

# Menus d'Application

## Septembre – Décembre

### 2023



## 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

### 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

**15 €**

#### Dîner

Formule Gastronomique

**De 25 € à 30 €**

Formule « Express »

Entrée + Plat ou Plat + Dessert + 1 Boisson

**17 €**

<i>Dates</i>	<i>Restaurants</i>			
	<i>« France »</i>	<i>« Normandie »</i>	<i>« Liberté »</i>	<i>« Envol »</i>
<i>Lundi 11 septembre</i>				Bavarois d'asperges en gelée d'écrevisses ---- Bar (pavé) en viennoise de légumes Coulis de poivron, riz pilaf ---- Crêpes farcie aux pommes, caramel au citron vert
<i>Vendredi 15 septembre</i>			Terrine océane ---- Canetons en deux cuissons riz indien aux épices ---- Eclairs au chocolat	
<i>Vendredi 15 septembre Dîner</i>	Encornet farcis aux fruits secs coulis de poivron et aubergines grillées ---- Magret de canard au miel et citron vert Carottes Glacées et artichauts étuvés ---- Cheese cake de Normandie		Le « p'tit restau » des bacs pro L'entrecôte grillée, ses sauces et ses accompagnements au choix. ---- Le chariot de desserts	Rillettes de maquereau, mesclun au céleri croquant ---- Côte de bœuf au Roquefort et pommes sarladaises et moelleux aux champignons ---- Entremets mascarpone citron vert et framboises

<p><i>Lundi 18 septembre</i></p>				<p>Saumon fumé à la piperade glacée, vinaigrette de coques  -----  Agneau (filet) en croûte de feuilletage, haricot coco  Coulis de persil, jus d'agneau crème d'ail  -----  Fraisier individuel, sorbet et jus de fraises</p>
<p><i>Mardi 19 septembre</i></p>				<p>Quiche paysanne : lardons, julienne de légumes  -----  Pièce du boucher au Camembert, frites et salade  -----  Assortiments de choux ou Tartelette au choix</p>
<p><i>Vendredi 22 septembre</i></p>			<p>Beignets de gambas et de courgettes sauce tartare  -----  Côtes d'agneau aux épices coucous aux herbes caviar d'aubergines  -----  Salade de fruits</p>	

<p><i>Vendredi 22 septembre</i> Dîner</p>	<p><i>Assiette de saumon fumé</i> ---- <i>Sole Normande Revisitée</i> <i>&amp; clafoutis de légumes</i> ---- <i>Café gourmand</i></p>			<p><i>Menu Centre val de Loire</i> <i>Amuse-bouche</i> ---- <i>Crottin de Chavignol, salade mêlée et petit légumes croquants</i> ---- <i>Gigot de 7 heures, Lentilles du Berry et ses petits légumes</i> ---- <i>Tarte des demoiselles de Tatin, crème fraîche.</i></p>
<p><i>Lundi 25 septembre</i></p>				<p><i>Œuf mollet aux légumes épicés</i> ---- <i>Rouget (filet) rôti au beurre d'anis</i> <i>Confit de fenouil et courgette</i> ---- <i>Brownie aux noix de pécan et sa nougatine</i></p>
<p><i>Mardi 26 septembre</i></p>				<p><i>Cassolette de gnocchis à la Parisienne</i> ---- <i>Magret de canard aux fruits rouges, poêlée de légumes du moment</i> ---- <i>Tarte Normande aux pommes ou Blanc manger, ses fruits frais et sa tuile</i></p>
<p><i>Mercredi 27 septembre</i></p>	<p><i>Petit déjeuner continental</i> <b>8h30</b></p>			

<p><i>Vendredi 29 septembre</i></p>			<p><i>Tarte aux moules et aux crevettes crème de pistou</i> ---- <i>Darne de saumon poché à la bénelictine</i> ---- <i>Riz au lait crémeux caramel de bananes</i></p>	
<p><i>Vendredi 29 septembre</i> <i>Dîner</i></p>	<p><i>Bavarois d'asperges au saumon fumé</i> <i>Crème au piment d'Espelette</i> ---- <i>Côte de bœuf grillée</i> <i>Sauce Choron</i> <i>Pastilla et samossa de légumes Et Gratin dauphinois</i> ---- <i>Cristalline d'ananas sorbet ananas basilic sirop de girofle</i></p>		<p><i>Le « p'tit restau » des bacs pro</i>  <i>Les gratins au choix</i> ---- <i>Le Chariot de dessert</i></p>	<p><i>Verrine d'œufs mimosa et son espuma d'asperge, pop-corn de sarrasin</i> ---- <i>Magret de canard au porto, risotto de Crozet, céleri et fricassée de champignons</i> ---- <i>Entremets mangue meringue coco</i></p>
<p><i>Lundi 2 octobre</i></p>				<p><i>Tarte océane au beurre de coquillage basilic</i> ---- <i>Pavé de bœuf sauté béarnaise</i> <i>Avec ses petits légumes</i> ---- <i>Moelleux au chocolat crème anglaise</i></p>

<p><i>Mardi 3 octobre</i></p>				<p><i>Salade de chèvre chaud : salade, lardons, toasts de chèvre</i></p> <p>----</p> <p><i>Corolle de maquereau, duxelle de champignons et beurre blanc</i></p> <p><i>Parmentier de canard, jus corsé et salade</i></p> <p>----</p> <p><i>Profiteroles vanille et chocolat chaud ou Choux royal, glace au praliné, crème anglaise</i></p>
<p><i>Mercredi 4 octobre</i></p>	<p><i>Petit déjeuner continental</i> <b>8h30</b></p>		<p><i>Assiette Scandinave Sorbet Tomate</i></p> <p>----</p> <p><i>Blanquette d'agneau à la coriandre semoule aux fruits secs</i></p> <p>----</p> <p><i>Bavarois abricot fraise, cœur coulant</i></p>	
<p><i>Vendredi 6 octobre</i></p>			<p><i>Œuf mollet, brunoise de légumes, coulis de poivrons</i></p> <p>----</p> <p><i>Magret de canard polenta sauce framboise</i></p> <p>----</p> <p><i>Quatre quart aux pommes façon tatin caramel beurre salé</i></p>	

<p><i>Vendredi 6 octobre dîner</i></p>	<p><i>Planche de charcuterie Ou Pressée de tomate au chèvre frais et poivron confit, vinaigrette aux tomates confites ---- Lotte en tournedos au lard fumé risotto comme une paella bouillon mousseux de coquillages. ---- Bavarois abricot fraise, cœur coulant &amp; sorbet fruits rouges</i></p>			<p><i>Menu Centre val de Loire Amuse-bouche ---- Crottin de Chavignol, salade mêlée et petit légumes croquants ---- Gigot de 7 heures, Lentilles du Berry et ses petits légumes ---- Tarte des demoiselles de Tatin, crème fraîche</i></p>
<p><i>Lundi 9 octobre</i></p>		<p><i>Croque-monsieur au cheddar ---- Cake au citron crème anglaise</i></p>	<p><i>Flan de Pont l'Évêque, pommes caramélisées et caramel de cidre ---- Mignon de porc au Camembert, poêlée de champignons et pommes de terre sautées ---- Tarte normande aux pommes</i></p>	<p><i>Charlotte de saumon fumé et sa piperade ---- Pintadeau (filet) farci au roquefort crème moussieuse Fèves et légumes au confit de poivron ---- Tartelette noisette banane</i></p>
<p><i>Mercredi 11 octobre</i></p>	<p><i><b>Petit déjeuner Anglais 9h00</b> Petit déjeuner continental + œufs brouillés, tomates grillées, champignons sautés, beans, toasts</i></p>			

<p><i>Vendredi 13 octobre</i></p>			<p><i>Crème légère de fèves aux coquillages</i> ---- <i>Curry de poulet, riz pilaf</i> ---- <i>Panna cotta au lait d'amande gelée de griottes</i></p>	
<p><i>Vendredi 13 octobre</i> <i>dîner</i></p>	<p> <b>ASSOCIATION LE BIDON D'ÉLEA</b> <i>Jalousie aux fruits de mer</i> ---- <i>Jambonnette de volaille farcie</i> <i>Sauce chasseur, poêlée de petits légumes</i> ---- <i>Mousse au chocolat feuillantine, glace vanille</i></p>		<p><b>Le « p'tit restau » des bacs pro.</b>  <i>Le magret de canard, ses sauces et ses accompagnements au choix.</i> ---- <i>Chariot de desserts</i></p>	<p><i>Cromesquis d'andouille de Vire et crevettes, bisque de crustacés.</i> ---- <i>Carré de veau cuit au foin, Tajine de légumes et panisse de pois chiches grillés.</i> ---- <i>Biscuit madeleine, compotée de pommes vertes, crème vanille, glace basilic, menthe</i></p>
<p><i>Lundi 16 octobre</i></p>		<p><i>Wrap de poulet pané, tomates et poivrons confits</i> ---- <i>Pot de Crème vanille et citron</i> <i>tuiles amande noisette</i></p>	<p><i>Salade Normande : Camembert rôti sur toast, pommes poêlées et lardons sautés</i> ---- <i>Fricassée de poulet au cidre, Flan de champignons et écrasée de pommes de terre aux herbes fraîches</i> ---- <i>Verrine de riz au lait, caramel beurre salé et pommes confites</i></p>	<p><i>Raviolis aux champignons et sa crème</i> ---- <i>Civet de carrelet au vin rouge</i> <i>Risotto au safran</i> ---- <i>Pomme soufflé au praline et sa gelée de caramel</i></p>

<p><i>Mercredi 18 octobre</i></p>	<p><b>Petit déjeuner Anglais 9h00</b></p> <p>Petit déjeuner continental + œufs brouillés, tomates grillées, champignons sautés, beans, toasts</p>			<p>Quiche Lorraine ---- Mignon de porc au Camembert, flan de champignons et pommes poêlées ---- Moelleux au chocolat et crème anglaise</p>
<p><i>Vendredi 20 octobre</i></p>			<p>Œuf cocotte basquaise, mouillettes de tapenade ---- Sole meunière légumes tournés ---- Moelleux noix de pécan bananes flambées</p>	
<p><i>Vendredi 20 octobre dîner</i></p>	<p>Pressé de tomate rilette de saumon Crème de curry ---- Queues de gambas marinées et sautées, risotto de quinoa et vinaigrette de crustacés. ---- Trilogie au tour du café Jacques Vabre</p>			<p><b>Menu Bourgogne</b></p> <p>Amuse-bouche ---- Cassolette d'escargots au beurre d'ail. ---- Bœuf bourguignon champignons et grenailles à la moutarde ---- Poire Belle Dijonnaise et petites Bugnes au sucre.</p>

<p><i>Lundi 6 novembre</i></p>		<p>Pièce du boucher, beurre maître d'hôtel et pomme Pont Neuf ---- Opéra</p>	<p>Eclair Périgourdin : salade, éclair farci avec cuisses et gésiers de canard confit, oignons. ---- Duo de saumon et carrelet à la dieppoise aux petits légumes de saison. ---- Pain perdu en brioche, glace vanille.</p>	<p>Encornet farci au riz et brunoise de condiments ---- Lapereau en gibelotte aux champignons Galette de pomme de terre ---- Semoule au cidre à la compotée de fruits d'automne</p>
<p><i>Mardi 7 novembre</i></p>			<p>Assiette de Charcuterie ---- Viennoise de volaille au sésame, gratin de courgette et semoule au parmesan. ---- Tarte Normande ou tarte au chocolat</p>	
<p><i>Mercredi 8 novembre</i></p>	<p><b>Brunch 10h</b> Saumon fumé : découpage au buffet Verrine mimosa et espuma de maïs ---- Blanquette de volaille sauce au cidre, riz pilaf ---- Brownies et cookies</p>		<p>Huitre chaude (mise en bouche) ---- Œuf poché Crème de moules au curcuma ---- Mignon de porc en basse température crémeux de carotte et jus au miel ---- Gâteau au chocolat sans gluten crème anglaise et fruits rouges</p>	<p>Quiche paysanne ---- Escalopes de veau à la Jurassienne et tagliatelles ---- Moelleux au caramel</p>

<p><i>Vendredi 10 novembre</i></p>			<p>Quiche ratatouille thon ---- Filet mignon sauce moutarde risotto champignons ---- Tarte fine aux pommes caramel beurre salé</p>	
<p><i>Vendredi 10 novembre</i> <i>Dîner</i></p>			<p><b>Le « p'tit restau » des bacs pro.</b>  Le filet mignon de porc, ses sauces et ses accompagnements au choix. ---- Chariot de desserts</p>	<p>Bavarois de chèvre et saumon fumé, coulis de piquillos ---- Keshke de cabillaud vinaigrette fruits de la passion ---- Choux craquelin au chocolat et glace au caramel salé</p>
<p><i>Lundi 13 novembre</i></p>		<p>Terrine de poisson sauce cocktail ---- Pavé de saumon beurre blanc fondue de poireaux et écrasé de pomme de terre ---- Crème renversée caramel langue de chat</p>	<p>Le maquereau en deux façons : en rillettes et façon « Vin blanc » ---- Marmite du pêcheur : assortiments de poissons, jus aux crustacés et légumes du moment ---- Assortiments de choux.</p>	<p>Œuf croquant Bourguignonne ---- Veau (filet) rôti aux gambas sauce citron confit Risotto de légumes ---- Tartelette soufflée à la crème d'amandes</p>

<p><i>Mardi 14 novembre</i></p>			<p><i>Assiette d'huîtres</i> ---- <i>Pavé de rumsteck sauté au poivre. Flan de légume et Galette de pomme de terre à l'ail et au thym</i> ---- <i>Crème caramel et ses financiers</i></p>	
<p><i>Mercredi 15 novembre</i></p>	<p><b>Brunch 10h</b> <i>Saumon fumé : découpage au buffet</i> <i>Verrine d'œuf mimosa et espuma de maïs</i> <i>Émincé de volaille sauce curry, riz pilaf aux courgettes</i> ---- <i>Brownies et cookies</i></p>		<p><i>Huître chaude (mise en bouche)</i> ---- <i>Œuf poché Crème de moules au curcuma</i> ---- <i>Mignon de porc en basse température crémeux de carotte et jus au miel</i> ---- <i>Gâteau au chocolat sans gluten crème anglaise et fruits rouges</i></p>	

<p><i>Vendredi 17 novembre</i></p>			<p><i>Eclair de noix de saint jacques fondue d'endives</i>  -----  <i>Carré d'agneau en croûte d'herbes</i>  <i>Gratin de courgettes au parmesan</i>  -----  <i>Tarte au citron meringuée</i></p>	<p><i>Croustillant de légumes et Feta, vinaigrette de Xérès et mesclun.</i>  -----  <i>Filet mignon de porc sauce arabica et risotto de parmesan aux champignons rôtis</i>  -----  <i>Cheese cake à la chicorée</i></p>
<p><i>Vendredi 17 novembre dîner</i></p>	<p><b>Menu Bourgogne</b>  <i>Amuse-bouche</i>  -----  <i>Cassolette d'escargots au beurre d'ail.</i>  -----  <i>Bœuf bourguignon champignons et grenailles à la moutarde</i>  -----  <i>Poire Belle Dijonnaise et petites Bugnes au sucre</i></p>			
<p><i>lundi 20 novembre</i></p>			<p><i>Œufs pochés à la Bourguignonne</i>  -----  <i>Joues de bœuf à la Beaujolaise, assortiments de légumes glacés</i>  -----  <i>Poires pochées à la Dijonnaise et pain d'épices</i></p>	<p><i>Tarte fine de Saint Jacques à la fondue de poireaux</i>  -----  <i>Bar (pavé) en croûte de pomme de terre et champignon</i>  <i>Hâtelet de légumes</i>  -----  <i>Quatre quart breton et son caramel au beurre salé</i></p>

<p><i>Mardi 21 novembre</i></p>			<p><i>Terrine de poissons sauce cocktail ---- Darnes de saumon pochées. beurre blanc nantais fondue de poireau à la crème, pomme safranée ---- Crème brûlée et son petit gâteau Nantais</i></p>	<p><i>Assiette de charcuterie ---- Pot au feu et légumes de saison Dos de cabillaud Grand- Mère Assiette de fromages de Bourgogne ---- Soufflés Grand Marnier</i></p>
<p><i>Mercredi 22 novembre</i></p>	<p><i>Croque-Monsieur au Cheddar et compotée d'oignons rouges Ou Wrap salade ---- Verrine aux trois chocolats</i></p>			
<p><i>Vendredi 24 novembre</i></p>			<p><i>Crème dubarry ---- Suprême de volaille vallée d'auge, pomme allumette ---- Plateau fromage normand</i></p>	

<p><i>Vendredi 24 novembre dîner</i></p>			<p><i>Le « p'tit restau » des bacs pro. La pêche du jour, ses sauces et ses accompagnements au choix. ---- Le chariot de desserts</i></p>	<p><i>Beignets de gambas, houmous de pois chiche, petite bisque tomate ---- Râble de lapin farci en croûte de châtaigne, sucrine braisées et petites pommes dauphines ---- Dôme chocolat et café</i></p>
<p><i>Lundi 27 novembre</i></p>	<p><i>Quiche aux poireaux salade verte vinaigrette ---- filet de merlan court bouillon, pomme Duchesse ----- Pannequet aux pommes sauce caramel</i></p>		<p><i>Quiche au Maroilles ---- Carbonade Flamande, endives et pommes de terre braisées. ---- Tarte au sucre</i></p>	<p><i>Salade tiède de choux vert à l'œuf poché ---- Pintadeau (filet) farci aux herbes Risotto aux herbes, lait de coco au curry ---- Pain perdu à l'ananas et son blanc-manger curry</i></p>
<p><i>Mardi 28 novembre</i></p>			<p><i>Assiette nordique ---- Pavé de cabillaud Meunière en croûte de chorizo, ratatouille et pomme grenailles rôties à l'ail ---- Blanc-manger, segments d'agrumes et florentins</i></p>	<p><i>Œufs pochés Meurette ---- Joues de bœuf à la Bourguignonne aux petits légumes Pavé de bar en croûte de noisettes, crème de maïs et étuvée de légumes du moment ----- Assiette de fromages de Bourgogne ---- Poire pochée à la Dijonnaise</i></p>

<p><i>Mercredi 29 novembre</i></p>	<p>Burger au poulet, tomates et poivrons confits, potatoes Ou Poke Bowl et œuf poché ---- Ile flottante</p>			<p>Assiette de charcuterie ---- Poulet à la Bourguignonne, purée de pommes de terre et légumes du moment ---- Poires à la Dijonnaise</p>
<p><i>Vendredi 1 décembre</i></p>				<p>Soupe forestière, œuf de plein air poché, Crème de d'ail ---- Dorade grillée, légumes sautés et marinière de coques au neufchâtel. ---- Pannequet aux pommes sauce caramel</p>
<p><i>Lundi 4 décembre</i></p>	<p>Quiche aux poireaux salade verte vinaigrette ---- filet de merlan court bouillon, pomme Duchesse ----- Pannequet aux pommes sauce caramel</p>		<p>Menu de Noel</p>	<p>Saint jacques au lard velouté de potiron ---- Agneau en carré rôti aux fruits secs Crêpes florentine gratinées ---- Soufflé froid renversé au fromage blanc et citron</p>

<p><i>Mardi 5 décembre</i></p>			<p><i>Tartare de saumon</i>  -----  <i>Goujonnettes de poisson frit aioli de légumes et pomme de terre</i>  -----  <i>Coulant au chocolat, sauce chocolat</i></p>	<p><i>Menu de Noel</i></p>
<p><i>Mercredi 6 décembre</i></p>	<p><i>Bavette aux échalotes, sauce vin rouge, pommes de terre persillées</i>  Ou  <i>Steak tartare</i>  <i>Pommes de terre sautées persillées et salade</i>  -----  <i>Café Gourmand</i></p>			<p><i>Menu de Noel</i></p>
<p><i>Vendredi 8 décembre dîner</i></p>	<p><i>Pressée de tomate au chèvre frais et poivron confit, vinaigrette aux tomates confites</i>  -----  <i>Suprême de bar sauté au sésame</i>  <i>Sur fondue de poireau jus de veau au cidre</i>  <i>Pomme écrasée à l'huile d'olive</i>  -----  <i>Macaron à la Rose crème mousseline de citron et framboises</i></p>			<p><i>Ravioles de poule de Gournay bouillon crémé au foie gras</i>  -----  <i>Filet de bar et Saint Jacques snackées sur un risotto au céleri, crème de roquette</i>  -----  <i>Biscuit Dacquoise, crème mousseline vanille et poires caramélisées</i></p>

<p><i>Lundi 11 décembre</i></p>	<p>Langoustine et crêpe de pomme de terre au jus ---- Suprême de pintade basse température aux morilles Pommes de terre rôties ---- Panacotta passion</p>	<p>Escalope de volaille sauce estragon pomme grenaille aux herbes ---- Tarte Bourdaloue</p>	<p>Menu de Noel</p>	<p>Langoustine et crêpe de pomme de terre au jus ---- Lotte en rouelle sautée au coulis de poivron Mini-ratatouille de légumes --- Charlotte à la vanille et au chocolat</p>
<p><i>Mardi 12 décembre</i></p>			<p>Pannequet Normand, confit d'oignon et mesclun vinaigrette de cidre. ---- Médailillon de porc à la moutarde, pomme écrasée persillée et billes de courgettes ---- Pommes flambées au calvados</p>	<p>Menu de Noel</p>
<p><i>Mercredi 13 décembre</i></p>	<p>Fish and chips sauce tartare ou tartare de bœuf salade ---- Café gourmand</p>		<p>Tartare de daurade et saumon à la mangue ---- Cabillaud façon Fish and chips revisité sauce tartare ---- Nougat glacé aux fruits secs d'hiver coulis de framboise</p>	<p>Menu de Noel</p>

<p><i>Vendredi 15 décembre</i></p>				<p><i>Soupe forestière, œuf de plein air poché, Crème de d'ail</i></p> <p>----</p> <p><i>Dorade grillée, légumes sautés et marinère de coques au neufchâtel.</i></p> <p>----</p> <p><i>Pannequet aux pommes sauce caramel</i></p>
<p><i>Vendredi 15 décembre dîner</i></p>	<p><i>Croustillant de Camembert et pomme au jus corsé de cidre et miel de pays poivré et son mesclun</i></p> <p>----</p> <p><i>Dos de lièvre juste cuit sauce poivrade</i> <i>Poêlée de légumes oubliés - purée de panais vanillée, crosne, fricassée de topinambours</i></p> <p>----</p> <p><i>Tartelette pomme et rhubarbe sauce caramel beurre salé</i> <i>ou</i> <i>Verrine Tiramisu</i></p>			

<p><i>Lundi 18 décembre</i></p>	<p><i>Tourte de sardine au caviar d'aubergine</i> ---- <i>Suprême de pintade basse température aux morilles Pommes de terre rôties</i> ---- <i>Panacotta passion</i></p>	<p><i>Assiette de Saumon fumé</i> ---- <i>Poulet Basquaise et riz sauvage</i> ---- <i>Bavarois aux fruits rouges sur biscuit amande et pistache</i></p>		<p><i>Tourte de sardine au caviar d'aubergine</i> ---- <i>Poulet en fricassée aux coquillages</i> <i>Riz pilaf et courgettes tournées</i> ---- <i>Dôme marron chocolat</i></p>
<p><i>Mardi 19 décembre</i></p>			<p><i>Queues de crevettes en amoureuse</i> ---- <i>Magret de canard aux épices douces, cassolette de légumes beurre de romarin.</i> ---- <i>Bûchettes</i></p>	
<p><i>Mercredi 20 décembre</i></p>	<p><i>Estouffade de joue de porc, pommes écrasées aux fines herbes et huile d'olive</i> --- <i>Bûche à l'orange</i></p>			

<p><i>Vendredi 22 décembre dîner</i></p>	<p><i>Pressé de foie gras et queue de bœuf aux Pommes</i></p> <p>----</p> <p><i>Suprême de pintades « label Rouge » farcie Forestière gratin de patate douces Châtaignes et purée de panais au parfum de cumín</i></p> <p>----</p> <p><i>Bûche de Noel roulée Marron Mûre</i></p>			<p><i>Gravlax de saumon et blinis, espuma à l'aneth.</i></p> <p>----</p> <p><i>Pintade en deux façons et écrasée de patate douce au curcuma, navets rôtis au thym</i></p> <p>----</p> <p><i>Mousse au fromage blanc sur un sablé Breton, sorbet citron, coulis de fruits rouges au vin</i></p>
--	---	--	--	--