



# Menus d'Application

## Janvier – Juin 2026



## **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 25 €*

*Formule « Express Déjeuner »*

*Entrée + Plat ou Plat + Dessert + 1 Boisson*

*De 10 € à 16 €*

#### **Diner**

*Formule Gastronomique hors boissons*

*De 25 € à 30 €*

*Formule « Express »*

*Entrée + Plat ou Plat + Dessert + 1 Boisson*

*De 15 € à 18 €*



| Dates              | Restaurants   |               |   |  |
|--------------------|---|---------------|---|--|
|                    | « France »  | « Normandie » | « Liberté »   | « Envol »  |
| Lundi 5 janvier    | <p><b>Le Jura Savoie</b><br/>Soupe savoyarde à l'oignon gratiné.<br/>....<br/><b>Poulet au vin jaune et ses Crozets.</b><br/>....<br/><b>Tarte aux noix</b></p>   |               |   | <p>Œuf poché à la bourguignonne.<br/>....<br/><b>Fricassée de volaille aux champignons forestiers, julienne de légumes et pommes de terre sautées</b><br/>....<br/><b>Galette des rois</b></p> |
| Mercredi 7 janvier | <p>Faux filet grillé, beurre Maître d'hôtel pommes potatoes aux épices et romarin flan de céleri.<br/>....<br/><b>Galette des rois</b></p>                        |               | <p>Velouté de Potimarron au fromage frais.<br/>....<br/><b>Coquelet rôti, jus corsé. Poêlée de légumes.</b><br/>....<br/><b>Galette des rois</b></p>  |  |
| Jeudi 8 janvier    | <p>Entrecôte double grillée, marinade au thym, sauce béarnaise, pommes fondante et bouquet de brocoli beurre de romarin.<br/>....<br/><b>Galette des rois</b></p> |               | <p>Saint-Jacques sautées en salle, déclinaison de la mer, Panais en mousseline et chips, fraîcheur citron.<br/>....<br/><b>Magret de canard aux agrumes, douceur de patates douces, poêlée champêtre ou Joue de bœuf braisée vin rouge.</b><br/><b>Mille-feuille de pommes de terre et truffe, Sauce morille, Carottes au miel.</b><br/>....<br/><b>alliance kiwi, caramel vanille, chips et gel de Kuvé Entremets grenade chocolat</b></p> |  |

|                     |  |  |
|---------------------|--|--|
| Vendredi 10 janvier | <p>Planche de charcuterie.<br/>....</p> <p>Médaillon de porc sauce vin rouge, flan de céleri et pommes noisette.<br/>....</p> <p>Verrine de mousse au chocolat et crumble.</p>   | <p>Tartare de saumon à la mangue et herbes fraîches<br/>....</p> <p>Burger de bœuf au choix</p> <p>Frites de patates douces</p> <p>salade croquante aux noix<br/>....</p> <p>Café gourmand</p> |
| Lundi 12 janvier    | <p>Quiche ratatouille thon.<br/>....</p> <p>Filet mignon sauce moutarde risotto champignons.<br/>....</p> <p>Tarte fine aux pommes caramel beurre salé.</p>  |  |
| Mardi 13 janvier    | <p><b>Menu Examen</b><br/> <b>Table de 4 cts</b><br/> <b>21 € tout compris</b></p> <p>Tartare de daurade à la moutarde à l'ancienne.<br/>....</p> <p>Darne de saumon grillée sauce Paloise, pilaf de quinoa et poivrons étuvés.<br/>....</p> <p>Tarte aux kiwis.</p> |  |

|                            |   |  |  |  |
|----------------------------|---|--|--|--|
| <i>Mercredi 14 janvier</i> | <p>Bavette à l'échalote,<br/>sauce vin rouge<br/>Pommes sautées et<br/>tomate provençale<br/>....<br/>Galette des rois.</p>   |  | <p>Œuf Cocotte au<br/>saumon fumé Dos de<br/>cabillaud en croute<br/>d'herbes, Risotto<br/>crémeux.<br/>....<br/>Nougat glacé.</p>   |  |
| <i>Jeudi 15 janvier</i>    | <p>Entrecôte double<br/>grillée,<br/>marinade au thym,<br/>sauce béarnaise,<br/>pommes fondantes et<br/>bouquet de brocoli<br/>beurre de romarin..<br/>....<br/>Galette des rois.</p> |  | <p>Croustillant de thon et<br/>Feta, vinaigrette de<br/>Xérès et mesclun.<br/>....<br/>Brochette de poulet<br/>pané aux cacahuètes<br/>beurre à l'orange et<br/>citron vert riz indien<br/>aux épices.<br/>....<br/>Cheese cake à la<br/>chicorée.</p> |  |

|                                   |   |   |   |
|-----------------------------------|---|---|---|
| <p><i>Vendredi 16 janvier</i></p> | <p>Assiette Nordique.<br/>....<br/>Suprême de volaille à la Normande, pommes écrasées et poêlée de champignons.<br/>....<br/>Galette des rois</p> | <p>Bulot et crevettes roses, sauce mayonnaise exotique<br/>....<br/>Suprême de pintade grillé à la Bordelaise, pommes château, carottes glacées miel/soja<br/>....<br/>Chou gourmand chantilly et craquant praliné. Sauce chocolat intense.</p> |   |
| <p><i>Lundi 19 janvier</i></p>    | <p><b>La Normandie</b><br/>Assiettes 6 huîtres<br/>....<br/>Poulet vallée d'Auge<br/>Pommes flambées<br/>....<br/>Sorbet pommes</p>               |   | <p>Fraîcheur d'avocat au crabe et agrumes.<br/>....<br/>Carré de porc à la Flamande, endives et pommes de terre braisées.<br/>....<br/>Sablé Breton à la mousse caramel et pommes confites.</p> |

|                            |  |   |
|----------------------------|--|---|
| <i>Mardi 20 janvier</i>    |  | <p><i>Cassolette d'œufs farcis Chimay.</i></p> <p>....</p> <p><i>Saint-Jacques bardées au lard, ragout de champignons forestiers et navets glacés, jus de volaille réduit à l'assiette ou Pot au feu de joues de bœuf et ses légumes de saison.</i></p> <p>....</p> <p><i>Dessert du jour.</i></p>  |
| <i>Mercredi 21 janvier</i> | <p><i>Galette au sarrasin jambon champignons et fromage.</i></p> <p>....</p> <p><i>Verrine crème au chocolat, parfums d'agrumes.</i></p> | <p><i>Menu Normand Croustillant de Saint Jacques, crémeux de chou-fleur.</i></p> <p>....</p> <p><i>Carré de porc à la Normande.</i></p> <p>....</p> <p><i>Riz au lait, caramel de cidre.</i></p> <p><i>Crème de lentilles vertes et foie gras poêlé.</i></p> <p>....</p> <p><i>Pièce du boucher au Livarot, frites de légumes racines et étuvée d'endives.</i></p> <p>....</p> <p><i>Galette des Rois</i></p> |

|                     |   |  |
|---------------------|---|--|
| Jeudi 22 janvier    | <p>Magret de canard au Pommeau,<br/>Ecrasé de pomme de terre<br/>à la crème d'Isigny<br/>Billes de légumes et pommes confites,<br/>Caramel de cidre.<br/>....<br/>Choux chantilly aux fruits</p>    | <p>Saint-Jacques sautées en salle, déclinaison de la mer, Panais en mousseline et chips, fraîcheur citron.<br/>....<br/>Magret de canard aux agrumes, douceur de patates douces, poêlée champêtre ou Joue de bœuf braisée vin rouge.<br/>Mille-feuille de pommes de terre et truffe, Sauce morille, Carottes au miel.<br/>....<br/>alliance kiwi, caramel vanille, chips et gel de Kuvé Entremets grenade chocolat.</p>  |
| Vendredi 23 janvier | <p>Croustillant de Livarot aux pommes et à l'andouille.<br/>....<br/>Pavé de saumon sauce curry et quinoa aux petits légumes.<br/>....<br/>Bavarois aux fruits rouges cœur coulant à la fraise.</p> | <p><b>Planche de la mer</b><br/>Tartare de saumon, daurade aux agrumes,<br/>Rillette de maquereau maison<br/>Goujonnette frite<br/>Brochette de Saint-Jacques</p> <p><b>Planche de la terre</b><br/>Assortiments de charcuterie : jambon sec, jambon, saucisson<br/>Rillette de porc maison<br/>Goujonnette de poulet<br/>Brochette de canard à l'orange</p> <p><b>Planche de fromage</b><br/>Tarte citron meringué.</p> |

|                     |   |  |   |
|---------------------|---|--|---|
| Mardi 27 janvier    | <p><b>Menu Examen</b><br/> <b>Table de 4 cts</b><br/> <b>21 € tout compris</b></p> <p>Tartare de daurade à la moutarde à l'ancienne.<br/>     ....<br/>     Poulet sauté sauce béarnaise pommes cocottes et tomate farcie duxelles.<br/>     ....<br/>     Tarte aux kiwis.</p> |  | <p>Œufs pochés à la bourguignonne.<br/>     ....<br/>     Brochette de saint jacques et gambas, coulis de crustacés, mousseline de carottes et cubes de betteraves confites à l'assiette.<br/>     ou<br/>     Choux confit et saucisse de Morteau.<br/>     ....<br/>     Dessert du jour.</p>   |
| Mercredi 28 janvier | <p>Galette complète ou « végétarienne » - salade verte.<br/>     ....<br/>     Jalousie aux fruits.</p>   |  | <p>Quiche aux petits légumes.<br/>     ....<br/>     Filet de canard.<br/>     Pommes paillasson.<br/>     ....<br/>     Moelleux au chocolat.</p> <p>Crème de panais et poireaux, gambas sautées au curry.<br/>     ....<br/>     Pièce du boucher au jus de bœuf corsé, mousseline de rutabaga et brocolis vapeur.<br/>     ....<br/>     Galette des rois.</p> |

|                     |   |  |
|---------------------|---|--|
| Jeudi 29 janvier    | <p><i>Magret de canard au Pommeau,<br/>Ecrasé de pomme de terre<br/>à la crème d'Isigny<br/>Billes de légumes et pommes confites,<br/>Caramel de cidre.</i></p> <p>....</p> <p><i>Choux chantilly aux fruits.</i></p> |  |
| Vendredi 30 janvier | <p><i>Tartare de saumon pommes Granny.</i></p> <p>....</p> <p><i>Blanquette de volaille, riz pilaf.</i></p> <p>....</p> <p><i>Entremet Bavarois Passion.</i></p>  | <p><b>Planche de la mer :</b></p> <p><i>Tartare de saumon, daurade aux agrumes,<br/>Rillette de maquereau maison<br/>Goujonnette frite<br/>Brochette de saint jacques</i></p> <p><b>Planche de la terre :</b></p> <p><i>Assortiments de charcuterie : jambon sec,<br/>jambon, saucisson<br/>Rillette de porc maison<br/>Goujonnette de poulet<br/>Brochette de canard à l'orange</i></p> <p><b>Planche de fromage</b></p> <p><i>Tarte citron meringué.</i></p> |
| Lundi 2 février     | <p><b>Les Hauts de France</b></p> <p><i>Quiche au maroilles</i></p> <p>....</p> <p><i>Carbonade flamande.</i></p> <p>....</p> <p><i>Entremet façon merveilleux.</i></p>   |  |

|                    |  |  |   |
|--------------------|--|--|---|
| Mercredi 4 février | <p>Assiette de cochonnailles.</p> <p>....</p> <p>Navarin d'agneau à la normande, flageolets et gratin de pommes de terre.</p> <p>....</p> <p>Choux craquelin au chocolat et glace au caramel salé.</p> |  | <p>Quiche de Normande (andouille, Camembert et pommes)</p> <p>....</p> <p>Pièce du boucher grillée, sauce béarnaise, frites et salade</p> <p>....</p> <p>Entremet Spéculoos Framboise</p> |
| Vendredi 6 février | <p>Verrine d'œufs mimosa et espuma de maïs.</p> <p>....</p> <p>Magret de canard pommes noisette et billes de légumes.</p> <p>....</p> <p>Choux à la crème diplomate.</p>                               | <p>Salade de chèvre chaud au miel</p> <p>....</p> <p>Limande sautée Meunière façon « Sabine » Rizotto parfumé</p> <p>....</p> <p>Éclairs au chocolat Dulcey, craquant pistache sésame noir, sauce caramel.</p> |   |
| Mardi 10 février   | <p><b>Les Hauts de France</b></p> <p>Waterzoi de poissons.</p> <p>....</p> <p>Carbonnade de bœuf Flamande</p> <p>Flan d'endives et petits légumes.</p> <p>....</p> <p>Cheese Cake du Nord.</p>         |  |   |

|                     |  |  |  |   |
|---------------------|--|--|--|---|
| Mercredi 11 février | <p>Assiette nordique<br/>....<br/>Gigolette de poulet chasseur - champignons sautés.<br/>Riz pilaf.<br/>....<br/>Pannequet aux poires et sauce chocolat.</p> |  | <p>Menu normand<br/>Déclinaison autour du Camembert (Flan, pana cotta, frit et salade)<br/>....<br/>Blanquette de veau au pommeau et légumes glacés.<br/>....<br/>Aumônière de crêpes aux pommes et fruits secs, caramel beurre salé</p> |   |
| Jeudi 12 février    | <p>Blanquette de veau aux olives.<br/>....<br/>Cassolette de riz aux courgettes.<br/>....<br/>Pannequets Pommes Caramel.</p>                                 |  |  | <p>Tartare de saumon et dorade au poivron, petite salade.<br/>....<br/>Carré d'agneau croûte à la fleur de thym, Carottes glacées, courgette farcie au tartare de légumes Ou Brochette de Gambas marinée au curry et riz pilaf aux courgettes<br/>....<br/>Tiramisu</p> |

|                     |   |  |  |
|---------------------|---|--|--|
| Vendredi 13 février | <p><i>St Valentin</i></p> <p>Amuse-bouche<br/>Huîtres chaudes au sabayon de champagne.</p> <p>....</p> <p>Filet de bar au champagne</p> <p>Paupiette rémoise, pomme surprise au chaource.</p> <p>....</p> <p>Gâteau le Champenois</p> | <p>Petite Poke Ball et œuf poché.</p> <p>....</p> <p>Tajine d'agneau aux abricots.</p> <p>....</p> <p>Eclair café façon Christophe Michalac.</p> |  |
| Lundi 2 mars        | <p><i>La Champagne</i></p> <p>Bouchée aux escargots et lardons.</p> <p>....</p> <p>Pavé de sandre sauce champagne.</p> <p>....</p> <p>Charlotte fruit rouges fromage blanc et biscuits de Reims.</p>                                  |  | <p><i>Menu du ch'nord</i></p> <p>Tarte au maroilles.</p> <p>....</p> <p>Carbonade flamande aux petits légumes.</p> <p>....</p> <p>Tarte au sucre</p> |

|                        |   |  |
|------------------------|---|--|
| <i>Mardi 3 mars</i>    |   | <p><i>Assiette de la côte havraise<br/>(langoustines, crevettes, huîtres)</i></p> <p>....</p> <p><i>Lotte au lard, jus de volaille, risotto de boulgour et étuvée de chou ou Souris d'agneau braisée, semoule safranée et tomates confites.</i></p> <p>....</p> <p><i>Dessert du jour.</i></p> |
| <i>Mercredi 4 mars</i> | <p><i>Émincé de volaille sauce curry et riz pilaf.</i></p> <p>....</p> <p><i>Plateau de fromages.</i></p> <p>....</p> <p><i>Tartelette au citron meringuée.</i></p> | <p><i>Assiette de saumon fumée.</i></p> <p>....</p> <p><i>Émincé de volaille sauce curry et riz pilaf.</i></p> <p>....</p> <p><i>Tartelette citron meringuée</i></p>   |

|                               |  |  |  |
|-------------------------------|--|--|--|
| <p><i>Vendredi 6 mars</i></p> | <p>Tartare de dorade à la moutarde à l'ancienne, crème de mascarpone au citron.</p> <p>....</p> <p>Brochette de volaille tandoori, riz pilaf.</p> <p>....</p> <p>Tartelette ganache chocolat façon « Robuchon ».</p> | <p>Tartare de chèvre frais au saumon fumé, huile de ciboulette.</p> <p>....</p> <p>Cocotte de fricassée de volaille aux champignons Tagliatelles fraîches.</p> <p>....</p> <p>Tarte aux pommes crumble, glace cannelle et sauce caramel beurre salé.</p> |  |
| <p><i>Lundi 9 mars</i></p>    | <p>Velouté de pdt à l'ail au saumon fumé.</p> <p>....</p> <p>Fillet de canette aux poires et crêpes de céleri.</p> <p>....</p> <p>Poire belle Hélène.</p>  |  |  |

|                           |  |  |  |
|---------------------------|--|--|--|
| Mardi 10 mars             | <p><i>Le Languedoc Roussillon</i></p> <p>Tarte fine aux rougets, tomates et oignons confits.</p> <p>....</p> <p>Estouffade de joue de porc</p> <p>Riz de Camargue et caviar d'aubergines.</p> <p>....</p> <p>Dôme du Roussillon</p>  |  | <p>Quiche tomates confites et chèvre.</p> <p>....</p> <p>Côte de bœuf grillée sauce béarnaise, pommes grenaille et fagots de haricots verts.</p> <p>....</p> <p><i>Dessert du jour</i></p> |
| Vendredi 13 mars          | <p>Moules ch'ti</p> <p>Escalope de volaille panée, sauce tartare et semoule aux poivrons.</p> <p>....</p> <p>Salade de fruits frais, sorbet mangue.</p>  |  |  |
| Vendredi 13 mars<br>Dîner | <p><i>La mer</i></p> <p>Amuse-Bouche : Ceviche de crevette à la mangue et tuile d'encre de seiche</p> <p>....</p> <p>Tartare de dorade et huîtres sur une focaccia, mayonnaise de crustacés.</p> <p>....</p> <p>Lotte épicée croustillante, courgettes rôties et bouillon de coco.</p> <p>....</p> <p>Perle de Coco sur Sable Marin.</p> |  |  |

|                         |  |  |   |
|-------------------------|--|--|---|
| <i>Lundi 16 mars</i>    | <p><b>PACA</b></p> <p>Pissaladière.</p> <p>....</p> <p>Carré d'agneau persillé ratatouille niçoise pomme Anna.</p> <p>....</p> <p>Eclair au citron au coulis abricots.</p>   |  | <p><b>Menu oriental</b></p> <p>Couscous royal</p> <p>....</p> <p>Assiette de gourmandises.</p>  |
| <i>Mardi 17 mars</i>    | <p><b>L'Ile de France</b></p> <p>Cassolette d'œufs brouillés Argenteuil.</p> <p>....</p> <p>Entrecôte double marchand de vin</p> <p>Pommes sautées à cru et petits pois à la française.</p> <p>....</p> <p>Saint Honore.</p> |  | <p>Quiche asperges vertes et magret fumé.</p> <p>....</p> <p>Côte de bœuf grillée sauce au bleu, frites et salade.</p> <p>....</p> <p>Dessert du jour</p> |
| <i>Mercredi 18 mars</i> | <p>Darne de saumon marinière de coquillages quinoa aux petits légumes.</p> <p>....</p> <p>Tarte crumble Rhubarbe aux pommes, sauce caramel au beurre.</p>  |  |   |

|                           |  |  |
|---------------------------|--|--|
| Vendredi 20 mars          | <p>Œufs mimosa.<br/>....<br/>Médaillons de porc au lard, crème de livarot, pommes écrasées et carottes glacées.<br/>....<br/>Café gourmand.</p>  |  |
| Vendredi 20 mars<br>Dîner | <p><i>Les Années 80</i><br/>Amuse-bouche : Verrine Panna cotta chèvre, tomates confites et sauté de crevettes.<br/>....<br/>Œuf parfait, asperges rôties émulsion de tome de Bray fumée.<br/>....<br/>Mignon de porc mariné aux épices, petite galette de lentilles fine purée de carottes au curcuma.<br/>....<br/>Charlotte pêche et abricot, compotée de fruits rouges.</p> |  |
| Lundi 23 mars             | <p>Salade indienne.<br/>....<br/>Viennoise de volaille au sésame gratin de courgette au parmesan et son écrasé de pdt.<br/>....<br/>Tajine d'ananas cigares à la crème d'amande glace vanille.</p>   |  |

|                         |  |   |
|-------------------------|--|---|
| <i>Mardi 24 mars</i>    |  | <i>Tables de 2<br/>Examen<br/>Menu à 17 € tout compris</i>  |
| <i>Lundi 30 mars</i>    | <i>Les Pays de Loire</i><br>Quenelle de brochet<br>sauce Nantua.<br>....<br>Bar en croute de<br>Guérande.<br>....<br>Dessert du jour |   |
| <i>Mercredi 1 avril</i> |  | <i>Soufflés au Comté.</i><br>....<br><i>Filet mignon de porc<br/>           farci aux fruits secs, jus<br/>           corsé au balsamique,<br/>           étuvée d'épinards et<br/>           pommes grenaille.</i><br>....<br><i>Pain perdu de brioche,<br/>           crème pistache et fruits<br/>           rouges.</i> |

|  |  |   |
|--|--|---|
| <p><i>Vendredi 3 avril</i></p>           | <p><i>Caviar d'aubergines et chantilly au chèvre.</i><br/>....<br/><i>Emincé de volaille au curry, riz pilaf aux courgettes.</i><br/>....<br/><i>Cheesecake de Menton.</i></p>   |   |
| <p><i>Vendredi 3 avril<br/>Dîner</i></p> | <p><i>Soirée Rose</i><br/><i>Amuse-Bouche : Mousse de tomate et chips de jambon cru.</i><br/>....<br/><i>Tartare de truite de mer à la betterave et crème légère au raifort, pickles de radis roses.</i><br/><i>Pavé de saumon au four à l'unilatéral, purée de carotte-patate douce.</i><br/>....<br/><i>Tartelette fraise-litchi-rose.</i></p> |   |
| <p><i>Mercredi 8 avril</i></p>           |  | <p><i>Cassolette de pétoncles aux moules.</i><br/>....<br/><i>Filet mignon de porc aux mandarines, poêlée de légumes primeur.</i><br/>....<br/><i>Soufflé au Grand Marnier.</i></p> |

|                          |   |   |
|--------------------------|---|---|
| <i>Jeudi 9 avril</i>     |   | <p><i>Pressé de tomate et chèvre.</i><br/>....<br/><i>Steak tartare et frites au four et mayonnaise</i><br/><i>Ou</i><br/><i>pavé de bar au sésame et jus de veau.</i><br/>....<br/><i>Tarte chocolat caramel</i></p> |
| <i>Vendredi 10 avril</i> | <p><i>Melon à l'Italienne.</i><br/>....<br/><i>Estouffade de joue de porc, riz de Camargue.</i><br/>....<br/><i>Macarons aux framboises, mousseline pistache.</i></p> |   |
| <i>Lundi 27 avril</i>    | <p><i>Cassolettes Noix de Saint-Jacques flambées au whisky.</i><br/>....<br/><i>Entrecôte double beurre maître d'hôtel.</i><br/>....<br/><i>Millefeuille.</i></p>     |   |

|                   |   |   |
|-------------------|---|---|
| Mardi 28 avril    | <p><b>La Champagne</b></p> <p>Huîtres chaudes au Champagne.</p> <p>....</p> <p>Filet de bar au Champagne</p> <p>Paupiette Rémoise, pomme surprise au Chaource, raisins glacés.</p> <p>....</p> <p>Le Champenois</p> |   |
| Mercredi 29 avril |   | <p>Ravioles tomate ricotta et sa crème d'ail.</p> <p>....</p> <p>Poisson du Marché poêlée de champignons.</p> <p>....</p> <p>Fraisier.</p>  |
| Jeudi 30 avril    | <p>Gigolette de volaille au porto.</p> <p>petite tomate farcie duxelles de champignons et polenta.</p> <p>....</p> <p>Tarte façon « traou mad » citron.</p>   | <p>Verrine d'avocats, crevettes et agrumes.</p> <p>....</p> <p>Couscous de lotte et langoustines à l'orange et aux épices douces.</p> <p>....</p> <p>Moelleux au chocolat, cœur de framboise et crème anglaise.</p> |

|                |   |   |  |
|----------------|---|---|--|
| Lundi 4 mai    | <p><i>Tables de 2<br/>Examen<br/>Menu à 17 € tout compris</i></p>   |   | <p>Saumon fumé et pommes de terre crème aux herbes.</p> <p>Tagine d'agneau et semoule aux épices douces.</p> <p>Soupe de suprêmes d'agrumes à la fleur d'oranger</p> |
| Mardi 5 mai    | <p><i>Le Sud-Ouest</i></p> <p>Salade périgourdine.</p> <p>Magret de canard sauce Périgourdine galette de pomme de terre et flan de légumes.</p> <p>Dôme marron au chocolat et glace aux châtaignes.</p> |   | <p><i>Tables de 2<br/>Examen<br/>Menu à 17 € tout compris</i></p>  |
| Mercredi 6 mai |   | <p><i>Tables de 2<br/>Examen<br/>Menu à 17 € tout compris</i></p> |  |

|                 |  |  |  |
|-----------------|--|--|--|
| Jeudi 7 mai     | <p>Gigolette de volaille au porto.<br/>petite tomate farcie duxelles de champignons et polenta.<br/>....<br/>Tarte façon « traou mad » citron.</p>   |  | <p>Œufs brouillés au parmesan cake crabe et chorizo.<br/>....<br/>Pavé de bœuf sauce béarnaise, tomates étuvées et gratin dauphinois<br/>Ou<br/>Tronçons de Turbot, poché sauce mousseline Fagot d'asperges, tomate étuvée et écrasée de pommes à l'huile d'olive<br/>....<br/>Fondant au chocolat</p> |
| Mardi 12 mai    | <p><u>Les DOM TOM</u><br/>Acras<br/>Tartare de dorade et mangue à la vanille.<br/>....<br/>Colombo de veau au lait de coco- bananes plantain, riz pilaf.<br/>....<br/>Barre chocolat exotique.</p> |  | <p><u>Tables de 2</u><br/><u>Examen</u><br/>Menu à 17 € tout compris</p>   |
| Mercredi 13 mai |  | <p><u>Tables de 2</u><br/><u>Examen</u><br/>Menu à 17 € tout compris</p> |  |

|                     |  |  |  |
|---------------------|--|--|--|
| <i>Lundi 18 mai</i> | <p><i>Tables de 2</i><br/><i>Examen</i><br/>Menu à 17 € tout compris</p>   |  | <p><i>Menu Provençal</i></p> <p>Pissaladière.<br/>....<br/>Aïoli.<br/>....<br/>Tarte Tropézienne.</p>  |
| <i>Mardi 19 mai</i> | <p><i>La Bretagne</i></p> <p>Petite cotriade de moules et maquereaux.<br/>....<br/>Sole meunière artichaut poivrade, pommes au lard.<br/>....<br/>Traou Mad aux fraises.</p> |  | <p><i>Tables de 2</i><br/><i>Examen</i><br/>Menu à 17 € tout compris</p>   |
| <i>Jeudi 21 mai</i> | <p>Filet de saumon à l'unilatéral, quinoa grillé, fondue de légumes de saison velouté citron vert aneth.<br/>....<br/>Bavarois abricot-fraise cœur coulant.</p>              |  | <p>Cocotte de coquillages au chorizo et lait de coco.<br/>....<br/>Sole sautée meunière pommes anglaise et mille-feuille de légumes<br/>Ou<br/>Estouffade de joue de porc aux écrevisses et risotto aux morilles.<br/>....<br/>Tartelette fraise pistache.</p> |

|                 |  |   |   |   |
|-----------------|--|---|---|---|
| Vendredi 22 mai | <p>Tartare de dorade, moutarde à l'ancienne, crème de mascarpone au citron.</p> <p>....</p> <p>Brochette de volaille tandoori, riz pilaf.</p> <p>....</p> <p>Coupe de glaces</p>   | <p><b>Menu examen</b></p> <p><b>Tables de 2</b></p> <p><b>17 € TC</b></p> |   | <p><b>Menu estival</b></p> <p>Gaspacho et salade gourmande (crudités, canard fumée, jambon serrano).</p> <p>....</p> <p>Lieu façon tarte fine, confit d'oignons, pomme Maxime.</p> <p>....</p> <p>Café gourmand</p> |
| Mardi 26 mai    | <p><b>L'Auvergne</b></p> <p>Bavarois de céleri rave crème mousseuse au bleu d'auvergne.</p> <p>....</p> <p>Côte de bœuf au Roquefort et pomme pont-neuf, flan de légumes.</p> <p>....</p> <p>Entremet Café Noix chocolat</p> |   |   | <p><b>Menu examen</b></p> <p><b>Tables de 2</b></p> <p><b>17 € TC</b></p>   |
| Mercredi 27 mai |  | <p><b>Menu examen</b></p> <p><b>Tables de 2</b></p> <p><b>17 € TC</b></p> | <p>Melons à l'italienne.</p> <p>....</p> <p>Tajine d'agneau aux épices douces et semoule....</p> <p>Tarte fine fraises pistache</p> |   |

|                        |   |  |  |   |
|------------------------|---|--|--|---|
| <i>Jeudi 28 mai</i>    | <p>Filet de saumon à l'unilatéral, quinoa grillé, fondue de légumes de saison velouté citron vert aneth.</p> <p>....</p> <p>Bavarois abricot-fraise cœur coulant</p>      |  |  |   |
| <i>Vendredi 29 mai</i> | <p>Verrine avocat crevettes.</p> <p>....</p> <p>Médaillon de porc au lard, crème de livarot, pommes écrasées et carottes glacées.</p> <p>....</p> <p>Amandine fraise.</p> | <p><i>Tables de 2<br/>Examen</i></p> <p>Menu à 17 € tout compris</p> |  | <p><b>Menu estival</b></p> <p>Gaspacho et salade gourmande (crudités, canard fumée, jambon serrano)</p> <p>....</p> <p>Lieu façon tarte fine, confit d'oignons, pomme Maxime, légumes glacés.</p> <p>....</p> <p>Café gourmand.</p> |
| <i>Lundi 1 juin</i>    | <p><i>Tables de 2<br/>Examen</i></p> <p>Menu à 17 € tout compris</p>  |  |  |   |
| <i>Mercredi 3 juin</i> |   |  |  | <p>Melons au Pommeau.</p> <p>....</p> <p>Choucroute de mer et beurre blanc.</p> <p>....</p> <p>Tiramisu aux fraises.</p>  |

|                                   |  |  |
|-----------------------------------|--|--|
| Jeudi 4 juin                      | <p>Pavé de cabillaud<br/>Meunière<br/>en croûte de chorizo<br/>ratatouille fine au<br/>basilic et<br/>grenailles rôties à<br/>l'ail.<br/>....<br/>Tartelettes aux<br/>fraises.</p> | <p>Raviole de tomate et<br/>ricotta Crèmeux<br/>roquette.<br/>Encornets au riz petits<br/>légumes, fondue de<br/>poireau et moules.<br/>....<br/>Meringue Polka au<br/>citron Framboise.</p> |
| Jeudi 11 juin                     | <p>Pavé de cabillaud<br/>Meunière<br/>en croûte de chorizo<br/>ratatouille fine au<br/>basilic et<br/>grenailles rôties à<br/>l'ail.<br/>....<br/>Tartelettes aux<br/>fraises</p>  |  |
| Jeudi 18 juin<br>Date à confirmer | <p>Pavé de rumsteck<br/>sauté au poivre,<br/>Flan de légume et<br/>galette de pommes de<br/>terre ail et thym.<br/>....<br/>Cheese cake citron</p>                                 |  |