

L'Atelier du Goût

Le restaurant d'application du

CAMPUS 120

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Infos pratiques

Début de service

12h15

Fin de service : ±13h30

Au

**Campus 120, Zone de la
République, Poitiers**

parkings à proximité

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Agenda

Octobre 2025

Lun	Mar	Mer	Jeu	Ven	Sam	Dim
29	30	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31	1	2

Novembre 2025

Lun	Mar	Mer	Jeu	Ven	Sam	Dim
27	28	29	30	31	1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

< Décembre 2025

Lun	Mar	Mer	Jeu	Ven	Sam	Dim
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31	1	2	3	4

Janvier 2026

Lun	Mar	Mer	Jeu	Ven	Sam	Dim
29	30	31	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	1

Agenda

Février 2026

Lun	Mar	Mer	Jeu	Ven	Sam	Dim
26	27	28	29	30	31	1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	1

Mars 2026

Lun	Mar	Mer	Jeu	Ven	Sam	Dim
23	24	25	26	27	28	1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31	1	2	3	4	5

Avril 2026

Lun	Mar	Mer	Jeu	Ven	Sam	Dim
30	31	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	1	2	3

Mai 2026

Lun	Mar	Mer	Jeu	Ven	Sam	Dim
27	28	29	30	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

Le concept

Entrée

Ce restaurant d'application vous invite à découvrir la **passion** et le **talent de nos apprentis cuisiniers et serveurs**.

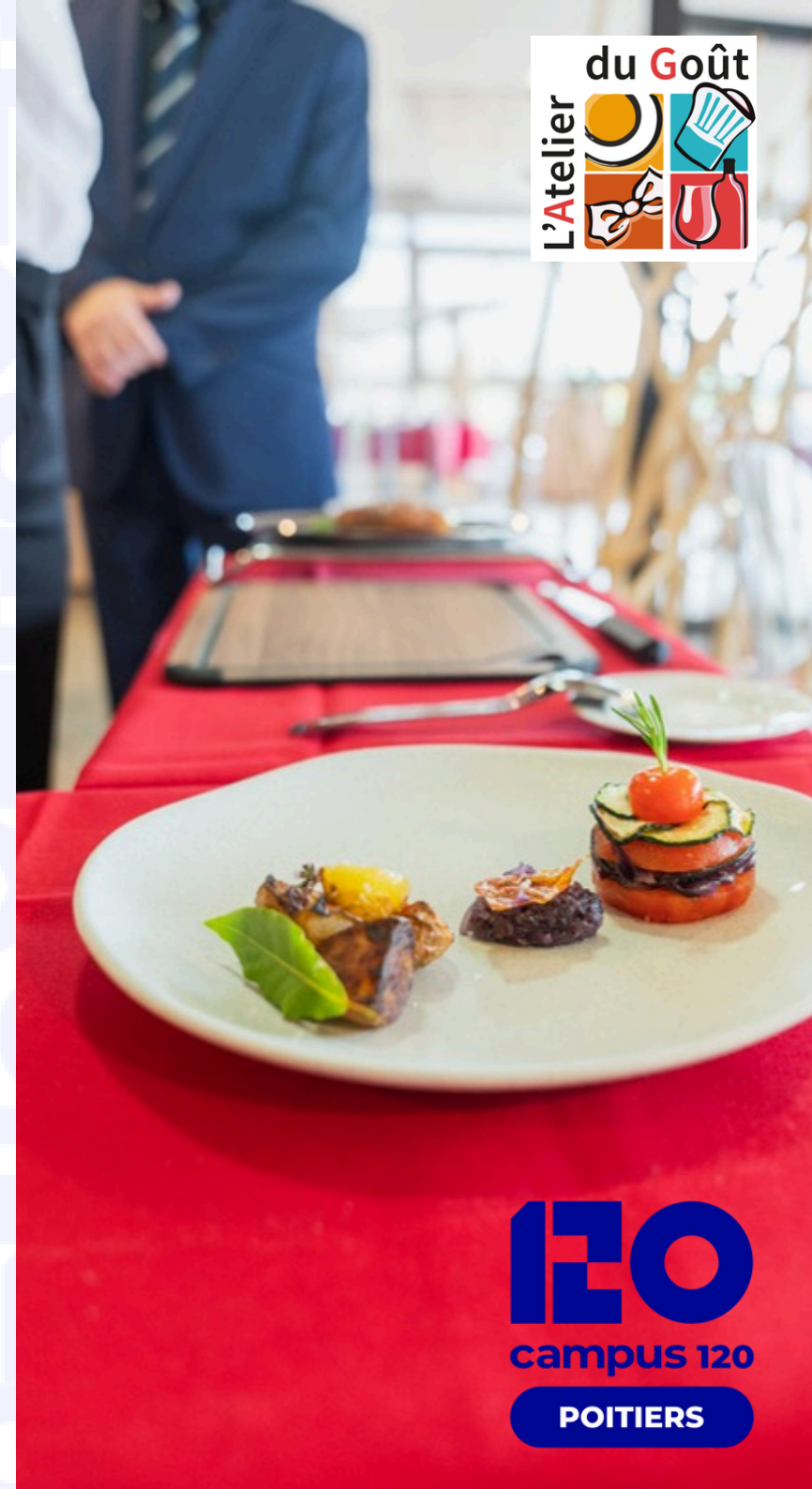
Plat

Sous la supervision de leurs formateurs, profitez d'une ambiance conviviale dans un cadre chaleureux et accueillant, **où nos apprenants mettent en pratique leurs compétences en service et en cuisine**.

Dessert

La cuisine est **variée** et **créative**, elle vous garantit des plats de **qualité**.

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Formez les futurs restaurateurs

En venant déjeuner chez nous, vous soutenez la formation **de futurs professionnels de la restauration.**

Vous aurez l'occasion de voir les apprentis **en action, perfectionnant leurs techniques et développant leur savoir-faire.**

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



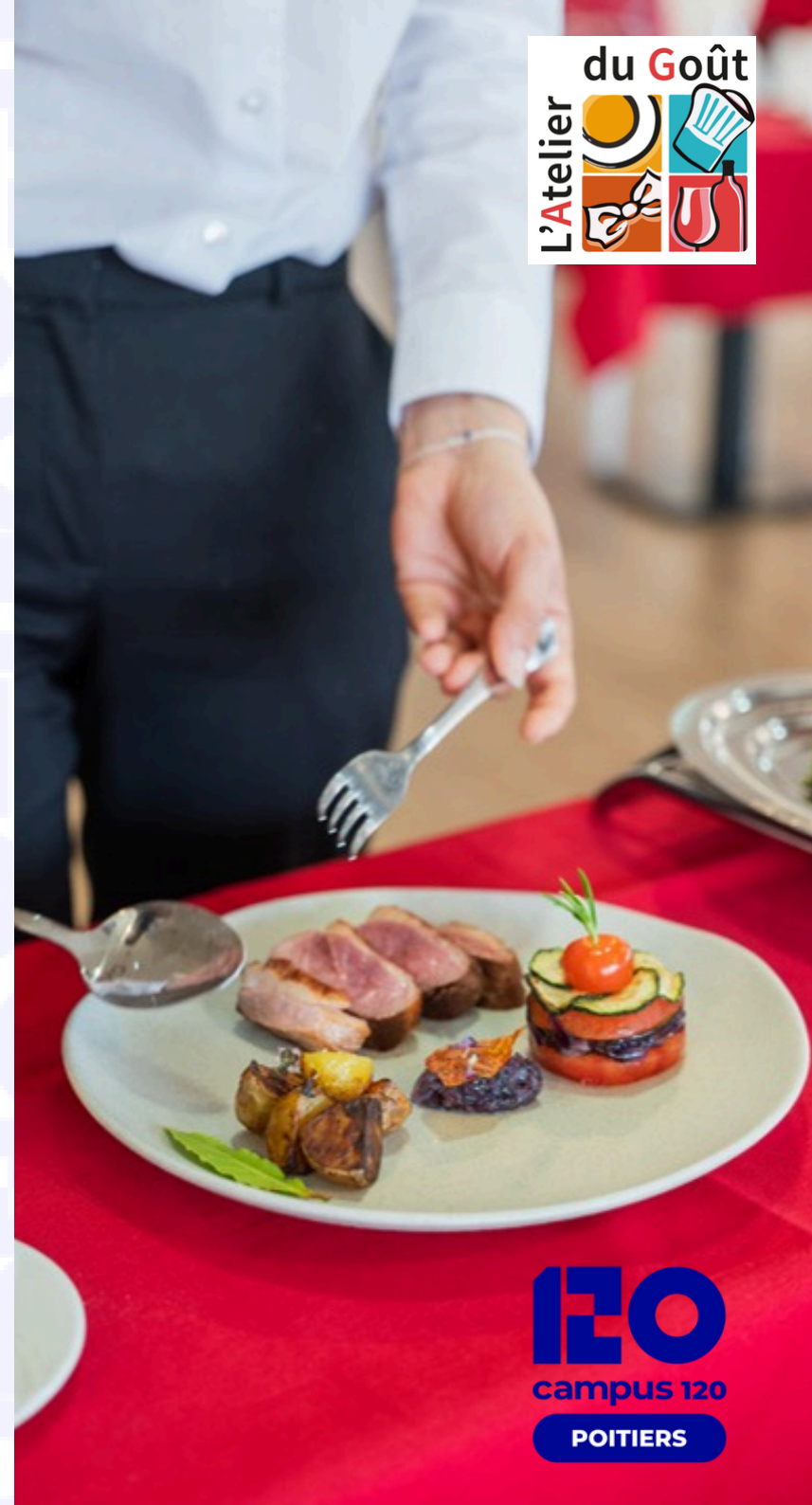
Les menus

Chaque jour
Menu Complet
ou
Menu Express
(entrée-plat ou plat-dessert)

2025-2026

L'Atelier du Goût se réserve le droit de modifier les menus en fonction des
nécessités de service ou pour des raisons d'ordre pédagogique

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Semaine du 06 / 10

Mardi
07/10

Mercredi
08/10

Jeudi
09/10

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Mardi 7 octobre

Menu du jour

Entrée

Macédoine de légumes et Œufs mollet

-

Plat

Poulet rôti et son jus de rôti

Gratin dauphinois et carottes tournées

-

Dessert

Poire Belle Hélène

17€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Mercredi 8 octobre

Menu du jour

Entrée

Aumônière aux champignons

-

Plat

Fricassée de poulet, légumes racine

-

Fromages

ou

Dessert

crème de marrons, sorbet cacao

18€



RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Jeudi 9 octobre

Le Grand Repas

Entrée

Tartelette de légumes au pesto de courges,
salade fraîche

-

Plat

Effiloché / sauté de bœuf, purée de carottes
aux épices

-

Fromage frais, brunoise de poires au miel
et muesli aux fruits secs

Mignardises

-

Dessert

Création riz au lait

23€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Semaine du 13 / 10

Jeudi
16/10

Vendredi
17/10

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Jeudi 16 octobre

Menu Corse

Entrée

Création

-

Plat

Civet de sanglier

Tian de légumes

-

Dessert

Panzerotti châtaigne , suprême d'orange flambé
à la grappa

19€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Vendredi 17 octobre

Menu du jour

Entrée

Salade composée et son œuf poché

-

Plat

Pavé de bœuf, légumes tournés glacés

-

Dessert

Baba Gin citron

18€



RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Semaine du 20 / 10

Mardi
21/10

Jeudi
23/10

Vendredi
24/10

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Mardi 21 / 10

Menu du jour

Entrée

Rillettes de saumon et blinis

-

Plat

Pavé de rumsteak flambé

Purée de pommes de terre
et légumes tournés

-

Dessert

Tarte aux poires et sauce chocolat

18€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Jeudi 23 / 10

Menu Normandie

Entrée

Création des apprentis

-

Plat

Marmite dieppoise en papillote
Carottes de créances rôties au miel, brocolis
de Caen

-

Dessert

Mirlitons de Rouen

19€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Vendredi 24 / 10

Menu du jour

Entrée

Bagel magret fumé - chèvre miel

-

Plat

Carré de porc, endives braisées et pommes de terre tournées

-

Dessert

Aumônières de crêpes

17€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Semaine du 03 / 11

Mardi
04/11

Mercredi
05/11

Jeudi
06/11

Vendredi
07/11

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Mardi 04 / 11

Menu du jour

Entrée

Potage Dubarry

-

Plat

Navarin d'agneau
Pommes paillasson

-

Dessert

Tarte au Chocolat

18€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Mercredi 05 / 11

Menu du jour

Entrée

Terrine de cochon au genièvre

-

Plat

Carbonnade flamande, Pommes pont neuf

-

Fromages

-

Dessert

Gâteau MOKA

21€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Jeudi 06 / 11

Menu Scandinave

Entrée

Gravelax et blinis

-

Plat

Carré d'agneau a la scandinave

Garniture création

-

Dessert

Prinsesstårta

19€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Vendredi 07 / 11

Menu du jour

Entrée

Velouté de potimarron, chorizo, parmesan

-

Plat

Poulet rôti, châtaignes poêlées, carottes Vichy

-

Dessert

Coupe de glaces

17€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Semaine du 10 / 11

Mercredi
12/11

Jeudi
13/11

Vendredi
14/11

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Mercredi 12 / 11

Menu du jour

Entrée

Flammenkueche

-

Plat

Civet de biche, châtaignes poêlées et carottes
tournées

-

Dessert

Entremet au chocolat

19€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Jeudi 13 / 11

Menu du jour

Entrée

Ecrevisse à l'américaine et rillettes
de maquereau

-

Plat

Entrecôte double sauce flambée
Pommes château et coulemelles

-

Dessert

Soufflé création

19€



RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Vendredi 14 / 11

Menu du jour

Entrée

Assiette de fruits de mer

-

Plat

Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf

-

Dessert

Tarte alsacienne

18€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Semaine du 17 / 11

Mardi
18/11

Mercredi
19/11

Jeudi
20/11

Vendredi
21/11

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Mardi 18 / 11

Menu du jour

Entrée

Œufs mollet florentine

-

Plat

Ballotine de volaille aux champignons

Boulgour et fondue poireau

-

Dessert

Chariot de fromages

18€



RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Mercredi 19 / 11

Menu du jour

Entrée

Assiette de charcuterie

-

Plat

Blanquette de dinde l'ancienne

Purée de potimarron

-

Dessert

Tarte aux pommes

17€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Jeudi 20 / 11

Menu Occitanie

Entrée

Fougasse

-

Plat

Volaille création

Estouffat de haricots à l'occitane, pommes
tournées fondantes

-

Fromages

-

Dessert

Café Gourmand

21€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Vendredi 21 / 11

Menu du jour

Entrée

Cocktail avocats crevettes

-

Plat

Boeuf à la provençal, pommes de terre Château

-

Dessert

Le Royal Chocolat

18€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Semaine du 24 / 11

Vendredi
28/11



RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Vendredi 28 / 11

Menu du jour

Entrée

Assiette de fruits de mer

-

Plat

Dorade meunière et blé composé

-

Dessert

Religieuse

18€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Semaine du 01 / 12

Mercredi
03/12

Jeudi
04/12

Vendredi
05/12

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Mercredi 03 / 12

Menu du jour

Entrée

Velouté de légumes et son œuf mollet

-

Plat

Jarret de veau, sauce moutarde, pommes
château

-

Dessert

St Honoré

18€



RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Jeudi 04 / 12

Menu du jour

Entrée

Velouté stilton et poire

-

Plat

Boeuf Wellington

Purée de potimarron et légumes de saisons

-

Dessert

Tarte crumble glace spéculos

19€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Vendredi 05 / 12

Menu du jour

Entrée

Assiette de charcuteries

-

Plat

Papillote de lieu, blé composé

-

Dessert

Crêpes et fruits flambés

17€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Semaine du 08 / 12

Mardi
09/12

Mercredi
10/12

Jeudi
11/12

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Mardi 09 / 12

Menu du jour

Entrée

Quiche Epinard/feta

-

Plat

Poulet sauté Vallée d'Auge

Riz Pilaf

-

Dessert

Poire Belle Hélène

17€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Mercredi 10 / 12

Menu du jour

Entrée

Salade lyonnaise

-

Plat

Ris de veau en cocotte

Ravioles de légumes

-

Fromages

-

Dessert

Tartelette au chocolat

23€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Jeudi 11/12

Menu de Noël

Amuse bouche St Jacques

Entrée

Paté en crouste

-

Plat

Lièvre à la royale

-

Dessert

Bûche de Noël et mignardise

25€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Semaine du 15 / 12

Mardi
16/12

Jeudi
18/12

Vendredi
19/12

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Mardi 16 / 12

Menu du jour

Entrée

Velouté de champignons

-

Plat

Magret de canard sauce framboise
pommes de terre grenaille et butternut

-

Dessert

Mont blanc

18€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Jeudi 18 / 12

Menu de Noël

Entrée

Terrine de foie gras a l'Armagnac

-

Plat

Magret de pigeon

Accompagnement création

-

Dessert

Buche de Noël au chocolat et fève de tonka

19€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Vendredi 19 / 12

Menu du jour

Entrée

Assiette de charcuterie

-

Plat

Bœuf Bourguignon, pâtes fraîches

-

Dessert

Café gourmand

17€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Semaine du 05 / 01

Mercredi
07/01

Jeudi
08/01

Vendredi
09/01

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Mercredi 07 / 01

Menu du jour

Entrée

Assiette de charcuterie

-

Plat

Volaille de Bresse à la broche, champignons
sautés et risotto

-

Dessert

Ile flottante aux pralines roses

19€



RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Jeudi 08/01

Menu du jour

Entrée

Ravioles au Bruccio

-

Plat

Géline à la Lochoise
Potimarron et Châtaigne

-

Dessert

St Honoré

19€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Vendredi 09 / 01

Menu du jour

Entrée

Velouté Parmentier

-

Plat

Magret de canard à l'orange, gratin de légumes

-

Dessert

Pithiviers

18€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Semaine du 12/01

Mardi
13/01

Jeudi
15/01

Vendredi
16/01

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Mardi 13 / 01

Menu du jour

Entrée

Assiette de poisson fumé

-

Plat

Navarin d'agneau aux pommes

Butternut rôti

-

Dessert

Galette des rois

19€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Jeudi 15 / 01

Menu Grand-Est

Entrée

Pâté de Reims au marc de champagne

-

Plat

Râble de lièvre à l'alsacienne

-

Fromages

-

Dessert

Saint Honoré
Café gourmand

23€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Vendredi 16 / 01

Menu du jour

Entrée

Salade composée et son œuf poché

-

Plat

Poule au pot sauce suprême, riz pilaf

-

Dessert

Aumônières de crêpes

17€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Semaine du 19 / 01

Mardi
20/01

Jeudi
22/01

Vendredi
23/01

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Mardi 20 / 01

Menu du jour

Entrée

Saumon Gravlax

Plat

Pièce de bœuf sauce béarnaise

Pommes frites

-

Dessert

Tarte au citron

18€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Jeudi 22/01

Menu Pays de la Loire

Entrée

Création de la région

-

Plat

Carré d'agneau aux reinettes du Mans
Légumes tournés

-

Dessert

Crêpes à l'Angevine

19€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Vendredi 23 / 01

Menu du jour

Entrée

Assiette de poissons fumés

-

Plat

Fish and Chips, sauce aïoli

-

Dessert

Gratin de fruits et fruits flambés

18€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Semaine du 26 / 01

Mercredi
28/01

Vendredi
30/01

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Mercredi 28/01

Menu du jour

Entrée

Nage de coquillages

-

Plat

Sole meunière, poireaux en sifflet
purée de céleri

-

Dessert

Tartelette poire et crème d'Isigny

19€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Vendredi 30 / 01

Menu du jour

Entrée

Panini et Croque Monsieur

-

Plat

Fish and chips sauce aïoli

-

Dessert

Tarte au chocolat

17€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Semaine du 02/02

Mardi
03/02

Jeudi
05/02

Vendredi
06/02

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Mardi 03 / 02

Menu du jour

Entrée

Profiteroles fromage de chèvre frais

-

Plat

Carré d'agneau
Légumes croquants

-

Dessert

Tarte fine aux pommes

19€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Jeudi 05 / 02

Menu Japon

Entrée

Donburi (création) 丼

-

Plat

Tonkotsu ramen 豚骨

-

Dessert

Dorayaki revisté どら焼き

19€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Vendredi 06 / 02

Menu du jour

Entrée

Velouté Dubarry

-

Plat

Filet mignon de porc aux pruneaux et ses
légumes tournés

-

Dessert

Pain perdu et pommes

18€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Semaine du 09 / 02

Mardi
10/02

Jeudi
12/02

Vendredi
13/02

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Mardi 10 / 02

Menu du jour

Entrée

Profiteroles au fromage frais de chèvre

Plat

Carré d'agneau rôti et légumes croquants

Dessert

Tarte fine aux pommes

19€



RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Jeudi 12/02

Menu Nouvelle Aquitaine

Entrée

Merlu Koskera

-

Plat

Magret de canard à la bordelaise

-

Dessert

Gâteau basque revisité sorbet Izarra

Mignardise Turon basque

19€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Vendredi 13/02

Menu du jour

Entrée

Allumettes jambon fromage

-

Plat

Quasi de veau aux morilles et printanière de légumes

-

Dessert

Ile flottante

17€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Semaine du 23/02

Mercredi
25/02

Jeudi
26/02

Vendredi
27/02

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Mercredi 25/02

Menu du jour

Entrée

Escabèche de sardine

-

Plat

Râble de lapin aux olives, polenta

-

Dessert

Crème catalane et fruits flambés

17€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Jeudi 26/02

Menu du jour

Entrée

Profiteroles fromage de chèvre frais

-

Plat

Bar en croute de sel et beurre nantais

-

Dessert

Dessert autour des agrumes

19€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Vendredi 27/02

Menu du jour

Entrée

Assiette nordique et blinis

-

Plat

Filet mignon de porc, duxelle de champignon
et gratin de légumes

-

Dessert

Café gourmand

18€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Semaine du 02 / 03

Mardi
03/03

Jeudi
05/03

Vendredi
06/03

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Mardi 03 / 03

Menu du jour

Potage Julienne Darblay

Chili végétarien

Riz créole

Assiette de fromages

17€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Jeudi 05 / 03

Menu Bourgogne Franche Comté

Entrée

Œuf façon Meurette

-

Plat

Ecrevisses sautées au vin jaune
Risotto au comté et croute de morilles

-

Dessert

Thème: dessert fruits exotiques

19€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Vendredi 06 / 03

Menu du jour

Entrée

Assiette de charcuteries

-

Plat

Sauté de volaille au pesto, risotto

-

Dessert

Mille feuille

18€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Semaine du 09 / 03

Mardi
10/03

Mercredi
11/03

Jeudi
12/03

Vendredi
13/03

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Mardi 10 / 03

Menu du jour

Entrée

Œuf brouillé à la portugaise

-

Plat

Papillote de dorade sauce chorizo

Flan de légumes

-

Dessert

Profiteroles

17€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Mercredi 11 / 03

Menu du jour

Entrée

Rillettes de poisson, blinis

-

Plat

Coquelet au cidre, Blé composé

-

Dessert

Far Breton sauce caramel beurre salé

17€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Jeudi 12 / 03

Menu Amérique du Nord

Entrée

Bagel au saumon et écrevisse

-

Plat

Pulled pork (création)

Poutine

-

Dessert

Hot dog en trompe l'œil

19€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Vendredi 13 / 03

Menu du jour

Entrée

Salade de crudités

-

Plat

Magret de canard, sauce à l'orange, navets glacés et quinoa

-

Dessert

Entremet à la mangue

18€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Semaine du 16 / 03

Mercredi
18/03

Jeudi
19/03

Vendredi
20/03

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Mercredi 18 / 03

Menu du jour

Entrée

Gambas flambées et sa fondue de poireau

-

Plat

Cari de poulet, riz sauvage

-

Dessert

Gâteau de patate douce

17€



RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Jeudi 19 / 03

Menu du jour

Entrée

Entrée autour de l'œuf

-

Plat

Magret de canard aux aïnelles

-

Fromages

-

Dessert

Tarte citron meringué

18€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Vendredi 20 / 03

Menu du jour

Mise en situation d'examen
menu à définir

17€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Semaine du 23 / 03

Mardi
24/03

Vendredi
27/03

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Mardi 24 / 03

Menu du jour

Entrée

Assiette de fruits de mer

-

Plat

Limande meunière
Riz pilaf et carotte glacée

-

Dessert

Charlotte aux fruits

19€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Vendredi 27 / 03

Menu du jour

Entrée

Quiche lorraine

-

Plat

Escalope Viennoise, pâtes fraîches

-

Dessert

Entremet chocolat

17€



RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Semaine du 30 / 03

Mardi
31/03

Jeudi
02/04

Vendredi
03/04

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Mardi 31/03

Menu du jour

Entrée

Goujonnettes de dorade sauce tartare

-

Plat

Filet de mignon Sauce moutarde
Carotte fane et céleri boule

-

Dessert

Crêpes Suzette

18€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Jeudi 02/04

Menu du jour

Entrée

Cousina

-

Plat

Potée Auvergnate

Crèmeux de lentille du Puy

-

Dessert

Soufflé verveine et myrtille

18€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Vendredi 03 / 04

Menu du jour

Mise en situation d'examen
menu à définir

18€



RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Semaine du 13 / 04

Mercredi
15/04

Vendredi
17/04

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Mercredi 15 / 04

Menu du jour

Entrée

Samossa sauce aigre douce

-

Plat

Rougail saucisses, haricots rouges

-

Dessert

Ananas flambés et son biscuit moelleux à la vanille

18€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Vendredi 17/04

Menu du jour

Entrée

Terrine de légumes

-

Plat

Carré d'agneau, printanière de légumes

-

Dessert

Pêche Melba

19€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Semaine du 20/04

Mardi
21/04

Jeudi
23/04

Vendredi
24/04

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Mardi 21/04

Menu du jour

Entrée

Croque-Monsieur végétarien

-

Plat

Entrecôte sauce au poivre

Pommes château

-

Dessert

Tartelette citron

18€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Jeudi 23/04

Menu du jour

Entrée

Soupe Harira

-

Plat

Sole à la camerounaise sauce pimentée

Risotto d'épeautre et échalote confite

-

Dessert

Dessert autour de la fraise et de la rhubarbe

19€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Vendredi 24/04

Menu du jour

Entrée

Œuf brouillé à la portugaise

-

Plat

Poulet rôti et gratin Dauphinois

-

Dessert

Crème brûlée

17€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Semaine du 27/04

Jeudi
30/04

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Menu du jour

Entrée

Œuf brouillé Argenteuil

-

Plat

Steak au poivre flambé

Garniture Châtelaine

-

Dessert

St Honoré

18€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Semaine du 04 / 05

Jeudi
07/05

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Jeudi 07 / 05

Menu Hauts de France

Entrée

Waterzoï

-

Plat

Carbonade Flamande

Légumes tournés

-

Plateau de fromages

-

Dessert

Tarte rhubarbe et sorbet Maras des Bois

21€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Semaine du 11/05

Mardi
12/05

Mercredi
13/05

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Mardi 12 / 05

Menu du jour

Entrée

Tartare de saumon blinis

-

Plat

Emincé de volaille au citron

Légumes sautés curry coco

-

Dessert

Crêpes aumônière ananas

18€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Mercredi 13 / 05

Menu du jour

Entrée

Chaussons herbes et brocciu

-

Plat

Aziminu

-

Dessert

Fiadone au citron

19€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Semaine du 18/05

Mardi
19/05

Mercredi
20/05

Jeudi
21/05

Vendredi
22/05

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Mardi 19 / 05

Menu du jour

Entrée

Verrine de tomates crumble salé

-

Plat

Escalope de poulet viennoise

Sauce béarnaise

Pâtes fraîches

-

Dessert

Salade de fruits

17€



RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Mercredi 20 / 05

Menu du jour

Entrée

Pan bagnat

-

Plat

Canon d'agneau en croute d'herbes

Tian de légumes

-

Dessert

Tarte citron meringuée

19€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Jeudi 21/05

Menu du jour

Entrée

Accras de morue et légumes créoles

-

Plat

Poulet boucané à la vanille et riz de coco

Mignardise

-

Dessert

Gâteau de patate douce et noix de coco

19€



RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Vendredi 22 / 05

Menu du jour

Entrée

Croque-Monsieur

-

Plat

Entrecôte sauce au poivre, pommes Pont-Neuf

-

Dessert

Café gourmand

18€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Semaine du 25 / 05

Mardi
26/05

Jeudi
28/05

Vendredi
29/05

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Mardi 26 / 05

Menu du jour

Entrée

Asperges sauce maltaise

-

Plat

Limande meunière
Risotto et Ratatouille

-

Dessert

Fraisier

19€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Jeudi 28/05

Menu Centre Val de Loire

Entrée

Feuilleté au Sainte Maure, poire et épine

-

Plat

Volaille au Reuilly

Galette de pomme de terre, navet fondant

-

Dessert création

19€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Vendredi 29 / 05

Menu du jour

Buffet Brunch

18€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Semaine du 01 / 06

Jeudi
04/06

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Jeudi 04 / 06

Menu Bretagne

Entrée création

-

Plat

Limande meunière beurre blanc
Artichaut a la rennaise, bricolin à l'hydromel

-

Dessert

Bavaroise pomme caramel

19€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Semaine du 08/06

Mardi
09/06

Mercredi
10/06

Vendredi
12/06



RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Mardi 09 / 06

Menu du jour

Entrée

Tartare de tomate pesto basilic et crevettes
flambées

-

Plat

Moule marinière
Pommes frites

-

Dessert

Mille feuilles coulis Fruits rouges

18€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Mercredi 10 / 06

Menu du jour

Entrée

OËufs farcis Chimay

-

Plat

Poulet rôti, jus de rôti

Pommes darphin

-

Dessert

Café gourmand

17€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Vendredi 12 / 06

Menu du jour

Entrée

Bisque d'étrilles

-

Plat

Truite en papillote, blé composé

-

Dessert

Panna cotta ananas

18€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Semaine du 15 / 06

Jeudi
18/06

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Jeudi 18/06

Menu du jour

Entrée

Création autour de l'œuf

-

Plat

Bar en croute beurre nantais

Risotto d'épeautre et légumes de saison

-

Dessert

Mont Blanc

19€



RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Semaine du 22 / 06

Mardi
23/06

Mercredi
24/06

Jeudi
25/06

Vendredi
26/06

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Mardi 23 / 06

Menu du jour

Entrée

Légumes à la Grecque

-

Plat

Papillote de dorade aux fruits de mer

Sauce vin blanc

Légumes grillés

-

Dessert

Mousse chocolat

18€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Mercredi 24 / 06

Menu du jour

Entrée

Beignet de crevettes et salade de chou

-

Plat

Echine de porc en basse température Légumes
de saison

-

Dessert

Blanc manger et cerises flambées

18€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Jeudi 25 / 06

Menu du jour

Barbecue d'été

19€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





Vendredi 26 / 06

Menu du jour

Entrée

Assiette de fruits de mer

-

Plat

Sole Meunière, haricots verts, pommes de terre
tournées

-

Dessert

Paris-Brest

19€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Suivez-nous sur les réseaux



RÉSERVEZ VOTRE TABLE :

