

# 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 €**

### Dîner

Formule Gastronomique hors  
boissons

**De 25 € à 30 €**

Formule « Express »

Entrée + Plat ou Plat + Dessert + 1 Boisson

**De 15 € à 18 €**



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

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

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

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

<p><i>Mardi 20 janvier</i></p>				<p><i>Cassiolette 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>
<p><i>Mercredi 21 janvier</i></p>	<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>

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

<p><i>Mardi 27 janvier</i></p>	<p><i>Menu Examen Table de 4 ct3 21 € tout compris</i></p> <p><i>Tartare de daurade à la moutarde à l'ancienne.</i></p> <p>....</p> <p><i>Poulet sauté sauce béarnaise pommes cocottes et tomate farcie duxelles.</i></p> <p>....</p> <p><i>Tarte aux kiwis.</i></p>			<p><i>Œufs pochés à la bourguignonne.</i></p> <p>....</p> <p><i>Brochette de saint jacques et gambas, coulis de crustacés, mousseline de carottes et cubes de betteraves confites à l'assiette.</i></p> <p>ou</p> <p><i>Choux confit et saucisse de Morteau.</i></p> <p>....</p> <p><i>Dessert du jour.</i></p>
<p><i>Mercredi 28 janvier</i></p>	<p><i>Galette complète ou « végétarienne » - salade verte.</i></p> <p>....</p> <p><i>Jalousie aux fruits.</i></p>		<p><i>Quiche aux petits légumes.</i></p> <p>....</p> <p><i>Filet de canard. Pommes paillasson.</i></p> <p>....</p> <p><i>Moelleux au chocolat.</i></p>	<p><i>Crème de panais et poireaux, gambas sautées au curry.</i></p> <p>....</p> <p><i>Pièce du boucher au jus de bœuf corsé, mousseline de rutabaga et brocolis vapeur.</i></p> <p>....</p> <p><i>Galette des rois.</i></p>

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

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

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

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

<p><i>Mardi 3 mars</i></p>				<p><i>Assiette de la côte havraise (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>
<p><i>Mercredi 4 mars</i></p>	<p><i>Émincé de volaille sauce curry et riz pîlaf.</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 pîlaf.</i></p> <p>....</p> <p><i>Tartelette citron meringuée</i></p>	

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

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

<i>Lundi 16 mars</i>	<p><b>PACA</b> 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> Couscous royal</p> <p>....</p> <p>Assiette de gourmandises.</p>
<i>Mardi 17 mars</i>	<p><b>L'Ile de France</b> Cassolette d'œufs brouillés Argenteuil.</p> <p>....</p> <p>Entrecôte double marchand de vin Pommes sautées à cru et petits pois à la française.</p> <p>....</p> <p>Saint Honoré.</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>		

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

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

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

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

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

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

<i>Jeudi 7 mai</i>	<p>Giglette de volaille au porto. petite tomate farcie duxelles de champignons et polenta.</p> <p>....</p> <p>Tarte façon « traou mad » citron.</p>		<p>Œufs brouillés au parmesan cake crabe et chorizo.</p> <p>....</p> <p>Pavé de bœuf sauce béarnaise, tomates étuvées et gratin dauphinois</p> <p>Ou</p> <p>Tronçons de Turbot, poché sauce mousseline</p> <p>Fagot d'asperges, tomate étuvée et écrasée de pommes à l'huile d'olive</p> <p>....</p> <p>Fondant au chocolat</p>
<i>Mardi 12 mai</i>	<p><u>Les DOM TOM</u></p> <p>Acras</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><i>Tables de 2</i></p> <p><i>Examen</i></p> <p>Menu à 17 € tout compris</p>
<i>Mercredi 13 mai</i>			<p><i>Tables de 2</i></p> <p><i>Examen</i></p> <p>Menu à 17 € tout compris</p>

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

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>Menu examen Tables de 2 17 € TC</p>		<p><i>Menu estival</i></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><i>L'Auvergne</i></p> <p>Bavarois de céleri rave crème moussieuse 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>Menu examen Tables de 2 17 € TC</p>
Mercredi 27 mai			<p>Menu examen Tables de 2 17 € TC</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>

Jeudi 28 mai	<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>			
Vendredi 29 mai	<p>Verrine avocat crevettes.</p> <p>....</p> <p>Médailillon de porc au lard, crème de livarot, pommes écrasées et carottes glacées.</p> <p>....</p> <p>Amandine fraise.</p>	<p><i>Tables de 2</i> <i>Examen</i> Menu à 17 € tout compris</p>		<p><i>Menu estival</i> Gaspacho et salade gourmande (crudités, canard fumée, jambon serrano)</p> <p>....</p> <p>Lieu façon tarte fine, confit d'oignons, pomme</p> <p>Maxime, légumes glacés.</p> <p>...</p> <p>Café gourmand.</p>
Lundi 1 juin	<p><i>Tables de 2</i> <i>Examen</i> Menu à 17 € tout compris</p>			
Mercredi 3 juin				<p>Melons au Pommeau.</p> <p>....</p> <p>Choucroute de mer et beurre blanc.</p> <p>....</p> <p>Tiramisu aux fraises.</p>

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