

Mars 2012 - sem 09

Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 01	Vendredi 02	Samedi 03
		10h - 11h30			10h - 11h30
		Keftas de crevettes, sauce cacahuètes - riz pilaf			Tourte de poissons à la fondue d'endives
14h30 - 16h	14h30 - 16h	9h30 - 12h	14h30 - 17h		14h30 - 17h
Tresse de saumon sur julienne de légumes et son émulsion de persil en siphon	Minis Paris-Brest	Plat Osso bucco de veau alla gremolata polenta Dessert Tiramissu en verrine	Terrine de foie gras de canard et sa confiture d'oignons (sup. 15 €)		MACARONS chocolat - caramel au beurre salé - foie gras
19h - 21h30	19h - 21h30		19h - 20h30	19h - 21h30	
Plat Osso bucco de veau alla gremolata polenta Dessert Tiramissu en verrine	Plat Noisettes d'agneau en croute de thym sur sa poêlée de légumes Dessert Riz au lait à l'orange et son caramel au beurre salé		Tresse de saumon sur julienne de légumes et son émulsion de persil en siphon	COMPLET	


Mars 2012 - sem 10

Lundi 05	Mardi 06	Mercredi 07	Jeudi 08	Vendredi 09	Samedi 10
		10h - 11h30		9h30 - 12h	10h - 15h
		COMPLET		COMPLET	Entrée Filet de bar en cocotte sur une fondue de fenouil au pastis Plat Gigôt et épaule d'agneau rôti à l'ail et romarin et son gratin dauphinois Dessert Soufflé au chocolat
14h30 - 17h	14h30 - 16h	14h30 - 17h	14h30 - 16h		
Entrée Petite Salade de foie de volaille aux baies roses, sur galette de quinoa Plat Pavé de saumon soufflé à la mousseline de St Jacques, sauce vin blanc	Keftas de crevettes, sauce cacahuètes - riz pilaf	COMPLET	COMPLET		
	19h - 20h30		19h - 21h	19h - 21h30	
	Minis Paris-Brest		Dégustation de vins	COMPLET	<i>repas avec intervention sommelier et dégustation de vins</i>

 cuisine 2h30

 cours enfants

 œnologie 2h00

 cuisine 1h30

 samedi mets/vins

Mars 2012 - sem 11

Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16	Samedi 17
	10h - 11h30	9h30 - 12h			9h30 - 12h
	COMPLET	COMPLET			<p>Entrée Petite Salade de foie de volaille aux baies roses, sur galette de quinoa</p> <p>Plat Pavé de saumon soufflé à la mousseline de St Jacques, sauce vin blanc</p>
14h30 - 16h	14h30 - 16h		14h30 - 17h	14h30 - 16h	14h30 - 16h
Tourte de poissons à la fondue d'endives	COMPLET		COMPLET	Blanc de poulet à l'italienne sur pâtes maison	Minis Paris-Brest
		19h - 20h30		19h - 21h30	
		COMPLET		Nems de porc de volaille aux crevettes	

cuisine 2h30

cours enfants

cuisine 1h30

samedi mets/vins

Mars 2012 - sem 12

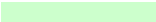
Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23	Samedi 24
	10h - 11h30	9h30 - 12h		9h30 - 12h	10h - 12h
	Minis Paris-Brest	Terrine de foie gras de canard et sa confiture d'oignons (sup. 15 €)		MACARONS chocolat - caramel au beurre salé - foie gras	Dégustation de vins
14h30 - 17h			14h30 - 17h	14h30 - 16h	14h30 - 16h
Nems de porc de volaille aux crevettes			<p>Plat Noisettes d'agneau en croûte de thym sur sa poêlée de légumes</p> <p>Dessert Riz au lait à l'orange et son caramel au beurre salé</p>	Tourte de poissons à la fondue d'endives	Keftas de crevettes, sauce cacahuètes - riz pilaf
	19h - 20h30	19h - 21h30	19h - 20h30		
	Keftas de crevettes, sauce cacahuètes - riz pilaf	Nems de porc de volaille aux crevettes	Blanc de poulet à l'italienne sur pâtes maison		

œnologie 2h00

Mars 2012 - sem 13

Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30	Samedi 31
	10h - 11h30		10h - 11h30		9h30 - 12h
	Tresse de saumon sur julienne de légumes et son émulsion de persil en siphon		Tourte de poissons à la fondue d'endives		Nems de porc de volaille aux crevettes
14h30 - 17h		14h30 - 17h		14h30 - 16h	14h30 - 16h
Terrine de foie gras de canard et sa confiture d'oignons (sup. 15 €)		MACARONS chocolat - caramel au beurre salé - foie gras		Blanc de poulet à l'italienne sur pâtes maison	Tresse de saumon sur julienne de légumes et son émulsion de persil en siphon
	19h - 21h30		19h - 20h30	19h - 21h30	
	Plat Osso bucco de veau alla gremolata polenta Dessert Tiramissu en verrine		Minis Paris-Brest	Plat Noisettes d'agneau en croute de thym sur sa poêlée de légumes Dessert Riz au lait à l'orange et son caramel au beurre salé	

 cuisine 2h30

 cuisine 1h30

 œnologie 2h00

 cours enfants

 samedi mets/vins