

Lundi 10/02	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>14 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
Mardi 11/02	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>14 €</b>
Mercredi 12/02	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
Jeudi 13/02	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>16 €</b>
	<b>Soir</b> <b>Le Concerto</b> <b>36 €</b>	
	<p>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</p>	
Vendredi 14/02	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>20€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>20 €</b>

Lundi 17/02	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>14 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>	
Mardi 18/02	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>22 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>14 €</b>	
	Œuf parfait sur chili végétal ou Crevettes flambées, salade thai *** Sole meunière, légumes vapeur ou Mignons de porc aux fruits secs, chou farci au chorizo *** Tarte aux poires amandine ou Pavlova aux agrumes, coulis d'oranges		
Mercredi 19/02	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>	
Jeudi 20/02	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>18 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>18 €</b>	
	Terrine maison grand mère sur lit de mesclun ***** Andouillette à la moutarde violette ou rognon Beaugé et spätzle ***** Café gourmand de la région	Terrine maison grand mère sur lit de mesclun ***** Andouillette à la moutarde violette ou rognon Beaugé et spätzle ***** Café gourmand de la région	
	<b>Soir</b> <b>Le Concerto</b> <b>28 €</b>		
	Mise en bouche ***** Pastilla aux légumes, safran et harissa ou Pita de houmous et kefta d'agneau ***** Daurade, vinaigrette aux agrumes, carottes étuvées aux raisins secs et dattes madjoul, semoule fine. ou Rôble de lapin aux olives, couscous de légumes ***** Tarte au thé au jasmin, glace au lait d'amande ou Tajine d'ananas, cigare aux amandes et fleur d'oranger, glace vanille ***** Mignardises		
Vendredi 21/02	<b>Midi concerto 20€</b>	<b>Midi Les Gammes 20€</b>	<b>Midi Répertoire 20€</b>
	Cerveille de canut Fricassée de volaille au vin jaune et Morilles Poulet rôti contisé à la truffe Pommes croquettes, légumes glacés Bar à glaces	Cerveille de canut Fricassée de volaille au vin jaune et Morilles Poulet rôti contisé à la truffe Pommes croquettes, légumes glacés Bar à glaces	Cerveille de canut Fricassée de volaille au vin jaune et Morilles Poulet rôti contisé à la truffe Pommes croquettes, légumes glacés Bar à glaces

Lundi 10/03	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>14 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>18 €</b>	
		Tarte épinards et chèvre de chez Turpeau, noix et salade du moment *** Mignon de porc basse température crémeux aux girolles, risotto & chou romanesco. *** Le classique tiramisu	
Mardi 11/03	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>22 €</b>		
	Coupe Avocat Pamplemousse Crevette Cocktail ou Tarte fine d'endive & Pancetta *** Truite Meunière aux amandes Sc au Bleu de Gex Gratin de Crozets ou Joue de porc confite aux figues Légumes de printemps glacés *** Poires flambées Sauce Erable Pécans Caramélisés ou Brownie aux noix Crème Anglaise Arabica		
Mercredi 12/03	<i>Midi</i> <b>Concerto</b> <b>16€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>16€</b>	
	Tartare de légumes et œuf de caille sauté, crème coco curry ***** Osso bucco de dinde au Garam Massalé, risotto vert ***** Influences Normande		
Jeudi 13/03	<i>Soir</i> <b>Le Concerto</b> <b>28 €</b>		
	<i>Mise en bouche</i> ***** <i>Minestrone et ses garnitures</i> ***** <i>Ballotine de volaille au gingembre et Sichuan, mousseline de topinambour, choux chinois fondant</i> ***** <i>Paris-Brest</i> ***** <i>Mignardises</i>		
Vendredi 14/03	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>20€</b>	<i>Midi</i> <b>Les gammes</b> <b>20€</b>	<i>Midi</i> <b>Répertoire</b> <b>20€</b>
	Noix de st Jacques en crumble de noix, velouté de carottes ***** Quasi de veau vallée d'Auge (quartier de pommes) Mousseline de rave aux girolles ***** influence Normande	Noix de st Jacques en crumble de noix, velouté de carottes ***** Quasi de veau vallée d'Auge (quartier de pommes) Mousseline de rave aux girolles ***** influence Normande	Noix de st Jacques en crumble de noix, velouté de carottes ***** Quasi de veau vallée d'Auge (quartier de pommes) Mousseline de rave aux girolles ***** influence Normande

Vendredi 21/03	<i>Midi</i>	<b>Le Concerto</b>	<b>20€</b>	<i>Midi</i>	<b>Les Gammes</b>	<b>20 €</b>
	<b>Soir</b>	<b>Le Concerto</b>				<b>28 €</b>
<p style="text-align: center;"><b>Balade ethnique à Kyoto</b></p> <p style="text-align: center;">Quinoa au citron, pistou de roquette au wasabi, œuf de saumon. ***</p> <p style="text-align: center;">Velouté de lentille corail au lait de coco nuage de pois chiche au curry, St 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 &amp; litchis flambées</p>						

Lundi 24/03	<b>Midi</b> <b>Le Concerto</b> <b>16 €</b>	<b>Midi</b> <b>Les Gammes</b>
	Tartare de légumes, vinaigrette acidulée, tuiles aux herbes ***** Joue de porc confit au cidre et au miel, polenta crémeuse et ses légumes de saison ***** Crumble pommes pruneaux et gingembre, sauce caramel salé	
Mardi 25/03	<b>Midi</b> <b>Le Concerto</b>	<b>Midi</b> <b>Les Gammes</b> <b>14 €</b>
Mercredi 26/03	<b>Midi</b> <b>Le Concerto</b>	<b>Midi</b> <b>Les Gammes</b>
Jeudi 27/03	<b>Midi</b> <b>Le Concerto</b> <b>20 €</b>	<b>Midi</b> <b>Les Gammes</b> <b>20 €</b>
	Gambas flambées au Whisky, fondue de poireau et tuile ***** Joue de boeuf à la Guinness, écrasé de pommes de terre aux herbes, mini légumes glacés ***** Café gourmand Irlandais	Gambas flambées au Whisky, fondue de poireau et tuile ***** Joue de boeuf à la Guinness, écrasé de pommes de terre aux herbes, mini légumes glacés ***** Café gourmand Irlandais
	<b>Soir</b> <b>Le Concerto</b> <b>20 €</b>	
	<i>Mise en bouche</i> ***** <i>Cullen Skink</i> <i>Shepherd's pie salade de légumes croquants</i> ***** <i>Baba au whisky, café et grué de cacao</i> ***** <i>Mignardises</i>	
Vendredi 28/03	<b>Midi</b> <b>Le Concerto</b> <b>16 €</b>	
	Pâté en coûte OU crudités printanières ***** Parmentier de bœuf, sauce Porto OU Blanquette de volaille coco curry ***** Salade de fruits, chouquettes et moelleux chocolat	

Lundi 31/03	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>14 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	<i>MAF</i>	<i>MAF</i>
Mardi 01/04	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>14 €</b>
Mercredi 02/04	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	<i>CCF CUISNE</i>	
Jeudi 03/04	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>20€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>20 €</b>
	Rillette de Maquereau et hareng fumé **** Magret de canard aux épices Ou Parmentier de canard aux patates douces et Vitelottes **** Chariot de dessert	Rillette de Maquereau et hareng fumé **** Magret de canard aux épices Ou Parmentier de canard aux patates douces et vitelottes **** Chariot de desserts
	<b>Soir</b> <b>Le Concerto</b> <b>28 €</b>	
Vendredi 04/04	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>20€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>20 €</b>

Lundi 07/04	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>20 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	<i>assiette de charcuterie Régionale</i> *** <i>Chevreau confit aux cèpes, écrasé de rattes, herbes fraîches</i> *** <i>Café gourmand (macarons, crème brûlée à l'angélique, coulant chocolat)</i>	
Mardi 08/04	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>22 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>14 €</b>
	Soupe de poissons (rapé, croûtons et rouille) ou Salade de chèvre chaud et lardons *** Côte de bœuf grillée sauce Choron et pommes gaufrette ou Pavé de cabillaud, quinoa pilaf beurre fondu à l'orange *** Tarte alsacienne sauce caramel beurre salé ou Pruneaux flambés, plombière et meringuette	
Mercredi 09/04	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	<i>CCF</i>	<i>CCF</i>
Jeudi 10/04	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>20 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>20 €</b>
	Feuilleté d'oeufs 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 Lambchop, jus à la moutarde violette, pommes confites et fricassé de fenouils ***** Assiette de fromage ou Profiteroles	Feuilleté d'oeufs 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 Lambchop, jus à la moutarde violette, pommes confites et fricassé de fenouils ***** Assiette de fromage ou Profiteroles
	<b>Soir</b> <b>Le Concerto</b> <b>20 €</b>	
	<i>CCF Terminales BAC PRO</i>	
Vendredi 11/04	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>20€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>20 €</b>
	<b>Soir</b> <b>Le Concerto</b> <b>28 €</b>	
	<b><i>Thème végétale et local</i></b>  <b><i>Menu imaginé et créé par les étudiants de la classe de BTS MHR</i></b>  Amuse-bouche autour de l'épinard frais *** La raviole & l'asperge verte *** Les carottes multicolores & l'agneau *** Plateau de fromages de notre région <b>(3€ supplément fromages)</b> *** Autour des premières fraises  <b><i>En supplément un forfait "boissons comprises" en accord avec le menu vous sera proposé.</i></b>	

Lundi 14/04	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>14 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
Mardi 15/04	<b>SOIR</b> <b>Le Concerto</b> <b>20 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>14 €</b>
	Crème de chou-fleur et chips de lard Ou Salade fenouil, gambas flambées et coulis de crustacés. **** Brochette de poulet pané aux cacahuètes, beurre à l'orange et citron vert, riz indien aux épices. **** Plateau de fromages **** Tarte aux poires et sauce caramel beurre salé **** mignardises	
Mercredi 16/04	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
Jeudi 17/04	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>20 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>20 €</b>
	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 Lambchop, jus à la moutarde violette, pommes confites et fricassée de fenouils Assiette de fromage ou Profiteroles	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 Lambchop, jus à la moutarde violette, pommes confites et fricassée de fenouils Assiette de fromage ou Profiteroles
	<b>Soir</b>	<b>Le Concerto</b> <b>28 €</b>
		<i>CCF BAC PRO</i>
Vendredi 18/04	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>16 €</b>	
	Salade Argenteuil, œuf mollet, sauce agrumes **** Filet de bar snacké, ratatouille niçoise et quinoa pilaf, sauce vierge **** Minestrone de fraises au basilic, parfait cacao	



Lundi 05/05	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>14 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>18 €</b>
		Tartine asperge blanche et aiguillette de canard, pistou et roquette. *** Pavé de maigre à l'unilatérale, légumes primeurs & émulsion au safran du Poitou *** Les premiers fruits rouges sur un sablé, crème vanillée
Mardi 06/05	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>26 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>14 €</b>
	Asperges sauce mousseline ou Tartare aux deux saumons *** Carré d'agneau Jus corsé Ratatouille Niçoise ou Filet de rouget Sauce rouille - Pommes safranée *** Tarte fine aux pommes Sauce caramel au beurre salé ou Brochette de fruit flambée - Glace vanille	
	<b>Soir</b>	<b>Le Concerto</b> <b>20 €</b>
	MENU ROTARY	
Mercredi 07/05	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
Jeudi 08/05	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>16 €</b>
	FERIE	
	<b>Soir</b>	<b>Le Concerto</b> <b>28 €</b>
Vendredi 09/05	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>18 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>18 €</b>

Lundi 12/05	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>18 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	<i>Salade de légumes crus au wasabi</i> **** <i>Navarin d'agneau du Poitou</i> <i>Fricassée de poivrons, pommes grenailles</i> <i>de l'île de ré</i> **** <i>Dessert autour de la fraises</i>	
Mardi 13/05	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>18 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>14 €</b>
	Tartare de betteraves et chèvre frais, croûtons aillés **** Ballotine de poulet, caviar d'aubergine, jus corsé et pommes dauphine **** Bavarois yaourt grec aux fraises, gaufrette croustillante	
Mercredi 14/05	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
Jeudi 15/05	<b>soir      Le Concerto      28€</b>	
	MEB : Queue de langoustine, bouillon Thaï aux petits légumes et citronnelle ( <i>cuisson sur galet et service bouillon pour les serveurs</i> ) **** Bruschetta de légumes sur caviar d'aubergines et œuf poché **** Entrecôte double grillé sauce tartare, pommes pont neuf et petits légumes ( <i>découpe en salle</i> ) *** Assiette gourmande avec tartelette agrumes, mousse passion et 1 sorbet pamplemousse ( <i>finition salle avec un tour de poivre du moulin</i> )	
Vendredi 16/05	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>18 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>18 €</b>
	Œuf pané et frit à la piperade **** Filet mignon de porc basquaise, piquillos farcis et pommes de terre rôties au piment d'Espelette **** <b>dessert MC</b>	Œuf pané et frit à la piperade **** Filet mignon de porc basquaise, piquillos farcis et pommes de terre rôties au piment d'Espelette **** <b>dessert MC</b>

Lundi 19/05	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>18 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	<i>Feuilleté d'asperges sauce mousseline</i> **** <i>Suprême de pintade farci au chorizo</i> <i>Fricassée de carottes et fenouil</i> <i>Tombée d'épinard, pommes de terre rôties</i> **** <i>Entremet kiwi, fraises</i>	
Mardi 20/05	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>18€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>14 €</b>
	Tarte fine poivrons, tomates et aubergines marinés **** Filet de daurade grillé, crème de petits pois, polenta crémeuse **** Pavlova framboise, fraises	
Mercredi 21/05	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
Jeudi 22/05	<b>Soir      Le Concerto      28€</b>	
	Menu franco roumain	
Vendredi 23/05	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>20€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>20 €</b>

Lundi 26/05	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>14 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
Mardi 27/05	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>14 €</b>
Mercredi 28/05	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>18€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	<i>Verrine verte, sauce mangue</i> **** <i>Gaspacho de concombre et betteraves, tuile au</i> <i>sésame</i> **** <i>Moules frites</i> **** <i>Chocolat ou café liégeois</i>	
Jeudi 29/05	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>16 €</b>
	FERIE	FERIE
Vendredi 30/05	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>20€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>20 €</b>
	FERIE	FERIE

Lundi 02/06	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>14 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>18 €</b>
		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
Mardi 03/06	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>14 €</b>
	EXAMEN BTS	EXAMEN BTS
Mercredi 04/06	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	EXAMEN BTS	EXAMEN BTS
Jeudi 05/06	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>18€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>18 €</b>
	MEB/ Radis et fleur de sel ***** Pita végété ***** rger végétarien, frites de patates douces, mesclun aux herbes ***** Panna cotta anisée, céleri branche confit meringue aquafaba	MEB/ Radis et fleur de sel ***** Pita végété ***** rger végétarien, frites de patates douces, mesclun aux herbes ***** Panna cotta anisée, céleri branche confit meringue aquafaba
Vendredi 06/06	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>20€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>20 €</b>
	Brick croustillante de tomates mozzarella au pesto *** Filet de bar, vierge de légumes, cromesquis de pommes de terre aux herbes, échalions caramélisés ***** Eclair en trompe l'œil vanille fraise et noix de pécan	

Lundi 09/06	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>14 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	<b>FERIE</b>	<b>FERIE</b>
Mardi 10/06	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>14 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>14 €</b>
	<b>BTS</b>	<b>BTS</b>
Mercredi 11/06	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>18 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	<i>EXAMEN BTS</i>	<b>EXAMEN BTS</b>
Jeudi 12/06	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>18 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>18 €</b>
	<b>EXAMEN BTS</b>	<b>EXAMEN BTS</b>
Vendredi 13/06	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>20€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>20 €</b>

Lundi 16/06	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>18 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>18 €</b>
	Salade de légumes crus marinés, vinaigrette au wasabi ***** Aiguillettes de canard au vinaigre de framboises, panaché de légumes de saison ***** Déclinaison de fruits rouges	MEB : Petits pois et fèves à la croque au sel ***** Ceviche de dorade aux agrumes ***** Entrecôte à la plancha, sauce béarnaise, pommes Darphin et haricots verts frais au thym ***** Pastilla aux fruits rouges et mousse chocolat
Mardi 17/06	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>14 €</b>
		Menu du marché
Mercredi 18/06	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>18 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	MEB : verrine verte, sauce mangue ***** Gaspacho de carotte à la coriandre, chips à l'andouille ***** Côtelettes d'agneau grillées, jus d'herbes, légumes à la plancha et pommes grenailles ***** Dame blanche, petits fours	
Jeudi 19/06	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	EXAMEN STHR	EXAMEN STHR
Vendredi 20/06	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>20€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>20 €</b>
	EXAMEN STHR	EXAMEN STHR

Lundi 23/06	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>18 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>18 €</b>
		Amuse-bouche :Dips de concombre et carotte ***** Tartare au deux saumons, fenouil, fruit de la passion, crème acidulée Assiette mixed grill, ratatouille fine, grenailles au thym ***** Tartelette aux fraises, crème chantilly au mascarpone
Mardi 24/06	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>14 €</b>
Mercredi 25/06	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>20€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	<i>Melon à l'Italienne</i> **** <i>Saint jacques snackés crème safranée</i> <i>Ou</i> <i>Faux filet au Romarin sauce aux herbes</i> <i>Légumes grillés</i> <i>Polenta crémeuse</i> **** <i>Salade de fruits de saison, sorbet en tulipe</i>	
Jeudi 26/06	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>16 €</b>
Vendredi 27/06	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>20€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>20 €</b>