

DATE	SERVICE	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
VACANCES D'HIVER			
lundi 11 mars 2024	MIDI	Potjevlesh ou Welsch *** Carbonade Flamande *** Fromage *** Dessert Calais Menu à 28€ hors boissons	
lundi 11 mars 2024	SOIR	Temari sushi *** Tartare de truite pomme verte, espuma au wasabi, chips de feuille de riz / pomme *** Magret de canard sauce au miel et vinaigre balsamique, sauté de sarrasin grillé aux shiitakes et à l'ail des ours, choux Pak Choï *** Assortiment de fromages *** Moelleux au sésame noir glacé au matcha, glace et coulis de citron Menu à 40€ boissons comprises	
mardi 12 mars 2024	MIDI		
mardi 12 mars 2024	SOIR	RESTO DU COEUR Velouté de panais, éniq ue de lard fumé *** Cuisses de grenouille, flan de jeunes pousses, Sève de bouleau *** Suprême de volaille fermière, jus corsé et son risotto à l'ail des ours *** Douceur croquante au chocolat Menu à 50€ boissons comprises	MENU BRASSERIE - RESTAURANT P3 Œuf Meurette Ou Spaghetti au Pesto **** Sole meunière ou sole grillée Riz pilaf et sa garniture **** Paris Brest Un verre de vin et un café Formule à 12€
mercredi 13 mars 2024	MIDI		Saumon poché, sauce émulsionnée froide stable *** Fricassée de volaille à l'ancienne Nouilles fraîches *** Tartare de fraises à la crème anglaise Un verre de vin et un café Formule à 12€
jeudi 14 mars 2024	MIDI	Menu anti-gaspillage Crème Choisy et émulsion de lard virtuel *** Fleischnakas et consommé aux petits légumes *** Kouglof de pain perdu, coulis de fruits abimés Menu à 17€ café compris	Schrimps cocktail *** Joes de porc au Pinot Noir Spaetzle Maison Clafoutis aux cerises Un verre de vin et un café Formule à 12€
vendredi 15 mars 2024	MIDI		
lundi 18 mars 2024	MIDI		
mardi 19 mars 2024	MIDI		

mercredi 20 mars 2024	MIDI		
jeudi 21 mars 2024	MIDI		
vendredi 22 mars 2024	MIDI		
lundi 25 mars 2024	MIDI	<p>Asperges blanches ail des ours ou Filet d'omble chevalier beurre blanc ***</p> <p>Pintadeau sur choucroute ***</p> <p>Fromage ***</p> <p>Bettelman aux cerises</p> <p>Menu à 28€ hors boissons</p>	
mardi 26 mars 2024	MIDI	<p>Œufs Florentine Revisités</p> <p>Daurade Flambée à L'Anis Beurre Blanc Citron Risotto et légumes ***</p> <p>Plateau de Fromages ***</p> <p>Omelette Norvégienne Maison Menu à 28€ hors boisson</p>	<p>Macédoine mayonnaise saumon poché ***</p> <p>Poulet et garniture ***</p> <p>Litchis Flambés Glace</p> <p>Un verre de vin et un café Formule à 12€</p>
mardi 26 mars 2024	SOIR	<p>MENU EXAMEN tables de 4</p> <p>Menu à 28€ hors boissons</p>	
mercredi 27 mars 2024	MIDI		<p>Tartare de bœuf ***</p> <p>Cuisse de canard poêlée, jus corsé, pommes de terre ***</p> <p>Roulé à la confiture d'abricot, crème de Chantilly et abricots caramélisés</p> <p>Un verre de vin et un café Formule à 12€</p>
jeudi 28 mars 2024	MIDI	<p>Menu anti-gaspillage Crème Choisy et émulsion de lard virtuel ***</p> <p>Fleischnaks et consommé aux petits légumes ***</p> <p>Kouglof de pain perdu, coulis de fruits abimés</p> <p>Menu à 17€ café compris</p>	

vendredi 29 mars 2024	MIDI	<p>Smorrebrods (tartare de bœuf en version tartine nordique) Ou Assiette Nordique ***</p> <p>Soupe de poisson à la Norvégienne Ou Selle d'agneau jus au cidre pomme Hasselback aux cèpes et légumes printaniers ***</p> <p>Assiette de fromages ***</p> <p>Dessert du jour autour de l'agrumes Ou Omelette Norvégienne</p> <p>Menu à 34€ boissons comprises SITUATION D'EXAMEN</p>	<p>Salade Niçoise ***</p> <p>Carré d'Agneau Persillé Ratatouille ***</p> <p>Pruneaux Flambés sur Glace</p> <p>Un verre de vin et un café Formule à 12€</p>
lundi 1 avril 2024	MIDI		
mardi 2 avril 2024	MIDI		
mercredi 3 avril 2024	MIDI		
jeudi 4 avril 2024	MIDI		
vendredi 5 avril 2024	MIDI		
lundi 8 avril 2024	MIDI		
mardi 9 avril 2024	MIDI	<p>Assiette de Jambon Cru ***</p> <p>Déclinaison autour du Pigeon Et sa garniture ***</p> <p>Plateau de Fromages ***</p> <p>Autour de l'Agrumes</p> <p>Menu à 28€ hors boisson</p>	
mardi 9 avril 2024	SOIR	<p>Grand Aioli & tapenade de Provence Ou Soupe au Pistou ****</p> <p>Tronçon Turbot Mi Salé, Panisses et Lég provençaux (A Ducasse) Ou Gigot d'agneau des Alpilles aux herbes et gratin de légumes (blettes) ****</p> <p>Assiette de fromages Provence ****</p> <p>Tarte au citron Dessert flambé à base de produits locaux</p> <p>Menu à 28€ hors boissons</p>	
mercredi 10 avril 2024	MIDI	<p>MENU BRASSERIE à 17€</p> <p>Quiche Lorraine ***</p> <p>Filet de daurade sauce beurre blanc ***</p> <p>Tarte aux pommes</p> <p>Menu à 17€ café compris</p>	

jeudi 11 avril 2024	MIDI		<p>Cocktail de crevettes ***</p> <p>Coq au vin et ses spaetzle ***</p> <p>Crêpe à la marmelade</p> <p>Un verre de vin et un café Formule à 12€</p>
jeudi 11 avril 2024	SOIR	Menu PETITS PRINCES A venir	
vendredi 12 avril 2024	MIDI	<p>Menu examen CAP</p> <p>Shrimps cocktail ***</p> <p>Entrecôte double et son jus, Ecrasé de pommes de terre, Tomate provençale ***</p> <p>Ile Flottante</p> <p>Menu à 17€ boissons comprises</p>	
lundi 15 avril 2024	MIDI	AVF	LP JB Augustin
mardi 16 avril 2024	MIDI		
mercredi 17 avril 2024	MIDI	<p>MENU BRASSERIE</p> <p>Salade niçoise ***</p> <p>Gigot d'agneau rôti, fagot de haricots verts et gratin Dauphinois ***</p> <p>crème caramel</p> <p>Menu à 17€ café compris</p>	<p>Melon du Quercy et jambon cru ***</p> <p>Darne de lieu sauce mousseline Caviars d'aubergines Risotto boulgour ***</p> <p>Fraise marinée au thym, sorbet fraise thym huile d'olive, tuile noisette</p> <p>Un verre de vin et un café Formule à 12€</p>
jeudi 18 avril 2024	MIDI	<p>Quiche de la mer beurre aux algues ***</p> <p>Dorade façon aioli ***</p> <p>Abricot au thym flambés glace calisson</p> <p>Menu à 17€ café compris</p>	<p>Asperges aux deux sauces ***</p> <p>Poulet rôti et potatoes maison ***</p> <p>Tarte aux pommes à l'Alsacienne</p> <p>Un verre de vin et un café Formule à 12€</p>
vendredi 19 avril 2024	MIDI	<p>Mi-cuit de thon au sésame, houmous huile de sésame vierge ***</p> <p>Parmentier de joue de bœuf, Confit d'oignon des Cévennes et jeunes pousses de salade. ***</p> <p>Chariot de fromage ***</p> <p>Aumonière fraise poivre de timut sorbet fraise</p> <p>Menu à 28€ hors boissons</p>	