



# Menus d'Application Janvier – Juin 2025



## Restaurants d'Application

33 rue Fleurus - 76600 Le Havre

Site internet : [lyceejuleslecesne.fr](http://lyceejuleslecesne.fr)

Réservations du lundi au vendredi

Téléphone : +(33) 2 35 21 95 15 - de 08 h 00 à 12 h 00

Mail : [restaurant.jules.lecesne@gmail.com](mailto:restaurant.jules.lecesne@gmail.com)

## FONCTIONNEMENT DE NOS RESTAURANTS D'APPLICATION

Si vous souhaitez participer à l'un de nos repas, vous trouverez ci-après quelques informations expliquant le fonctionnement.

Nous vous demandons une certaine indulgence et compréhension car les repas et le service sont réalisés par des élèves. L'organisation du restaurant est dictée par des contraintes pédagogiques : conception des menus, horaires d'ouverture et de fermeture...

*Les menus sont planifiés pour une période définie mais certains impondérables, comme la hausse des prix des matières premières, peuvent nous amener à modifier l'un d'entre eux en dernière minute.*

Nous vous proposons également des prestations de groupes pour des repas, cocktails et séminaires, allant de 10 à 50 personnes avec café d'accueil, repas et mise à disposition d'une salle avec le matériel nécessaire à la tenue d'une conférence.

Les restaurants fonctionnent uniquement sur réservation et selon les horaires suivants :

### Déjeuner

Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi

Accueil de 12h00 à 12h15 dernier délai

Fin du repas à 14h45

### Dîner

Vendredi

Accueil de 19h00 à 19h15 dernier délai

Fin du repas à 21h45

Les paiements doivent être effectués sur place en espèces, chèque ou carte de crédit. Nous n'acceptons pas les tickets restaurants.

## Tarifs

*Face à la flambée des prix des matières premières et de l'énergie, les tarifs affichés ci-dessous sont des prix de base mais susceptibles d'évoluer selon le cours du marché.*

### Déjeuner

Menu complet hors boissons

**De 17 € à 19 €**

Formule « Express Déjeuner »

Entrée + Plat ou Plat + Dessert + 1 Boisson

**De 10 € à 14 €**

### Dîner

Formule Gastronomique

**De 25 € à 30 €**

Formule « Express »

Entrée + Plat ou Plat + Dessert + 1 Boisson

**De 14 € à 17 €**

<i>Dates</i>	<i>Restaurants</i>			
	<i>« France »</i>	<i>« Normandie »</i>	<i>« Liberté »</i>	<i>« Envoi »</i>
<i>Lundi 6 janvier</i>			Saint Marcelin rôti sur toasts et son mesclun. ---- Marmite de la mer. ---- Galette des Rois.	Tourte de rouget au caviar d'aubergine. ---- Nougat de joue de bœuf braisée aux carottes. ---- Galette des Rois.
<i>Mardi 7 janvier</i>		Œufs pochés Bourguignonne. ---- Fricassée de volaille au cidre Riz pilaf. ---- Galette des Rois.		
<i>Mercredi 8 janvier</i>	<i>Formule Express 12€ ! 1 Boisson + 1 Café</i>  <u><i>Service Bistro</i></u> Bavette à l'échalote sauce vin rouge, pommes sautées et tomate provençale. ---- Galette des Rois.			
<i>Jeudi 9 janvier</i>	<i>Formule Express 12€ ! 1 Boisson + 1 Café</i>  <u><i>Service Bistro</i></u> Faux filet grillé beurre Maître d'Hôtel, pommes allumette et flan de céleri. ---- Galette des Rois.		Assiette de jambon cru Galette de Dorade royale, ratatouille de légumes. ---- Galette des rois.	<u><i>Buffet Déjeunatoire</i></u> Assortiment de mises bouches Médailillon volaille en brochette / Croquette de risotto potimarron Assortiment d'entremets.
<i>Vendredi 10 janvier</i>			Velouté de Potimarron. ---- Filet de daurade en écaille de pommes de terre. Flan de brocolis. ---- Galette des rois.	


<p><i>Vendredi 10 janvier</i> <i>Dîner</i></p>	<p><i>Carpaccio de dorade et saint jacques, légumes marinés, blinis de sarrasin.</i> ----- <i>Selle d'agneau en habit vert, cannelloni de légumes du marché et chèvre frais, ail noir</i> <i>ou</i> <i>Blanquette de lotte et petits légumes au safran.</i> ----- <i>Assiette de dégustation « tout chocolat ».</i></p>		
<p><i>Lundi 13 janvier</i></p>			<p><i>Petite charlotte de piperade, Œuf poché au piment d'Espelette</i> <i>Effeuillé de jambon cru.</i> ----- <i>Bœuf bourguignon aux champignons et ses pommes grenailles.</i> ----- <i>Tarte amandine Pistache- Amarena.</i></p>
<p><i>Mardi 14 janvier</i></p>			<p><i>Assiette de truite fumée (fumée par nos soins et ses condiments.</i> ----- <i>Joues de bœuf en pot au feu et ses légumes de saison. ou Médaillon de lotte aux crustacés, risotto de boulgour et étuvée de choux au cidre.</i> ----- <i>Assiette de fromages. Camembert, Pont l'Evêque, Comté.</i> ----- <i>Mille-feuille vanille et sa crème anglaise.</i></p>
<p><i>Mercredi 15 janvier</i></p>	<p><i><u>Service Bistro</u></i> <i>Faux filet grillé beurre Maître d'Hôtel, pommes allumette et flan de céleri.</i> ----- <i>Galette des rois</i></p>	<p><i>Crème de panais et poireaux, gambas sautées au curry.</i> ----- <i>Filet d'agneau en croute de fruits secs, légumes façon tajine.</i> ----- <i>Galette des Rois.</i></p>	

*Formule Express 12€ !  
1 Boisson + 1 Café*

<p><i>Jeudi 16 janvier</i></p>	<p><u>Service Bistro</u> Bavette à l'échalote sauce vin rouge, pommes de terre persillées. ---- Galette des Rois.</p>		<p>Ballottine de poulet caviar d'aubergine au jus tranché, pommes dauphines. ---- Crème carambar et son petit financier ou Galette des rois poire chocolat.</p>	
<p><i>Vendredi 17 janvier</i></p>	<p><b>Menu examen !</b> <b>Tables de 4 couverts</b> <b>16 € 00</b> <b>Boissons comprises</b></p>		<p>Tatin de poire au gorgonzola. ---- Filet mignon farce champignons forestiers. ---- Polenta crémeuse Nougat glacé.</p>	
<p><i>Vendredi 17 janvier</i> <i>Dîner</i></p>	<p>Velouté de moules et timbale de merlan aux langoustines, jus de crustacés et tuile croquante au cumin. ---- Magret de canard aux figues sauce miel et épices douce, légumes d'automne ou Pavé de lieu jaune curry-ciboulette, haricots coco, crémeux de céleri. ---- Bavarois mangue dacquoise coco meringue épiciées.</p>		<p><b>Menu Gastronomique BTS</b> <i>Laissez-vous suspendre par la créativité et le talent de nos futurs chefs pour une expérience Gastronomique inoubliable.</i></p>	
<p><i>Lundi 20 janvier</i></p>			<p>Eclair de Saint jacques fondu d'endives. ---- Filet d'agneau grillé Sauce pimentée pommes confites sautées. ---- Baba pêche, ganache vanille et crumble noisettes.</p>	

*Formule Express 12€  
1 Boisson + 1 Café*

<p><i>Mercredi 22 janvier</i></p> <p><i>Formule Express 12€ ! 1 Boisson + 1 Café</i></p>	<p><u>Service Bistro</u> Galette complète ou galette « végétarienne », jambon, champignons et fromage, salade verte. ---- Pannequet aux poires, sauce chocolat.</p>			
<p><i>Jeudi 23 janvier</i></p> <p><i>Formule Express 12€ ! 1 Boisson + 1 Café</i></p>	<p><u>Service Bistro</u> Galette complète ou galette « végétarienne », jambon, champignons et fromage, salade verte. ---- Pannequet aux poires, sauce chocolat.</p>		<p>Œufs farcis Chimay ---- Filet de carrelet velouté de crustacé risotto crémeux. ---- Tarte aux citrons.</p>	<p>Cassolette de Ravioles au confit de canard et velouté au foie gras. ---- Râble de lapin farci polenta crémeuse, carottes au cumin. ---- Choux craquelin au chocolat et glace au caramel salé.</p>
<p><i>Vendredi 24 janvier</i></p>			<p>Croustillant de Saint Jacques Carré de porc, sauce normande. ---- Gratin de patate douce. ---- Ile flottante à la verveine.</p>	
<p><i>Vendredi 24 janvier dîner</i></p>	<p>Ravioli aux champignons émulsion de champignons des sous-bois ail. ---- suprême de pintade farcie chou de saison et légumes grillés ou Filet de bar rôti, galette de pommes de terre et fenouil braisé soja / sésame, beurre blanc à l'anis. ---- Charlotte Limancello, crémeux citron, agrumes en gelée et meringue moelleuse.</p>			

<p><i>Mardi 28 janvier</i></p>		<p><i>Croustillant de livarot à l'andouille de Vire.</i> ---- <i>Poulet rôti au beurre de noix, gratin de pommes de terre.</i> ---- <i>Pêches flambées glace vanille.</i></p>	<p><i>Comment accueillir des clients à déficience visuelle au restaurant</i></p>  <p><b>« Déjeuner dans le Noir »</b></p>
<p><i>Vendredi 31 janvier</i></p>	<p><b>Menu examen ! Tables de 4 couverts 16 € 00 Boissons comprises.</b></p>		<p><i>Velouté Dubarry.</i> ---- <i>Carré de porc sauce charcutière, frites maison.</i> ---- <i>Tarte au citron meringuée.</i></p>
<p><i>Vendredi 31 janvier dîner</i></p>	<p><i>Aumônière croustillante, confit d'oignon comté et bacon, œuf poché nappé de béarnaise.</i> ---- <i>Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes au parmesan, jus et crackers au romarin.</i> ou <i>Noix de saint jacques en croûte de comté et noix purée de légumes d'antan au café.</i> ---- <i>Charlotte ouverte aux fruits exotiques et sorbet coco.</i></p>		<p><b>Menu Gastronomique BTS</b></p> <p><i>Laissez-vous suspendre par la créativité et le talent de nos futurs chefs pour une expérience Gastronomique inoubliable.</i></p>
<p><i>Lundi 3 février</i></p>			<p><i>Tartare de saumon et concombre à l'aneth.</i> ---- <i>Gibelotte de lapereau et sa galette de pommes de terre.</i> ---- <i>Dôme poire chocolat.</i></p>

<p><i>Mardi 4 février</i></p>	<p><i>Tartare de saumon à l'avocat et aux agrumes.</i>  -----  <i>Entrecôte double sautée marchand de vin pommes sautées et petit pois à la française.</i>  -----  <i>Poire Belle Hélène.</i></p>	<p><i>Bavarois de céleri, crème moussieuse à la Fourme d'Ambert.</i>  -----  <i>Fruits de mer et fondue de poireaux sauce mouclade.</i>  ou  <i>Médailon de pintade aux mandarines, jus de volaille corsé, polenta et mousseline de céleri.</i>  -----  <i>Assiette de fromages :</i>  -----  <i>Palette de sorbets sur nougatine.</i></p>
<p><i>Mercredi 5 février</i></p>	<p style="background-color: #cccccc;"></p>	<p><i>Filet de rouget rôti, étuvée de poireaux et beurre citronné.</i>  -----  <i>Crique de pommes de terre, saint Jacques au jus de volaille réduit.</i>  -----  <i>Bavarois chocolat passion.</i></p>



<p><i>Jeudi 6 février</i></p>		<p><i>Tartare de Bœuf « A l'italienne » Parmesan, huile d'olive, pignons de pin, oignons rouges, tomates séchées).</i> ---- <i>Pavé de bœuf mariné sauté, pommes Darphins aux cèpes.</i> ---- <i>Tartelette amandine aux framboises, crème brûlée pistache ou pannequets.</i></p>	
<p><i>Vendredi 7 février</i></p>	<p><i>Brushetta de tomate à la brousse de brebis et basilic</i> ---- <i>Risotto de gambas aux courgettes sauce basilic</i> ---- <i>Eclairs au citron</i></p>	<p><i>Quiche épinard et truite fumée.</i> ---- <i>Coquelet rôti jus corsé. Poêlée de légumes.</i> ---- <i>Chou crème praliné.</i></p>	
<p><i>Lundi 24 février</i></p>	<p><i>Veufs de légumes épices tandoori sauce grecque. Nouilles aux légumes ail soja, Brochette volaille ou Crevettes marinées</i> ---- <i>Cheesecake normand.</i></p>	<p><i>Bouillon asiatique au poulet et champignon.</i> ---- <i>Chartreuse de merlan au fruit de mer.</i> ---- <i>Poire au vin et ses Cookies.</i></p>	
<p><i>Mardi 25 février</i></p>	<p><i>Soupe à l'ail et champignons, œuf poché.</i> ---- <i>Pavé de saumon en papillote beurre blanc fondue de poireaux et écrasé de pommes de terre.</i> ---- <i>Coupe de Mousse au chocolat tuile aux amandes.</i></p>	<p><i>Terrine de foie de volaille, chutney aux fruits rouges. Légumes sautés à la chinoise, gambas rôties.</i> ---- <i>Souris d'agneau à la crème d'ail, flageolets au lard et tomates confites.</i> ---- <i>Assiette de fromages de nos régions</i> ---- <i>Soufflé glacé et nougatine.</i></p>	

**L'Asie à l'honneur**

<p><i>Mercredi 26 février</i></p>	<p><i>Formule Express 12€ ! 1 Boisson + 1 Café</i></p> <p><u>Service Bistro</u> Galette complète ou galette « végétarienne », jambon, champignons et fromage, salade verte. ---- Pannequet aux poires, sauce chocolat.</p>		<p>Tartare de poissons aux herbes et citron vert. ---- Saint Jacques et risotto aux crustacés. ---- Bavarois spéculos framboise.</p>	
<p><i>Jeudi 27 février</i></p>	<p><i>Formule Express 12€ ! 1 Boisson + 1 Café</i></p> <p><u>Service Bistro</u> Galette complète ou galette « végétarienne », jambon, champignons et fromage, salade verte. ---- Pannequet aux poires, sauce chocolat.</p>		<p>Mignon de porc farci au chorizo polenta. ---- Florentin, glace pain d'épices, beurre d'orange. ou tarte amandine aux poires.</p>	
<p><i>Vendredi 28 février</i></p>	<p>Waterzoi de poissons. ---- Carbonnade de boeuf Flamande Flan d'endives et ses petits légumes. ---- Cheese Cake du Nord.</p>		<p>Œuf cocotte au saumon fumé. ---- Dos de cabillaud en croûte d'herbes. Risotto crémeux. ---- Café gourmand.</p>	
<p><i>Vendredi 28 février Dîner</i></p>			<p><b>Menu Gastronomique BTS</b>  Laissez-vous suspendre par la créativité et le talent de nos futurs chefs pour une expérience Gastronomique inoubliable</p>	

<p>Lundi 3 mars</p>	<p>Nems de légumes épices tandoori sauce grecque. Nouilles aux légumes ail soja, Brochette volaille ou Crevettes marinées ---- Cheesecake normand</p>		<p>Feuilleté de saumon façon Coulibiac. ---- Pièce du boucher sauce Béarnaise ou Roquefort, frites et salade. ---- Sablé breton, pommes et caramel.</p>	<p>Soufflé à la bière julienne de haddock. ---- Parfait de brochet et Rouget aux crevettes. ---- déclinaison ananas mangue caramel.</p>
<p>Mardi 4 mars</p>		<p>Brunch.</p>		<p><b>Menu examen !</b> <b>Tables de 4 et 2 couverts</b> <b>16 € 00</b> <b>Boissons comprises.</b></p>
<p>Mercredi 5 mars</p>	<p><i>Service Brasserie</i> Picassée de volaille au cidre, Riz Pilaf. ---- Choux chantilly aux fruits.</p>			<p>Dôme de cassolette de la côte havraise. ---- Filet de poulet sauté au vin rouge et pleurotes, darphin d'artichauts. ---- Moelleux au chocolat aux suprêmes d'orange.</p>
<p>Jeudi 6 mars</p>	<p><i>Service Brasserie</i> Emincé de volaille sauce curry, Riz Pilaf. ---- Choux chantilly.</p>		<p>Bavarois de céleri crème mousseuse au bleu d'Auvergne. ---- Filet de canard réglisse polenta d'abricot, chutney de courgette. ---- Tarte aux citrons.</p>	<p>St jacques émulsion de pain brûlé. ---- Suprêmes de pintade «Label Rouge » Farcie Forestière Chartreuse de patates douces, Châtaignes et purée de panais au parfum de cumin. ---- Tartelettes rhubarbe, fruits rouges et macarons.</p>

**L'Asie à l'honneur**

**Service Brasserie**  
Formule Express 12€ !  
1 Boisson + 1 Café

**Service Brasserie**  
Formule Express 12€ !  
1 Boisson + 1 Café

<p><i>Vendredi 7 mars</i></p>		<p><i>Gnocchis à la Parisienne.</i>        ----  <i>Filet de canard aux baies roses.</i>        ----  <i>Purée de panais</i>  <i>Panacotta aux fruits rouges.</i></p>		
<p><i>Mardi 11 mars</i></p>		<p><i>Menu examen !</i>  <i>Tables de 4 et 2 couverts</i>  <i>16 € 00</i>  <i>Boissons comprises.</i></p>		
<p><i>Mercredi 12 mars</i></p>	<p><i>Service Brasserie</i>  <i>Giglette de poulet sautée Chasseur, Riz Pilaf et champignons sautés.</i>        ----  <i>Choux chantilly aux fruits.</i></p>			
<p><i>Jeudi 13 mars</i></p>	<p><i>Service Brasserie</i>  <i>Cuisse de poulet sautée Chasseur, Riz Pilaf.</i>        ----  <i>Choux chantilly.</i></p>		<p><i>Déclinaison d'œufs mimosa.</i>        ----  <i>Filet de carrelet en croûte de basilic, jus d'écrevisses, flan de champignon.</i>        ----  <i>Panna cota ananas ivoire ou crème brûlée.</i></p>	

*Formule Express 12€ !  
 1 Boisson + 1 Café*

*Formule Express 12€ !  
 1 Boisson + 1 Café*

<p><i>Vendredi 14 mars</i></p>	<p><i>Tarte fine aux rougets, tomates et oignons confits.</i> ---- <i>Estouffade de joue de porc Riz de Camargue et caviar d'aubergines.</i> ---- <i>Dôme du Roussillon.</i></p>		
<p><i>Lundi 17 mars</i></p>		<p><i>Cassolette de la mer.</i> ---- <i>Tajine d'agneau aux légumes.</i> ---- <i>Crème brûlée.</i></p>	<p><i>Blanc manger de chou- fleur aux écrevisses.</i> ---- <i>Cuisse de volaille sautée, raviolis sautés, salade de coriandre et soja.</i> ---- <i>Mousse au chocolat ganache café et tuile vanille.</i></p>
<p><i>Jeudi 20 mars</i></p>		<p><i>Vol au vent.</i> ---- <i>Pavé de julienne au curcuma, riz pilaf au poivron, chorizo et moules</i> ---- <i>Crème caramel et ses petits fours.</i></p>	<p><i>Tartare et Dorade au poivron, petite salade.</i> ---- <i>Carré d'agneau croûte à la fleur de thym, Carottes glacées, courgette farcié au tartare de légumes ou Brochette de Gambas marinée au curry et riz pilaf aux courgettes.</i> ---- <i>Tiramisu.</i></p>

<p><i>Vendredi 21 mars</i></p>	<p><i>Cassolette d'œufs brouillés Argenteuil.</i>  -----  <i>Entrecôte double marchand de vin</i>  <i>Pommes sautées à cru et petits pois à la française.</i>  -----  <i>Saint Honoré.</i></p>			
<p><i>Lundi 24 mars</i></p>			<p><i>Cassolette de moules à la fondue d'endives, marinière aux épices.</i>  -----  <i>Carré d'agneau aux épices, couscous aux herbes caviar d'aubergine.</i>  -----  <i>Quatre quart aux pommes façon tatin caramel beurre salé.</i></p>	
<p><i>Lundi 31 mars</i></p>	<p><i>Quiche aux légumes</i>  <i>salade vinaigrette.</i>  -----  <i>Blanquette de dinde Riz</i>  <i>aux Raisins.</i>  -----  <i>Mousse au chocolat.</i></p>		<p><i>Paella.</i>  -----  <i>Assiette gourmande de desserts.</i></p>	<p><i>Cassolette de moules à la fondue d'endives, marinière aux épices.</i>  -----  <i>Carré d'agneau aux épices, couscous aux herbes caviar d'aubergines.</i>  -----  <i>Quatre quart aux pommes façon tatin caramel beurre salé.</i></p>
<p><i>Mercredi 2 avril</i></p>			<p><i>Rillettes de maquereaux à la moutarde à l'ancienne.</i>  -----  <i>Médailon de volaille farci aux champignons, crème au bleu, poêlée de légumes du printemps.</i>  -----  <i>Russe pistache framboise.</i></p>	

*Formule Express 14€ !  
1 Boisson + 1 Café*

<p><i>Jeudi 3 avril</i></p>		<p>Salade Normande (Mescun de salade, pommes, Toast de camembert). ----- Côtes d'agneau aux épices coucous aux herbes caviar d'aubergines. ----- Salade de fruits ou crème Catalane.</p>	<p>Mousse de conté, poireaux glacés en brick. ----- Steak tartare et frites au four ou pavé de bar au sésame et jus de veau. ----- Tarte chocolat caramel.</p>
<p><i>Vendredi 4 avril</i></p>	<p>Pressé de tomates chèvre et poivrons. ----- Carré d'agneau au romarin, petite ratatouille et pommes grenailles. ----- Charlotte au citron de Menton.</p>		
<p><i>Vendredi 4 avril dîner</i></p>	<p><b>Menu examen !</b> <b>Tables de 4 et 2 couverts</b> <b>16 € 00</b> <b>Boissons comprises.</b></p>		
<p><i>Mardi 22 avril</i></p>		<p>Œufs pochés Meurette. Filet de bar au pistou, risotto de quinoa et courgettes glacées. ou Carré de porc à la flamande, endives braisées et pommes Duchesse. ----- Assiette de fromages de nos régions. ----- Pain Perdu.</p>	

<p><i>Mercredi 23 avril</i></p> <p><i>Formule Express 12€ ! 1 Boisson + 1 Café</i></p>	<p><i>Service Brasserie</i></p> <p>Pavé de saumon à la fondue de fenouil, beurre de coquillages au paprika et chorizo.</p> <p>----</p> <p>Riz noir</p> <p>----</p> <p>Tarte façon « Traou Mad » citron.</p>	<p>Bavarois d'asperges vertes et saumon fumé, crème fouettée aux herbes.</p> <p>----</p> <p>Médailon de volaille farci aux fruits secs, jus aux épices douces, flan d'asperges vertes et mousseline de choux fleur.</p> <p>----</p> <p>Quatre quart breton aux pommes façon Tatin sauce caramel.</p>		
<p><i>Jeudi 24 avril</i></p> <p><i>Formule Express 12€ ! 1 Boisson + 1 Café</i></p>	<p><i>Service Brasserie</i></p> <p>Pavé de saumon, marinière de coquillages et Quinoa aux petits légumes.</p> <p>----</p> <p>Tartelette au citron meringuée.</p>	<p>Gaspacho de tomates épicé.</p> <p>---</p> <p>Brandade de morue aux moules.</p> <p>---</p> <p>Café gourmand ou Panna Cota et sa tuile.</p>		
<p><i>Vendredi 25 avril</i></p>	<p>Tartare de dorade et mangue à la vanille.</p> <p>----</p> <p>Colombo de veau au lait de coco- bananes plantain, riz pilaf.</p> <p>----</p> <p>Barre chocolat exotique.</p>		<p>Verrine épicée crevettes crème d'avocat.</p> <p>----</p> <p>Carré d'agneau en persillade.</p> <p>----</p> <p>Tarte fine à la tomate et basilic Entremet chocolat.</p>	
<p><i>Lundi 28 avril</i></p>	<p>Quiche aux légumes salade vinaigrette.</p> <p>----</p> <p>Blanquette de dinde Riz aux Raisins.</p> <p>---</p> <p>Mousse au chocolat.</p>			



<p>Mardi 29 avril</p>		<p>Cassiolette d'œufs farcis Chimay.        ----        Filet de bar à en croute de noisettes et crème de maïs,        étuvée de fenouil ou        Carré de porc à l'ananas, beignets de bananes plantain        et mousseline de patates douces.        ----        Assiette de fromages de nos régions        ----        Vacherin Vanille Framboise.</p>	
<p>Mercredi 30 avril</p>	<p><i>Formule Express 12€ !        1 Boisson + 1 Café</i></p> <p><u>Service Brasserie</u>        Pavé de merlu        Basquaise, Ecrasé de        pomme de terre à l'huile        d'olive.        ----        Tarte façon « Traou        Mad » citron.</p>		<p>Feuilleté Francomtois.        ----        Civet de carrelet au vin        rouge, risotto au safran et        poivron rouge.        ----        Pain perdu en brioche,        crème mousseline pistache        et fruits rouges.</p>
<p>Vendredi 2 mai</p>		<p>Ravioles asiatiques.        ---        Pavé de saumon sauce        soja.        ----        Wok de légumes Nems        d'ananas.</p>	
<p>Lundi 5 mai</p>		<p>Saumon fumé, Pommes de        terre Charlotte et crème        aux herbes.        ----        Carré de porc rôti,        pommes Darphin et fagot        de haricots verts.        ----        Tarte crumble Pommes        rhubarbe.</p>	<p>Blanc manger de chou-        fleur aux écrevisses.        ----        Cuisse de volaille sautée,        ravioli sautés, salade de        coriandre et soja.        ----        Mousse au chocolat        ganache café et tuile        vanille.</p>

Mardi 6 mai		Menu examen ! Tables de 2 couverts 16 € 00 Boissons comprises.		Menu examen ! Tables de 2 et 4 couverts 16 € 00 Boissons comprises.
Mercredi 7 mai	<p><i>Formule Express 14€ ! 1 Boisson + 1 Café</i></p> <p><u>Service Brasserie</u> Magret de canard aux fruits rouges, pommes Darphin et champignons. ---- Bavarois aux fraises.</p>			<p>Feuilleté de lieu jaune façon Coulibiac. ---- Filet de carrelet glacé, crème renversée de champignons et écrevisses. ---- Tarte fines aux fraises et mangue, glace coco.</p>
Vendredi 9 mai			<p>Mille feuilles betterave et chèvre frais. ---- Tagine poulet citron olives Crêpe normande. ---- Glace caramel beurre salé.</p>	
Mardi 13 mai		Menu examen ! Tables de 2 couverts 16 € 00 Boissons comprises.		
Mercredi 14 mai	<p><i>Formule Express 14€ ! 1 Boisson + 1 Café</i></p> <p><u>Service Brasserie</u> Magret de canard aux épices douces, Polenta et légumes du marché. ---- Bavarois aux fraises.</p>			<p>Salade Caesar. ---- Parmentier de canard, jus corsé et mesclun. ---- Pêches flambées et glace vanille.</p>

<p><i>Jeudi 15 mai</i></p>	<p><b>Formule Express 12€ ! 1 Boisson + 1 Café</b></p> <p><u>Service Brasserie</u> Pavé de saumon, marinière de coquillages et Quinoa aux petits légumes. ---- Tartelette au citron meringuée.</p>		<p>Wrap méditerranéens (fêta, tomates, olives, basilic, concombre, romaine salade). ---- Risotto crémeux à l'encornet. ---- Panna cota aux senteurs de pain d'épices ou charlotte aux fraises.</p>	<p>Œufs brouillés au parmesan cake crabe et chorizo. ---- Pavé de bœuf sauce béarnaise, tomates étuvées et gratin dauphinois Ou Turbot poché sauce mousseline Fagot d'asperges, tomate étuvée et écrasée de pommes à l'huile d'olive. ---- Fondant au chocolat.</p>
<p><i>Vendredi 16 mai</i></p>	<p>Huîtres chaudes au Champagne. ---- Filet de bar au Champagne Paupiette Rémoise, pomme surprise au Chaource, raisins glacés. --- Le Champenois.</p>	<p><b>Menu examen ! Tables de 2 couverts 16 € 00 Boissons comprises.</b></p>		
<p><i>Lundi 19 mai</i></p>	<p>Cake aux légumes fromage épicés. ---- Steak au poivre, mousseline de pomme de terre, courgette farcie. ---- Choux chantilly.</p>			
<p><i>Mercredi 21 mai</i></p>	<p><b>Formule Express 14€ ! 1 Boisson + 1 Café</b></p> <p><u>Service Brasserie</u> Carré d'agneau rôti au romarin, petite ratatouille et pommes grenaille. ---- Tarte aux fraises.</p>			

**Formule Express 14€ !  
1 Boisson + 1 Café**

<i>Jeudi 22 mai</i>	<p><b>Service Brasserie</b> Carré d'agneau rôti au romarin, petite ratatouille et pommes grenaille. ---- Bavarois aux fraises.</p>		Melon jambon de Parme. --- Jambonnette de volaille farci au riesling. ---- Paris Brest ou dôme chocolat.	
<i>Vendredi 23 mai</i>	<p>Petite cotriade de moules et maquereaux. ---- Sole meunière artichaut poivrade, pommes au lard. ---- Traou Mad aux fraises.</p>		<p><b>Menu examen ! Tables de 4 et 2 couverts 16 € 00 Boissons comprises.</b></p>	<p>Melon à l'Italienne jambon fumé. ---- Risotto de gambas, sauce à l'Américaine aux champignons pleurotes et artichauts poivrade sautés. ---- Tartelette amandines aux fraises</p>
<i>Lundi 26 mai</i>	<p>Cake aux légumes fromage épîcés. ---- Steak au poivre, mousseline de pomme de terre, courgette farcie. ---- Choux chantilly</p>			
<i>Mardi 27 mai</i>				<p><b>Menu examen ! Tables de 4 et 2 couverts 16 € 00 Boissons comprises.</b></p>
<i>Mercredi 28 mai</i>	<p><b>Service Brasserie</b> Carré d'agneau rôti au romarin, petite ratatouille et pommes grenaille. ---- Tarte aux fraises</p>			

**Formule Express 14€ !  
1 Boisson + 1 Café**

<p><i>Mercredi 4 juin</i></p>	<p><u>Service Brasserie</u>  Pavé de bar au sésame,  fondue de poireaux, jus  de veau au cidre, Ecrasé  de pomme de terre à  l'huile d'olive.  ----  Cheese cake citron.</p>	<p><i>Formule Express 14€ !  1 Boisson + 1 Café</i></p>		<p><i>Melon à l'italienne.</i>  ----  <i>Filet de veau rôti, jus d'osso  bucò, tagliatelles aux  herbes fraîches.</i>  ----  <i>Tiramisu.</i></p>
<p><i>Jeudi 5 juin</i></p>	<p><u>Service Brasserie</u>  Carré d'agneau rôti au  romarin, petite  ratatouille et pommes  grenaille.  ----  Bavarois aux fraises.</p>	<p><i>Formule Express 14€ !  1 Boisson + 1 Café</i></p>	<p><i>Cocotte de coquillages au chorizo et lait de coco.</i>  ----  <i>Sole sautée meunière pommes anglaise et mille-feuille  de légumes  Ou  Estouffade de joue de porc aux écrevisses et risotto aux  morilles.</i>  ----  <i>Tartelette fraise pistache.</i></p>	
<p><i>Vendredi 6 juin</i></p>			<p><i>Menu examen !  Tables de 4 et 2 couverts  16 € 00  Boissons comprises.</i></p>	<p><i>Melon à l'italienne.</i>  ----  <i>Risotto de gambas, sauce  à l'Américaine aux  champignons pleurotes et  artichauts poivrade  sautés.</i>  ----  <i>Tartelette amandines aux  fraises</i></p>
<p><i>Lundi 9 juin</i></p>			<p><i>Gelée de fenouil au gingembre et sa chantilly de crabe.</i>  ----  <i>Filet de canard à la réglisse, polenta d'abricot,  chutney de courgette.</i>  ----  <i>Croquandine d'agrumes, mousseline citron.</i></p>	

<i>Mercredi 11 juin</i>				<p><i>Melon à l'italienne.</i></p> <p>----</p> <p><i>Filet de veau cuit à basse température et légumes du soleil.</i></p> <p>----</p> <p><i>Tiramisu aux fruits rouges.</i></p>
<i>Mercredi 18 juin</i>				<p><i>Salade de magret fumé, asperges vertes, œufs de caille.</i></p> <p>----</p> <p><i>Magret de canard au foie gras, mousseline d'haricots blancs et petits pois à la française.</i></p> <p>----</p> <p><i>Vacherin vanille framboise.</i></p>
<i>Jeudi 19 juin</i>				<p><i>Raviole de tomate et ricotta Crèmeux roquette.</i></p> <p>----</p> <p><i>Encornets Farcis au riz petits légumes, Fondue de poireau et moules.</i></p> <p>----</p> <p><i>Meringue Polka au citron et framboise.</i></p>