



Menus novembre 2022

Tous nos menus comportent une mise en bouche et se terminent par un plateau de fromages et une farandole de desserts.

Le restaurant pédagogique est une salle de cours. Elle permet à nos apprentis d'acquérir une formation professionnelle dans les métiers de la restauration. Merci de votre compréhension.

Lundi 07/11
Restaurant

Mise en bouche

Œufs pochés
Bourguignonne

Papillote de poissons
aux petits légumes,
beurre blanc

Assiette gourmande

Menu à 18 € TTC

Mardi 08/11
Restaurant

COMPLET

Mercredi 09/11
Brasserie

Voir menu
brasserie ci-joint

Jeudi 10/11
Brasserie

Voir menu
brasserie ci-joint

Vendredi 11/11
Restaurant

Fermé

Lundi 14/11
Restaurant

Mise en bouche

Aspic façon Bretonne

Magret de canard à
l'orange, pommes
Duchesse

Assiette gourmande

Menu à 18 € TTC

Mardi 15/11
Brasserie

Atelier cocktails
à 11h30 au restaurant
d'application

Voir menu
brasserie ci-joint

Mercredi 16/11
Restaurant

Atelier cocktails
à 12h00 au restaurant
d'application

Apéritif déjeunatoire à
14€ TTC (hors
cocktails)

Jeudi 17/11
Restaurant

Atelier cocktails
à 12h00 au restaurant
d'application

Menu plat unique à 14€
TTC (hors cocktails)
Beaujolais nouveau (à
consommer avec
modération)
**Raclette, charcuteries,
dessert**

Vendredi 18/11
Restaurant

COMPLET

Lundi 21/11
Restaurant

COMPLET

Mardi 22/11
Restaurant
**Animation Pays de la
Loire**

Bonbon de boudin
blanc
Sandre beurre blanc

Cocotte de veau
Nantais aux petits
légumes

Assiette gourmande

Menu à 20€ TTC

Mercredi 23/11
Restaurant

COMPLET

Jeudi 24/11
Restaurant

COMPLET

Vendredi 25/11
Restaurant

COMPLET

Lundi 28/11
Restaurant

COMPLET

Mardi 29/11
Restaurant

Cromesquis d'escargot
florentine

Duo de saumon
gravelax et fumé au
fromage frais

Filet mignon de veau à
la crème de foie gras
Millefeuille de légumes

Cratère

Menu à 25 € TTC

Mercredi 30/11
Brasserie

*Voir menu
brasserie ci-joint*

Menu à 25 € TTC

Jeudi 01/12
Restaurant

COMPLET

Vendredi 02/12
Restaurant

Mise en bouche

Bisque de
langoustines

Pavé de chevreuil,
purée de potimarron,
pommes Dauphine
truffée

Assiette gourmande

Menu à 25 € TTC

Brasserie du mercredi 09/11

Avocat aux crevettes, sauce cocktail
ou
Potage julienne Darblay
ou
Flamiche Picarde

Pavé de bœuf sauté au poivre
ou
Coq au vin
ou
Filet de cabillaud

Charlotte aux poires
ou
Forêt noire
ou
Ananas frais

Brasserie du jeudi 10/11

Tartare de saumon
Ou
Soupe à l'oignon
Ou
Œuf parfait meurette

Pavé de saumon, béarnaise
Ou
Cuisse de poulet rôtie
Ou
Filet mignon de porc Normande

Dame blanche
Ou
Aumônière d'automne
Ou
Tartelette chocolat, caramel et noix

Brasserie du mardi 15/11

Croque-madame
Ou
Salade auvergnate
Ou
Feuilletée d'œufs brouillés portugaise

Blanquette de veau à l'ancienne
riz pilaf
Ou
Travers de porc laqué écrasée de pomme de
terre
Ou
Truite pochée au court-bouillon
beurre blanc

Mousse au chocolat
Ou
Poire belle Hélène
Ou
Beignet aux pommes

Brasserie du mercredi 30

Tartelette mangue et foie gras
Ou
Potage vert langoustines et moules
Ou
Saumon confit, tzatziki concombre et
cornichon

Cassolette de st jacques, topinambour,
échalote et noix
Ou
Rôti de lotte au Serrano et fondue de cèpes
Ou
Filet de bœuf aux morilles, écrasé de
pommes de terre aux truffes

Buchette chocolat blanc, mangue et ananas
Ou
Boule de neige, crème d'agrumes
Ou
Mini vacherin glacé crème de marron

Tarifs Brasserie → Entrée : 5 € ∞ Plats : 8 € ∞ Fromages : 2 € ∞ Desserts : 3 €

Réservation au 04 70 35 13 51 (à partir de 9h30) menu brasserie du 30/11 : 25€/pers