vendredi 20/09		Bricks croustillantes de tomate-mozzarella au basilic ***** Blanquette d'agneau aux petits légumes et aux épices, OU Blanquette de la mer aux petits légumes et aux épices, riz pilaf ***** Fromages OU Entremets à la pêche et aux herbes fraîches			Bricks croustillantes de tomate-mozzarella au basilic ***** Blanquette d'agneau aux petits légumes et aux épices, OU Blanquette de la mer aux petits légumes et aux épices, riz pilaf ***** Fromages OU Entremets à la pêche et aux herbes fraîches	

	<i>Midi</i>	Les Gammes	18 €
Lundi 23/09		Œuf poché, crème d'ail et champignons du moment ***** Pavé de merlu au poêlon, beurre noisette, crèmeux de petit pois, carottes fanes rôties et pesto ***** Chou crème mascarpone, figues flambées, réduction et sorbet Banyuls	

	<i>Midi</i>	Le Concerto	18 €
Mardi 24/09		Gaspacho andalou OU Tortilla de pommes de terre et piquillos Mesclun de salades ***** Magret de canard grillé, sauce à l'orange sanguine - Patatas bravas OU Paëlla valenciana ***** Cerises Amarena flambées et glace vanille OU Tarte à l'orange meringuée	

	<i>Midi</i>	Le Concerto	18 €	<i>Midi</i>	Les Gammes	18 €
Vendredi 27/09		Œufs mimosa ***** Steak au poivre Gratin dauphinois et flan de butternut ***** Sabayon de banane-ananas aux épices et crémant de Loire			Œufs mimosa ***** Steak au poivre Gratin dauphinois et flan de butternut ***** Sabayon de banane-ananas aux épices et crémant de Loire	

Lundi 30/09	<i>Midi</i> Les Gammes 18 €	
	<p>Œuf poché, crème d'ail et champignons du moment *****</p> <p>Pavé de merlu au poêlon, beurre noisette, crèmeux de petit pois, carottes fanes rôties et pesto *****</p> <p>Chou crème mascarpone, figues flambées, réduction et sorbet Banyuls</p>	
Vendredi 04/10	<i>Midi</i> Le Concerto 18 €	<i>Midi</i> Les Gammes 18 €
	<p>Crème de champignons et chips de lard *****</p> <p>Rognon Beaugé, pommes frites OU</p> <p>Langue de bœuf, sauce piquante et pomme frites *****</p> <p>Tarte Tatin et glace vanille</p>	<p>Crème de champignons et chips de lard *****</p> <p>Rognon Beaugé, pommes frites OU</p> <p>Langue de bœuf, sauce piquante et pomme frites *****</p> <p>Tarte Tatin et glace vanille</p>
	<i>Soir</i> Le Concerto 28 €	
<p>LE BOUILLON DE KYOTO</p> <p>Soupe gratinée à l'oignon OU</p> <p>Œuf cocotte aux champignons ***</p> <p>Waterzoï de cabillaud aux petits légumes OU</p> <p>Joues de porc aux épices douces et tagliatelles fraîches ****</p> <p>Assortiment de fromages ****</p> <p>Brioche perdue, glace vanille et sauce caramel OU</p> <p>Crumble aux pommes, glace vanille et caramel beurre salé</p>		

Lundi 07/10	<i>Midi</i> Les Gammes 18 €	
	Palet de cèleri rave, gambas snackées et gel de piment d'Espelette ***** Osso bucco façon milanaise et tagliatelles fraîches ***** Broyé du Poitou, pomme rôtie, sauce et glace au caramel.	
Mardi 08/10	<i>Midi</i> Les Gammes 16 €	
	Œuf mollet et crumble salé sur mesclun de salades ***** Dos cabillaud rôti, beurre émulsionné à la coriandre, wok de légumes ***** Profiteroles au chocolat	
	<i>Soir</i> Le Concerto 18 €	
		Jazz & Wine Dinner Bordelais
		Planche de charcuteries à partager et Planche de fromages AOP à partager *** Buffet de pains spéciaux *** Brochettes d'ananas flambées et brownies
Jeudi 10/10	<i>Midi</i> Le Concerto 14 €	<i>Midi</i> Les Gammes 14 €
	Crème Dubarry, chips de lard ***** Blanquette de volaille au Pineau, petits légumes glacés et boulgour façon Pilaf ***** Tarte aux pommes	Crème Dubarry, chips de lard ***** Blanquette de volaille au Pineau, petits légumes glacés et boulgour façon Pilaf ***** Tarte aux pommes
Vendredi 11/10	<i>Midi</i> Le Concerto 18 €	<i>Midi</i> Les Gammes 18 €
	Avocat aux crevettes ***** Tête de veau , sauce Gribiche OU Langue de bœuf, sauce piquante, petits légumes du moment ***** Crème caramel à partager et tuile aux amandes	Avocat aux crevettes ***** Tête de veau , sauce Gribiche OU Langue de bœuf, sauce piquante, petits légumes du moment ***** Crème caramel à partager et tuile aux amandes
	<i>Soir</i> Le Concerto 28 €	
		LE BOUILLON DE KYOTO
		Soupe gratinée à l'oignon OU Œuf cocotte aux champignons ***** Waterzoï de cabillaud aux petits légumes OU Joues de porc aux épices douces et tagliatelles fraîches **** Assortiment de fromages ***** Brioche perdue, glace vanille et sauce caramel OU Crumble aux pommes, glace vanille et caramel beurre salé

Lundi 14/10	<i>Midi</i> Les Gammes 18 €	
	Palet de cèleri rave, gambas snackées et gel de piment d'Espelette ***** Osso bucco façon milanaise et tagliatelles fraîches ***** Broyé du Poitou, pomme rôtie, sauce et glace au caramel.	
Mardi 15/10	<i>Midi</i> Les Gammes 16 €	
	Œuf mollet et crumble salé sur mesclun de salades ***** Dos cabillaud rôti, beurre émulsionné à la coriandre, wok de légumes ***** Profiteroles au chocolat	
Vendredi 18/10	<i>Midi</i> Le Concerto 18 €	<i>Midi</i> Les Gammes 18 €
	Crème de butternut et croûtons de pain d'épices ***** Andouillette AAAAA de Troyes, sauce moutarde à l'ancienne OU Boudin noir cuit au beurre Scorsonères panés et frits, purée de panais et pomme de terre ***** Ile flottante et cigarette russe	Crème de butternut et croûtons de pain d'épices ***** Andouillette AAAAA de Troyes, sauce moutarde à l'ancienne OU Boudin noir cuit au beurre Scorsonères panés et frits, purée de panais et pomme de terre ***** Ile flottante et cigarette russe
Mercredi 06/11	<i>Midi</i> Le Concerto 18 €	
	Assiette d'huîtres de Marennes Oléron OU Carpaccio de saumon au fenouil et radis noir ***** Onglet à l'échalote, potimarron rôti et sa fricassée de champignons aux herbes ***** Tartelette aux marrons, glace Baileys	
Jeudi 07/11	<i>Midi</i> Le Concerto 18 €	
	Assiette d'huîtres de Marennes Oléron OU Carpaccio de saumon au fenouil et radis noir ***** Onglet à l'échalote, potimarron rôti et sa fricassée de champignons aux herbes ***** Tartelette aux marrons, glace Baileys	
Vendredi 08/11	<i>Soir</i> Le Concerto 28 €	
	LE BOUILLON DE KYOTO Soupe gratinée à l'oignon OU Œuf cocotte aux champignons *** Waterzoi de cabillaud aux petits légumes OU Joues de porc aux épices douces et tagliatelles fraîches ***** Assortiment de fromages **** Brioche perdue, glace vanille sauce caramel OU Crumble aux pommes, glace vanille et caramel beurre salé	

Mardi 12/11	Soir Le Concerto 28 €	
	Dîner BEAU ET BON – (Partenariat avec l'Ecole MATILE) <i>Alliance de l'Esthétique et de la Gourmandise</i>	
Mercredi 13/11	Midi Les Gammes 18 €	
	Assiette de poissons fumés, blinis de sarrasin, crème aneth-raifort ***** Ragoût Kalops (Mijoté de boeuf aneth), pommes de terre hasselback, confiture d'airelles ***** Gratin de fruits d'automne, arlette à la cannelle et glace au lait d'amande	
Jeudi 14/11	Midi Le Concerto 18 €	Midi Les Gammes 18 €
	Velouté de butternut aux éclats de noisette, chips de parmesan ***** Escalope de veau Forestière, tagliatelles et brocolis au beurre d'herbes ***** Tartelette façon Alsacienne, glace vanille	Velouté de butternut aux éclats de noisette, chips de parmesan ***** Escalope de veau Forestière, tagliatelles et brocolis au beurre d'herbes ***** Tartelette façon Alsacienne, glace vanille
	Soir Le Concerto 28 €	
	Mise en bouche ***** Filet de cabillaud à la Danoise ***** Pavé de biche aux airelles, fricassée de légumes ***** Pommes flambées à l'Absolut, pain perdu de pain d'épices, glace vanille ***** Mignardises	

Mercredi 20/11	Midi Le Concerto 18 €	
	Œufs farcis Chimay ***** Navarin d'agneau tandoori, tartelette de petits pois et légumes de saison ***** Soufflé au chocolat, salade d'orange	
Jeudi 21/11	Midi Le Concerto 18 €	
	Œufs farcis Chimay ***** Navarin d'agneau tandoori, tartelette de petits pois et légumes de saison ***** Soufflé au chocolat, salade d'orange	
	Soir Le Concerto 28 €	
AFTER WORK BEAUJOLAIS		
Sucrine grillée sauce César, toast de galette de sarrasin, pommes croquettes, pressé de céleri, vinaigrette pomme verte, rillons au vouvray, charcuteries, tartare de betterave ***** Estouffade de bœuf à la bourguignonne, gratin de crozets ***** Mousse au chocolat, bugnes, vacherin marron, poire pochée au vin rouge et cassis, bananes flambées		

Mercredi 27/11	<i>Midi</i>	Le Concerto	18 €
	<p>Tartelette d'œufs brouillés au saumon fumé et son mesclun aux herbes *****</p> <p>Fricassée de volaille aux coques et safran, riz pilaf aux champignons *****</p> <p>Entremets choco-noisette-passion</p>		
Jeudi 28/11	<i>Midi</i>	Le Concerto	18 €
	<p>Tartelette d'œufs brouillés au saumon fumé et son mesclun aux herbes *****</p> <p>Fricassée de volaille aux coques et safran, riz pilaf aux champignons *****</p> <p>Entremets choco-noisette-passion</p>		
	<i>Soir</i>	Le Concerto	28 €
<p>Mise en bouche *****</p> <p>Soupe de potimarron, espuma au gruyère suisse *****</p> <p>Carré de veau, gremolata et polenta grillée *****</p> <p>Gaufre de Liège, fruits de saison *****</p> <p>Mignardises</p>			
Vendredi 29/11	<i>Soir</i>	Le Concerto	28 €
	<p>Au bistrot de Kyoto</p> <p>Œuf toqué au bacon *****</p> <p>Risotto de céleri, bouillon de crustacés et gambas flambées *****</p> <p>Magret de canard au piment d'Espelette, crémeux de carottes des sables, frites de polenta et pop-corn *****</p> <p>Plateau de fromages *****</p> <p>Profiteroles vanille et sauce chocolat</p>		

Mercredi 04/12	<i>Midi</i> Le Concerto 20 €	
	<p>Assiette Nordique et ses blinis *****</p> <p>Magret de canard aux poivres pommes Darphin, fricassée de rutabagas et panais aux herbes *****</p> <p>Entremets Yuzu</p>	
Jeudi 05/12	<i>Midi</i> Le Concerto 20 €	
	<p>Assiette Nordique et ses blinis *****</p> <p>Magret de canard aux poivres pommes Darphin, fricassée de rutabagas et panais aux herbes *****</p> <p>Entremets Yuzu</p>	
Jeudi 05/12	<i>Soir</i> Le Concerto 36 €	
	<p>Mise en bouche *****</p> <p>Lobster roll, salade César *****</p> <p>Ribs de porc sauce BBQ, purée de pomme de terre et légumes de saison *****</p> <p>Tartelette aux noix de pécan et au sirop d'érable, crème fouettée à la vanille *****</p> <p>Mignardises</p>	
Vendredi 06/12	<i>Midi</i> Le Concerto 28 €	<i>Midi</i> Les Gammes 28 €
	<p>MEB : Bouchée de pomme de terre, fromage frais et caviar d'Aquitaine *****</p> <p>Gravelax de saumon, crème acidulée et brioche maison *****</p> <p>Noix de Saint-Jacques sautées , risotto crémeux, tuile de parmesan et truffe râpée *****</p> <p>Omelette norvégienne</p>	<p>MEB : Bouchée de pomme de terre, fromage frais et caviar Aquitaine *****</p> <p>Gravelax de saumon, crème acidulée et brioche maison *****</p> <p>Noix de st Jacques sautées , risotto crémeux, tuile de parmesan et truffe râpée *****</p> <p>Omelette norvégienne</p>
	<i>Soir</i> Le Concerto 28 €	
Au bistrot de Kyoto		
<p>Œuf toqué au bacon *****</p> <p>Risotto de céleri, bouillon de crustacés et gambas flambées *****</p> <p>Magret de canard au piment d'Espelette crémeux de carottes des sables , frites de polenta et pop-corn ****</p> <p>Plateau de fromages (3 € supplément fromages) *****</p> <p>Profiteroles vanille et sauce chocolat</p>		

Lundi 09/12	<i>Midi</i> Les Gammes 20 €	
	<p>Tarte fine au confit de canard *****</p> <p>Pavé de sandre glacé à l'aïoli, mini légumes glacés, écrasé de pomme de terre à l'huile de noix *****</p> <p>Crêpes farcies aux fruits, sauce caramel, pommes sautées et glace</p>	
Mardi 10/12	<i>Midi</i> Le Concerto 20 €	
	<p>Rillettes de saumon à l'aneth *****</p> <p>Mignon de veau au Porto, risotto aux champignons *****</p> <p>Pommes flambées, glace vanille</p>	
Mercredi 11/12	<i>Midi</i> Le Concerto 20 €	
	<p>Tarte fine au boudin blanc et échalotes confites au Pineau *****</p> <p>Suprême de volaille de Barbezieux, sauce morilles, flan de topinambour, potimarron rôti *****</p> <p>Vacherin aux agrumes</p>	
Jeudi 12/12	<i>Midi</i> Le Concerto 20 €	
	<p>Tarte fine au boudin blanc et échalote confites au pineau *****</p> <p>Suprême de volaille de Barbezieux sauce morilles, flan de topinambour, potimarron rôti *****</p> <p>Vacherin aux agrumes</p>	
	<i>Soir</i> Le Concerto 36 €	
	<p>Mise en bouche *****</p> <p>Feuilleté de ris de veau aux pleurotes *****</p> <p>Aiguillettes de canard farcies aux morilles, jus corsé, cromesquis de pommes de terre aux herbes, autour des légumes oubliés *****</p> <p>Entremets cassis-vanille-marron *****</p> <p>Mignardises</p>	
Vendredi 13/12	<i>Midi</i> Le Concerto 28 €	<i>Midi</i> Les Gammes 28 €
	<p>Amuse-bouche: Feuilleté de ris de veau aux morilles *****</p> <p>Terrine de foie gras et chutney de mangue OU Assiette de 9 huîtres Marennes Oléron *****</p> <p>Brochette de canard au citron vert, samossas aux amandes, pleurotes et pommes noisette *****</p> <p>Chariot de bûches</p>	<p>Amuse-bouche: Feuilleté de ris de veau aux morilles *****</p> <p>Terrine de foie gras et chutney de mangue OU Assiette de 9 huîtres Marennes Oléron *****</p> <p>Brochette de canard au citron vert, samossas aux amandes, pleurotes et pommes noisette *****</p> <p>Chariot de bûches</p>
	<i>Soir</i> Le Concerto 28 €	
<p>Au bistrot de Kyoto</p> <p>Œuf toqué au bacon *****</p> <p>Risotto de céleri, bouillon de crustacés et gambas flambées *****</p> <p>Magret de canard au piment d'Espelette crémeux de carottes des sables, frites de polenta et pop-corn ****</p> <p>Plateau de fromages (3 € supplément fromages) *****</p> <p>Profiteroles vanille et sauce chocolat</p>		

Lundi 16/12	<i>Midi</i> Le Concerto 20 €	<i>Midi</i> Les Gammes 20 €
	Velouté de topinambour, bonbon de foie gras en gelée de pain d'épices ***** Tournedos de canard aux morilles, frites de polenta et butternut rôti ***** Entremets marron-clémentines	Velouté de potimarron, noisettes et cèpes chips de jambon de Bayonne ***** Pièce de bœuf sauté sauce foie gras, crémeux de carotte et pommes grenailles rôties ***** Entremets aux agrumes, réduction orange sanguine et sorbet citron
Mercredi 18/12	<i>Midi</i> Le Concerto 20 €	<i>Midi</i> Les Gammes 30 €
	Carpaccio de Saint-Jacques au Yuzu ***** Cuisse de canard braisée à l'orange et fruits de la passion, betterave rôtie et risotto aux herbes ***** Entremets ananas-coco	Mise en bouche : La Saint-Jacques marinée au yuzu et petits légumes glacés ***** Buffet de poissons fumés (blinis maison, crème aux herbes) ***** Pavé de bœuf façon Rossini, samossas de légumes, purée de panais ***** Chariot de bûches
Jeudi 19/12	<i>Midi</i> Le Concerto 22 €	<i>Midi</i> Les Gammes 22 €
	Assiette nordique et ses blinis ***** Magret Rossini, pommes paillason aux cèpes, panais rôti ***** Nougat glacé	Assiette nordique et ses blinis ***** Magret Rossini, pommes paillason aux cèpes, panais rôti ***** Nougat glacé
	<i>Soir</i> Le Concerto 40 €	
<p>Mise en bouche ***** Assiette de 9 huîtres de Marennes-Oléron OU Pot au feu de légumes, brioche feuilletée et beurre de truffe ***** Filet de bar à l'Armoricaine OU Bar flambé (table uniquement pour 2), purée de Paimpol et dauphines aux herbes, cannellonis de légumes OU Ballotine de pintade, jus au thym, Pommes boulangère aux topinambours ***** Vacherin à la clémentine OU Rocher marron chocolat vanille ***** Mignardises</p>		
Vendredi 20/12	<i>Midi</i> Le Concerto 30 €	<i>Midi</i> Les Gammes 30 €
	Amuse-bouche: Brouillade d'œufs à la truffe ***** Feuilleté de homard aux pleurotes sauce Armoricaïne ***** Parmentier de volaille fermière confite et panais, foie gras poêlé Pommes Anna ***** Chariot de bûches	Amuse-bouche: Brouillade d'œufs à la truffe ***** Feuilleté de homard aux pleurotes sauce Armoricaïne ***** Parmentier de volaille fermière confite et panais, foie gras poêlé Pommes Anna ***** Chariot de bûches

Mercredi 08/01	<i>Midi</i> Le Concerto 18 €	
	<p>Crème de panais au piment d'Espelette, chips de jambon de Bayonne, éclats de noix *****</p> <p>Bavette sauce Bordelaise, pommes sarladaise, choux romanesco sauté beurre *****</p> <p>Galettes des rois</p>	
Jeudi 09/01	<i>Midi</i> Le Concerto 18 €	
	<p>Crème de panais au piment d'Espelette, chips de jambon de Bayonne et éclats de noix *****</p> <p>Bavette sauce Bordelaise, pommes sarladaise, choux romanesco sauté au beurre *****</p> <p>Pithiviers</p>	
	<i>Soir</i> Le Concerto 28 €	
<p>Assiette végétale à partager : Salade de haricots blancs, Croquetas, Patatas Bravas, Verdures à l'aïoli, Champignons à l'escabèche *****</p> <p>Paëlla, râble de lapin et poulet *****</p> <p>Torrijas à la cannelle et salade de fruits d'hiver Churros con chocolate et glace vanille Crème Catalane</p>		
Vendredi 10/01	<i>Midi</i> Le Concerto 18€	<i>Midi</i> Les Gammes 18 €
	<p>Assiette nordique *****</p> <p>Pavé de cabillaud au curry chou vert et petits légumes *****</p> <p>Poirier</p>	<p>Assiette nordique *****</p> <p>Pavé de cabillaud au curry chou vert et petits légumes *****</p> <p>Poirier</p>

Mardi 14/01	Soir Le Concerto 22 €	
	<p align="center">Beer Dinner</p> <p align="center">Planche de poissons fumés ou Tartare, Sashimi Gravelax, Tarama, Tzatziki à partager *****</p> <p align="center">Planche de fromages AOP à partager *****</p> <p align="center">Stand Blinis maison et pains spéciaux *****</p> <p align="center">Brochettes de fruits, sauce chocolat et Mini choux cocktail</p>	
Mercredi 15/01	Midi Les Gammes 22 €	
	<p align="center">Buffet de charcuteries *****</p> <p align="center">Lasagne butternut, sauge et citron confit salade verte *****</p> <p align="center">Semifreddo à la châtaigne</p>	
Jeudi 16/01	Midi Le Concerto 18 €	Midi Les Gammes 18 €
	<p align="center">Gratinée à l'oignon et sa tartine de foie gras *****</p> <p align="center">Tête de veau, sauce Gribiche ou Ravigote pommes vapeur *****</p> <p align="center">Tarte fine façon Bourdaloue, glace vanille</p>	<p align="center">Gratinée à l'oignon et sa tartine de foie gras *****</p> <p align="center">Tête de veau sauce Gribiche ou Ravigote pommes vapeur *****</p> <p align="center">Tarte fine façon Bourdaloue, glace vanille</p>
	Soir Le Concerto 28 €	
Vendredi 17/01	Midi Le Concerto/Les Gammes 16 €	Midi Le Répertoire 16 €
	MENU EXAMEN BAC PRO RESTAURANT	<p align="center">Quiche océane, salade mêlée *****</p> <p align="center">Papillote de cabillaud exotique, riz Madras *****</p> <p align="center">Choux pistache, chantilly mascarpone, noisettes caramélisées</p>

	<i>Midi</i>	Le Concerto	20 €
	Mardi 21/01	<p>Quiche au saumon et poireaux, Mesclun OU Salade de chicons au bleu et noix *** Bar rôti entier au Pastis Riz à la provençale OU Escalope de veau panée - sauce Napolitaine Pommes de terre grenailles au thym *** Crêpes flambées aux pommes OU Panna cotta au coulis de fruits rouges</p>	
	<i>Soir</i>	Le Concerto	30 €
	Jeudi 23/01	<p>Mise en bouche ***** L'œuf en deux cuissons, en marinière de moules aux petits légumes ***** Côte de bœuf grillée, sauce au bleu, pommes sautées, palets de rave rôtis et son crémeux ***** Tartelette chocolat-agrumes ***** Mignardises</p>	

	<i>Soir</i>	Le Concerto	30 €
	Jeudi 30/01	<p>Mise en bouche :</p> <p>Queue de langoustine (cuit en salle sur galet, bouillon thé vert citronnelle et ail vert)</p> <p>*****</p> <p>Wonton de crustacés aux petits légumes et jus de citronnelle *****</p> <p>Aile de raie marinée au gingembre et à la coriandre, nouilles chinoises *****</p> <p>Sweet bento (sorbet mandarine, vierge d'agrumes, financier châtaigne) *****</p> <p>Mignardises</p>	
Vendredi 31/01	<i>Midi</i>	Le Concerto	16 €
		MENU EXAMEN BAC PRO RESTAURANT	
	<i>Midi</i>	Les Gammes	16 €
		MENU EXAMEN BAC PRO RESTAURANT	

Lundi 03/02	<i>Midi</i>	Le Concerto	20 €
		MENU EXAMEN BTS MHR	
Mardi 04/02	<i>Midi</i>	Le Concerto	20 €
		MENU EXAMEN BTS MHR	
Mercredi 05/02	<i>Midi</i>	Les Gammes	20 €
		Buffet de charcuteries ***** Carré d'agneau rôti, croûte au chabichou, jus corsé, purée de panais et scorsonères frits ***** Ananas rôti, vanille et sorbet fruits de la passion	
Jeudi 06/02	<i>Soir</i>	Le Concerto	28 €
		Mise en bouche ***** Ceviche ***** Enchiladas au poulet, oignon rouge, salsa verte et salade verte ***** Ananas rôti vinaigrette au citron vert, glace coco ***** Mignardises	
Vendredi 07/02	<i>Soir</i>	Le Concerto	28 €
		Brasserie chic à Kyoto Assortiment d'amuse-bouche ***** Velouté des sous-bois, œuf parfait, copeaux de foie gras et tuile de comté ***** Côte de bœuf grillée pour 2, sauce Béarnaise, salade folle et pommes gaufrettes ***** Assiette de fromages (supplément 3.00€) ***** Crêpes flambées, salade d'agrumes et sorbet orange sanguine	

Jeudi 13/02	<i>Soir</i>	Le Concerto	36 €
		Mise en bouche ***** Ravioles de ricotta au jambon de Parme OU Crevettes amoureuses ***** Loup de mer aux aromates en croûte de sel, beurre blanc aux herbes et riz vénéré. OU Souris d'agneau braisée au thym, risotto de céleri rave et dauphines aux épices ***** Entremets chocolat-amandes, glace au gingembre OU Assiette gourmande ***** Mignardises	

Mardi 18/02	<i>Midi</i> Le Concerto 22 €		
	<p>Œuf parfait sur chili végétal OU Crevettes flambées, salade thaï *****</p> <p>Sole meunière, légumes vapeur OU Mignons de porc aux fruits secs, chou farci au chorizo *****</p> <p>Tarte aux poires amandine OU Pavlova aux agrumes, coulis d'oranges</p>		
Jeudi 20/02	<i>Midi</i> Le Concerto 18 €	<i>Midi</i> Les Gammes 18 €	
	<p>Terrine maison Grand-Mère sur lit de mesclun *****</p> <p>Andouillette à la moutarde violette OU Rognons Beaugé et spaetzle *****</p> <p>Café gourmand de la région</p>	<p>Terrine maison Grand-Mère sur lit de mesclun *****</p> <p>Andouillette à la moutarde violette OU Rognons Beaugé et spaetzle *****</p> <p>Café gourmand de la région</p>	
	<i>Soir</i> Le Concerto 28 €		
<p>Mise en bouche *****</p> <p>Pastilla aux légumes, safran et harissa ou Pita de houmous et kefta d'agneau *****</p> <p>Daurade, vinaigrette aux agrumes, carottes étuvées aux raisins secs et dattes madjoul, semoule fine. ou Râble de lapin aux olives, couscous de légumes *****</p> <p>Tarte au thé au jasmin, glace au lait d'amande ou Tajine d'ananas, cigare aux amandes et fleur d'oranger, glace vanille *****</p> <p>Mignardises</p>			
Vendredi 21/02	<i>Midi</i> Le Concerto 20 €	<i>Midi</i> Les Gammes 20 €	<i>Midi</i> Le Répertoire 20 €
	<p>Cerveau de canut *****</p> <p>Fricassée de volaille au vin jaune et morille OU Poulet rôti contisé à la truffe Pommes croquettes, légumes glacés *****</p> <p>Bar à glaces</p>	<p>Cerveau de canut *****</p> <p>Fricassée de volaille au vin jaune et morille OU Poulet rôti contisé à la truffe Pommes croquettes, légumes glacés *****</p> <p>Bar à glaces</p>	<p>Cerveau de canut *****</p> <p>Fricassée de volaille au vin jaune et morille OU Poulet rôti contisé à la truffe Pommes croquettes, légumes glacés *****</p> <p>Fruits flambés et glaces</p>

Lundi 10/03	<i>Midi</i> Les Gammes 18 €		
	<p>Tarte épinards et chèvre de chez Turpeau, noix et salade du moment ***</p> <p>Mignon de porc basse température crèmeux aux girolles, risotto et chou romanesco ***</p> <p>Le classique Tiramisu</p>		
Mardi 11/03	<i>Midi</i> Le Concerto 22 €		
	<p>Coupe Avocat Pamplemousse Crevette Cocktail OU Tarte fine d'endives et pancetta *****</p> <p>Truite aux amandes, sauce au bleu de Gex Gratin de Crozets OU Joues de porc confites aux figues, légumes de printemps glacés *****</p> <p>Poires flambées, sauce au sirop d'érable, noix de pécan caramélisées OU Brownie aux noix Crème anglaise à l'Arabica</p>		
Mercredi 12/03	<i>Midi</i> Le Concerto 16 €		
	<p>Tartare de légumes et œuf de caille sauté, crème coco curry *****</p> <p>Ossobucco de dinde au Garam Massalé, risotto vert *****</p> <p>Influences normandes</p>		
Jeudi 13/03	<i>Soir</i> Le Concerto 28 €		
	<p>Mise en bouche *****</p> <p>Minestrone et ses garnitures *****</p> <p>Ballotine de volaille au gingembre et Sichuan, mousseline de topinambour, choux chinois fondant *****</p> <p>Paris-Brest *****</p> <p>Mignardises</p>		
Vendredi 14/03	<i>Midi</i> Le Concerto 20 €	<i>Midi</i> Les Gammes 20 €	<i>Midi</i> Le Répertoire 20 €
	<p>Noix de Saint-Jacques en crumble de noix, velouté de carotte *****</p> <p>Quasi de veau Vallée d'Auge, mousseline de rave aux girolles *****</p> <p>Influences normandes</p>	<p>Noix de Saint-Jacques en crumble de noix, velouté de carotte *****</p> <p>Quasi de veau Vallée d'Auge, mousseline de rave aux girolles *****</p> <p>Influences normandes</p>	<p>Noix de Saint-Jacques en crumble de noix, velouté de carotte *****</p> <p>Quasi de veau Vallée d'Auge, mousseline de rave aux girolles *****</p> <p>Fruits flambés et sa glace</p>

Vendredi 21/03	Soir	Le Concerto	28 €
	<p style="text-align: center;">Balade ethnique à Kyoto</p> <p style="text-align: center;">Quinoa au citron, pistou de roquette au wasabi, œufs de saumon. *****</p> <p style="text-align: center;">Velouté de lentilles corails au lait de coco, nuage de pois chiche au curry, Saint-Jacques snackée, gel de yuzu *****</p> <p style="text-align: center;">Dos de cabillaud nacré au sésame, wok de légumes croquant doux parfum de citronnelle *****</p> <p style="text-align: center;">Plateau de fromages *****</p> <p style="text-align: center;">Pavlova coco mangue passion et litchis flambés</p>		

Lundi 24/03	Midi	Le Concerto	16 €
	<p style="text-align: center;">Tartare de légumes, vinaigrette acidulée, tuiles aux herbes *****</p> <p style="text-align: center;">Joues de porc confites au cidre et au miel, polenta crémeuse et ses légumes de saison *****</p> <p style="text-align: center;">Crumble pommes-pruneaux et gingembre, sauce caramel salé</p>		

Jeudi 27/03	Midi	Le Concerto	20 €	Midi	Les Gammes	20 €
	<p style="text-align: center;">Gambas flambées au whisky, fondue de poireau et tuile *****</p> <p style="text-align: center;">Joue de bœuf à la Guinness, écrasé de pommes de terre aux herbes, mini légumes glacés *****</p> <p style="text-align: center;">Café gourmand Irlandais</p>			<p style="text-align: center;">Gambas flambées au whisky, fondue de poireau et tuile *****</p> <p style="text-align: center;">Joue de bœuf à la Guinness, écrasé de pommes de terre aux herbes, mini légumes glacés *****</p> <p style="text-align: center;">Café gourmand Irlandais</p>		

Jeudi 27/03	Soir	Le Concerto	30 €
	<p style="text-align: center;">Mise en bouche *****</p> <p style="text-align: center;">Cullen Skink Shepherd's pie salade de légumes croquants *****</p> <p style="text-align: center;">Baba au whisky, café et grué de cacao *****</p> <p style="text-align: center;">Mignardises</p>		

Vendredi 28/03	Midi	Le Concerto	16 €
	<p style="text-align: center;">Pâté en coûte OU Crudités printanières *****</p> <p style="text-align: center;">Parmentier de bœuf, sauce Porto OU Blanquette de volaille coco-curry et ses garnitures *****</p> <p style="text-align: center;">Salade de fruits, chouquettes et moelleux chocolat</p>		

Mardi 08/04	Midi Le Concerto 22 €	
	<p>Soupe de poissons OU Salade de chèvre chaud et lardons ***** Côte de bœuf grillée , sauce Choron, pommes gaufrette OU Pavé de cabillaud, beurre fondu à l'orange quinoa pilaf ***** Tarte alsacienne, sauce caramel beurre salé OU Pruneaux flambés, plombière et meringuette</p>	
Jeudi 10/04	Midi Le Concerto 20 €	Midi Les Gammes 20 €
	<p>Feuilleté d'œufs brouillés aux asperges vertes OU Samossas de chèvre, tomates confites et mesclun ***** Pavé de saumon grillé, émulsion de vin rouge, pommes grillées et sa tombée d'épinards OU Lamb chop, jus à la moutarde violette, pommes confites et fricassée de fenouil ***** Assiette de fromages OU Profiteroles</p>	<p>Feuilleté d'œufs brouillés aux asperges vertes OU Samossas de chèvre, tomates confites et mesclun ***** Pavé de saumon grillé, émulsion de vin rouge, pommes grillées et sa tombée d'épinards OU Lamb chop, jus à la moutarde violette, pommes confites et fricassée de fenouil ***** Assiette de fromages OU Profiteroles</p>
	Soir Le Concerto 20 €	
	<i>MENU EXAMEN RESTAURANT</i>	
Vendredi 11/04	Soir Le Concerto 28 €	
	<p style="text-align: center;"><i>Thème végétal et local</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Menu imaginé et créé par les étudiants de la classe de BTS MHR</i></p> <p style="text-align: center;">Amuse-bouche autour de l'épinard frais ***** La raviole et l'asperge verte ***** Les carottes multicolores et l'agneau ***** Plateau de fromages de notre région (3€ supplément fromages) ***** Autour des premières fraises</p> <p style="text-align: center;"><i>En supplément un forfait "boissons comprises" en accord avec le menu vous sera proposé.</i></p>	

Mardi 15/04	Midi Le Concerto 20 €	
	<p>Crème de choux-fleurs et chips de lard *****</p> <p>Salade de fenouil, gambas flambées et coulis de crustacés *****</p> <p>Brochette de poulet pané aux cacahuètes, beurre à l'orange et citron vert, riz indien aux épices *****</p> <p>Plateau de fromages *****</p> <p>Tarte aux poires et sauce caramel beurre salé *****</p> <p>Mignardises</p>	
Jeudi 17/04	Midi Le Concerto 20 €	Midi Les Gammes 20 €
	<p>Feuilleté d'œufs brouillés aux asperges vertes OU Samossas de chèvre, tomates confites et mesclun *****</p> <p>Pavé de saumon grillé, émulsion de vin rouge, pommes grillées et sa tombée d'épinards OU Lamb chop, jus à la moutarde violette, pommes confites et fricassée de fenouil *****</p> <p>Assiette de fromages OU Profiteroles</p>	<p>Feuilleté d'œufs brouillés aux asperges vertes OU Samossas de chèvre, tomates confites et mesclun *****</p> <p>Pavé de saumon grillé, émulsion de vin rouge, pommes grillées et sa tombée d'épinards OU Lamb chop, jus à la moutarde violette, pommes confites et fricassée de fenouil *****</p> <p>Assiette de fromages OU Profiteroles</p>
	Soir Le Concerto 20 €	
<i>MENU EXAMEN RESTAURANT</i>		
Vendredi 18/04	Midi Le Concerto 16 €	
	<p>Salade Argenteuil, œuf mollet, sauce agrumes *****</p> <p>Filet de bar snacké, sauce vierge, ratatouille niçoise et quinoa pilaf *****</p> <p>Minestrone de fraises au basilic, parfait cacao</p>	

Lundi 05/05	<i>Midi</i> Les Gammes 18 €	
	<p>Tartine aux asperges blanches et aiguillettes de canard, pistou et roquette. *****</p> <p>Pavé de maigre à l'unilatérale, émulsion au safran du Poitou, légumes primeurs *****</p> <p>Les premiers fruits rouges sur un sablé, crème vanillée</p>	
Mardi 06/05	<i>Midi</i> Le Concerto 26 €	
	<p>Asperges, sauce Mousseline OU Tartare aux deux saumons *****</p> <p>Carré d'agneau et son jus corsé, ratatouille Niçoise OU Filet de rouget, sauce Rouille Pommes safranées *****</p> <p>Tarte fine aux pommes sauce caramel au beurre salé OU Brochette de fruits flambés, glace vanille</p>	
	<i>Soir</i> Le Concerto 20 €	
	<p>Crème de choux-fleurs et chips de lard ***</p> <p>Salade de fenouil, gambas flambées et coulis de crustacés. ***</p> <p>Brochette de poulet pané aux cacahuètes, beurre à l'orange et citron vert, riz indien aux épices. ***</p> <p>Plateau de fromages ***</p> <p>Tarte aux poires et sauce caramel beurre salé ***</p> <p>Mignardises</p>	
Vendredi 09/05	<i>Midi</i> Le Concerto 18 €	<i>Midi</i> Les Gammes 18 €
	<p>Feuilleté de moules au Pineau *****</p> <p>Carré d'agneau en croûte d'herbes et chabichou, crème de mogettes à l'ail et croustillant d'asperge *****</p> <p>Plateau de fromages de chèvre *****</p> <p>Grimole aux pommes</p>	<p>Feuilleté de moules au Pineau *****</p> <p>Carré d'agneau en croûte d'herbes et chabichou, crème de mogettes à l'ail et croustillant d'asperge *****</p> <p>Plateau de fromages de chèvre *****</p> <p>Grimole aux pommes</p>

Mardi 13/05	<i>Midi</i> Le Concerto 26 €	
	<p>Asperges, sauce Mousseline OU Tartare aux deux saumons ***** Carré d'agneau et son jus corsé, ratatouille Niçoise OU Filets de rouget, sauce Rouille Pommes safranées ***** Tarte fine aux pommes Sauce caramel au beurre salé OU Brochette de fruits flambés, glace vanille</p>	
Vendredi 16/05	<i>Midi</i> Le Concerto 18 €	<i>Midi</i> Les Gammes 18 €
	<p>Œuf pané et frit à la piperade ***** Filet mignon de porc basquaise, piquillos farcis et pommes de terre rôties au piment d'Espelette ***** Dessert autour du pays Basque</p>	<p>Œuf pané et frit à la piperade ***** Filet mignon de porc basquaise, piquillos farcis et pommes de terre rôties au piment d'Espelette ***** Dessert autour du pays Basque</p>

Mardi 27/05	<i>Midi</i> Le Concerto 18 €	
	MENU EXAMEN BTS RESTAURANT	
Mercredi 28/05	<i>Midi</i> Le Concerto 18 €	
	MENU EXAMEN BTS RESTAURANT	

Lundi 02/06	<i>Midi</i> Les Gammes 18 €	
	<p>Melon au Pineau et Jambon ***** Filet de poulet grillé, sauce Diable, pommes de terre nouvelles au four et asperges vertes ***** Mille-feuille framboise, crème légère pistache</p>	

Mercredi 11/06	Midi Le Concerto 18 €	
	<p>Amuse-bouche : verrine verte, sauce mangue *****</p> <p>Gaspacho de concombre-betterave, tuile au sésame *****</p> <p>Moules frites *****</p> <p>Chocolat ou Café liégeois</p>	
Jeudi 12/06	Midi Le Concerto 18 €	Midi Les Gammes 18 €
	<p>Amuse-bouche : Radis et fleur de sel *****</p> <p>Pita végété *****</p> <p>Burger végétarien, frites de patates douces, mesclun aux herbes *****</p> <p>Panna cotta anisée, céleri branche confit, meringue aquafaba</p>	<p>Amuse-bouche : Radis et fleur de sel *****</p> <p>Pita végété *****</p> <p>Burger végétarien, frites de patates douces, mesclun aux herbes *****</p> <p>Panna cotta anisée, céleri branche confit, meringue aquafaba</p>

Lundi 16/06	Midi Le Concerto 18 €	Midi Les Gammes 18 €
	<p>Salade de légumes crus marinés, vinaigrette au wasabi *****</p> <p>Aiguillettes de canard au vinaigre de framboises, panaché de légumes de saison *****</p> <p>Déclinaison de fruits rouges</p>	<p>Amuse-bouche : Petits pois et fèves à la croque au sel *****</p> <p>Ceviche de dorade aux agrumes *****</p> <p>Entrecôte à la plancha, sauce Béarnaise, pommes Darphin et haricots verts frais au thym *****</p> <p>Pastilla aux fruits rouges et mousse chocolat</p>
Mercredi 18/06	Midi Le Concerto 18 €	
	<p>Amuse-bouche : verrine verte, sauce mangue *****</p> <p>Gaspacho de carotte à la coriandre, chips à l'andouille *****</p> <p>Côtelettes d'agneau grillées, jus d'herbes, légumes à la plancha et pommes grenailles *****</p> <p>Dame blanche, petits fours</p>	
Jeudi 19/06	Midi Le Concerto 18 €	Midi Les Gammes 18 €
	Menu du marché	Menu du marché

Lundi 23/06	Midi Le Concerto 18 €	Midi Les Gammes 18 €
	<p>Carpaccio de tomates, pesto de pistaches et mûres *****</p> <p>Dos de cabillaud en croûte d'herbes, beurre blanc citronné, boulgour pilaf aux légumes *****</p> <p>Déclinaison de melon</p>	<p>Amuse-bouche : Dips de concombre et carotte *****</p> <p>Tartare au deux saumons, fenouil, fruit de la passion, crème acidulée *****</p> <p>Assiette mixed grill, ratatouille fine et grenailles au thym *****</p> <p>Tartelette aux fraises, crème chantilly au mascarpone</p>