

Nous vous proposons trois formules :

- **Formule brasserie** : vous consommez à la carte
- **Formule restaurant** : c'est un menu fixe
- **Formule gastronomique** : uniquement le jeudi soir sur réservation

Dans tous les cas, nous vous conseillons de réserver au 02.47.23.46.25

- **Tous**
- [Brasserie](#)
- [Restaurant](#)
- [Restaurant Jeudi soir](#)

2015-04 ▼

- lun  
14  
Mai  
2018

### [Brasserie](#)

Œuf mollet, crème d'asperges et tuiles au parmesan

---0---

Filet de bar aux coquillages, beurre de basilic, légumes printaniers

---0---

Tiramisu fraises spéculos

ou

Fraises Melba

- mar  
15  
Mai  
2018

### [Restaurant](#)

Salade de petits pois, fèves et abricots

---0---

Tarte mentonnaise à l'agneau et au basilic

---0---

Soupe de fraises, sorbet citron vert

- jeu  
17  
Mai

2018

## Brasserie

Asperges

---0---

Suprême de volaille Louisiane

---0---

Fraises Melba ou soupe de fruits rouge au Campari

- Restaurant Jeudi soir

Amuse bouche

---0---

Bavarois d 'asperges, vertes, gambas flambées, vinaigrette aux tomates confites

---0---

Magret de canard aux cerises, pommes Darphin et tomate garnie à la mousseline de petits pois frais,  
tuile d'Ossau Iraty

----0----

Plateau de fromages affinés

---0---

Couronne aux fruits rouges, mousse mascarpone au citron vert et basilic, fraises flambées

Tarif spécifique 26€

- ven  
18  
Mai  
2018

## Restaurant

Fond d'artichaut sauce mousseline à la ciboulette et son œuf poché

---0---

Saltimbocca à la sauge, Linguini

---0---

Fraises flambées à la framboise, mousse de cassis et glace au romarin

- mar  
22  
Mai  
2018

## Restaurant

Asperges sauce mousseline

---o---

Pavé de cabillaud sauce maracuja

---o---

Tiramisu aux fruits rouges

- jeu  
24  
Mai  
2018

## Brasserie

Oeuf poché sur un velouté de petits pois, croustillant de chorizo

ou

Bressaola, roquette et légumes grillés

---o---

Noisettes d'Agneau à la crème d'ail, gratin de pommes terre

---o---

Tarte aux fraises

- ven  
25  
Mai  
2018

## Restaurant

Queues de crevettes flambées à l'anis sur fenouil cuit à la verticale

---o---

Brochette de bœuf sauce béarnaise, pommes de terre farcies, chips de pancetta

---o---

Tarte à la brousse de brebis, billes de melon

- lun  
28  
Mai  
2018

## Brasserie

Crème brûlée aux asperges au Gouda

ou

Salade de foie de volaille au vinaigre de framboise

---0---

Coquelet grillé à l'américaine sauce diable, légumes confits et pommes gaufrettes.

---0---

Blanc-manger au melon et fruits rouges

- mar  
29  
Mai  
2018

## Restaurant

Gaspacho tomate et mousse de basilic

---0---

Bo Bun Coréen (sauté de boeuf)

---0---

Tarte amandine aux myrtilles

- jeu  
31  
Mai  
2018

## Brasserie

Salade Piémontaise

---0---

Pavé de cabillaud sauce Maracuja, flan de chou-fleur et Epinards

---0---

Coupe Charentaise

ou

Autour de la fraise

- ven  
01

Juin  
2018

## Restaurant

Mille-feuille d'omelette aux poissons fumés, crème de petits pois frais

---0---

Escalope de truite de mer grenobloise

Niçoise de légumes

---0---

Soupe fraîche de perles de melon, sorbet melon

- lun  
04  
Juin  
2018

## Brasserie

Gaspacho, brochettes de crevettes et pétoncles marinés.

---0---

Entrecôte grillée sauce béarnaise pommes Pont-Neuf

---0---

Carpaccio de fraises au basilic

ou

Fraises Melba

- mar  
05  
Juin  
2018

## Restaurant

Salade Thaiï

---0---

Pavé de thon sauce chimichuri, riz coco et basilic

---0---

Fraises et rhubarbe flambées à la Téquila

- [Brasserie](#)

Gaspacho carotte, melon, amandes

ou

Œuf mollet sur velouté de petits pois et croustillant chorizo

---0---

Côtes d'agneau grillées, beurre maître d'hôtel, courgettes de Nice farcies

---0---

Tarte aux fraises

- jeu  
07  
Juin  
2018

[Restaurant](#)

Menu composé par les élèves

- [Brasserie](#)

Tartare d'asperges vertes, mousse de chorizo

---0---

Suprême de volaille aux fruits secs, ratatouille

---0---

Tarte aux fruits