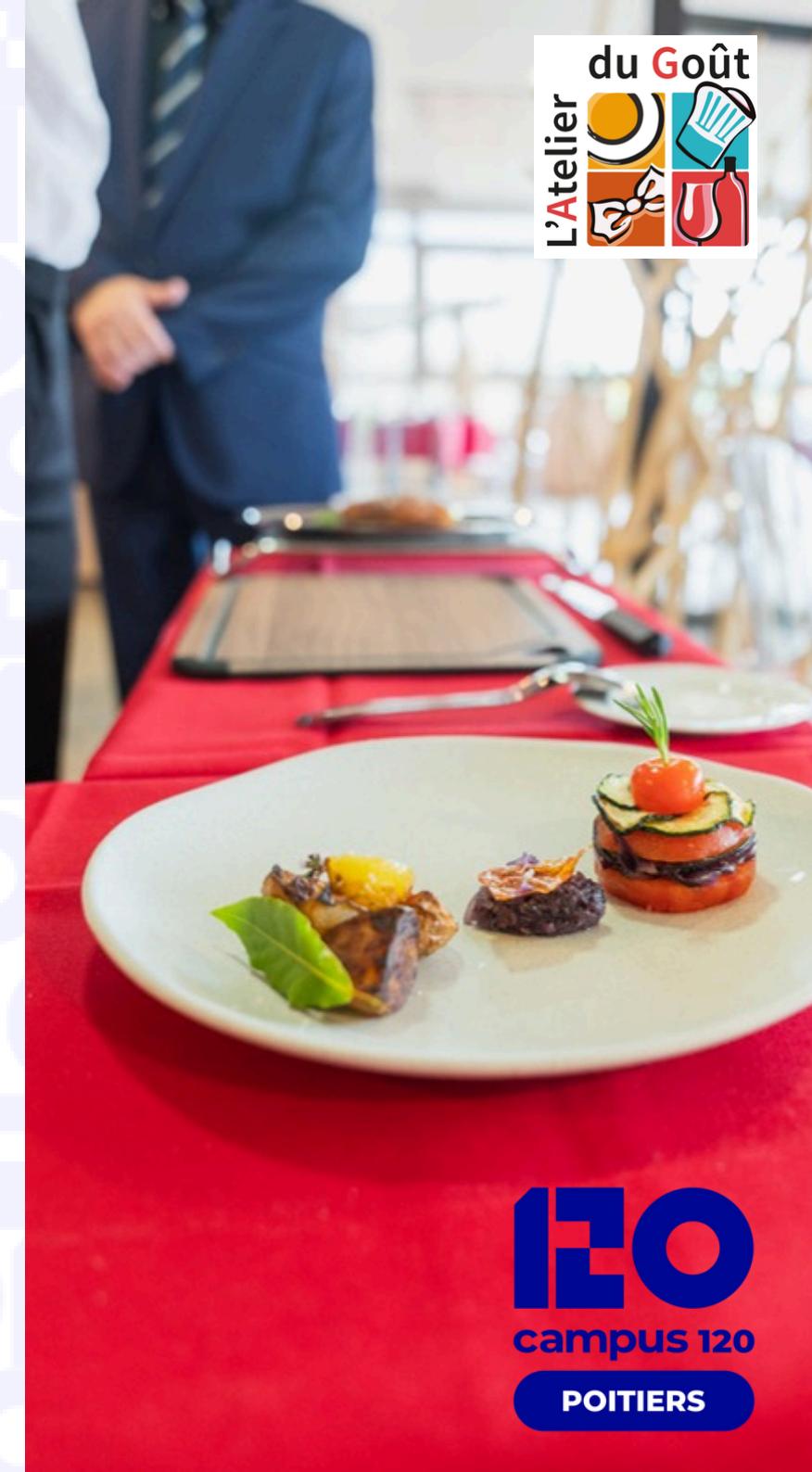


L'Atelier du Goût

Le restaurant d'application du

CAMPUS 120

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Infos pratiques

Début de service

12h15

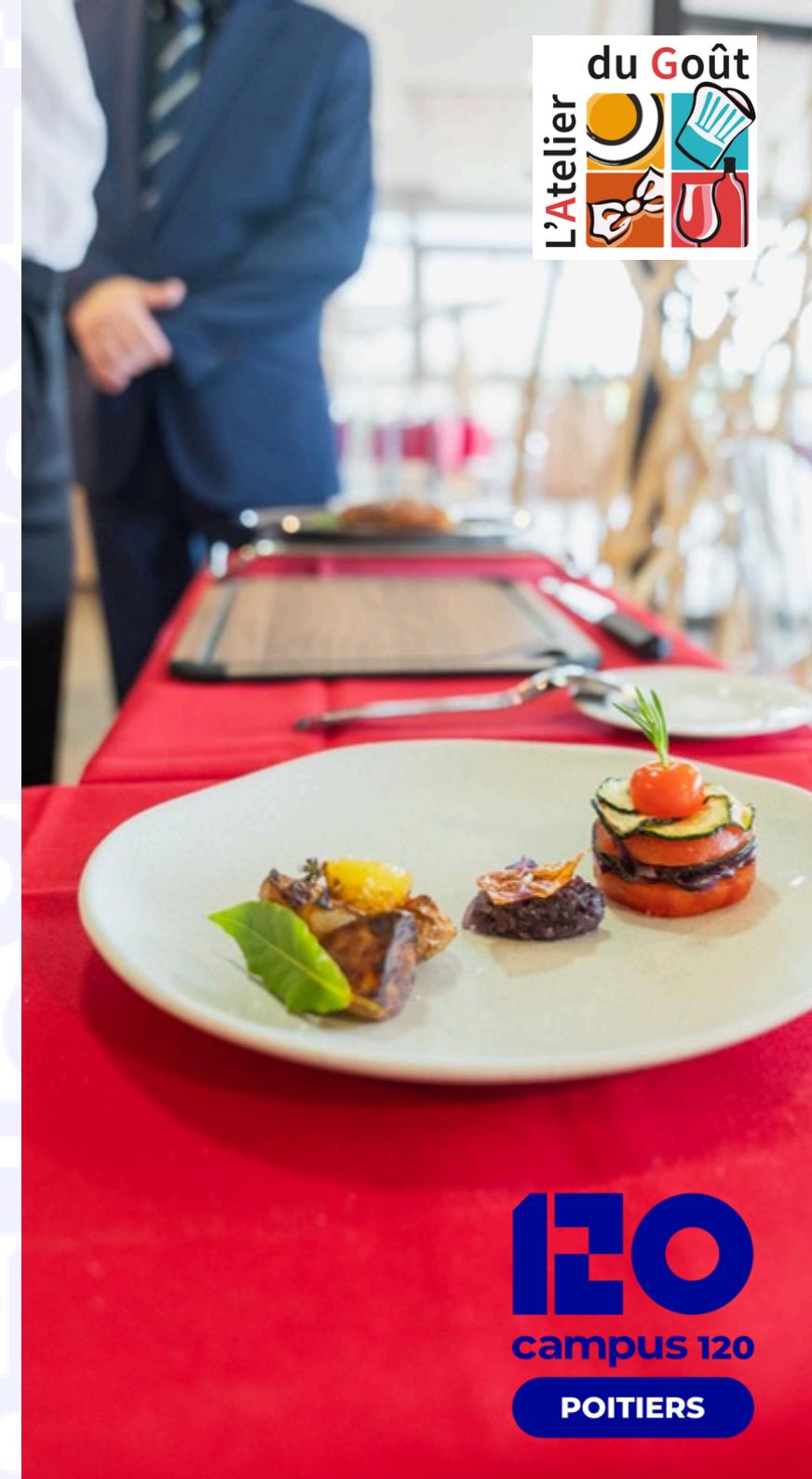
Fin de service : ±13h30

Au

Campus 120, Zone de la
République, Poitiers

parkings à proximité

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Agenda

Octobre 2025							Novembre 2025						
Lun	Mar	Mer	Jeu	Ven	Sam	Dim	Lun	Mar	Mer	Jeu	Ven	Sam	Dim
29	30	1	2	3	4	5	27	28	29	30	31	1	2
6	7	8	9	10	11	12	3	4	5	6	7	8	9
13	14	15	16	17	18	19	10	11	12	13	14	15	16
20	21	22	23	24	25	26	17	18	19	20	21	22	23
27	28	29	30	31	1	2	24	25	26	27	28	29	30

Décembre 2025							Janvier 2026						
Lun	Mar	Mer	Jeu	Ven	Sam	Dim	Lun	Mar	Mer	Jeu	Ven	Sam	Dim
1	2	3	4	5	6	7	29	30	31	1	2	3	4
8	9	10	11	12	13	14	5	6	7	8	9	10	11
15	16	17	18	19	20	21	12	13	14	15	16	17	18
22	23	24	25	26	27	28	19	20	21	22	23	24	25
29	30	31	1	2	3	4	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.**

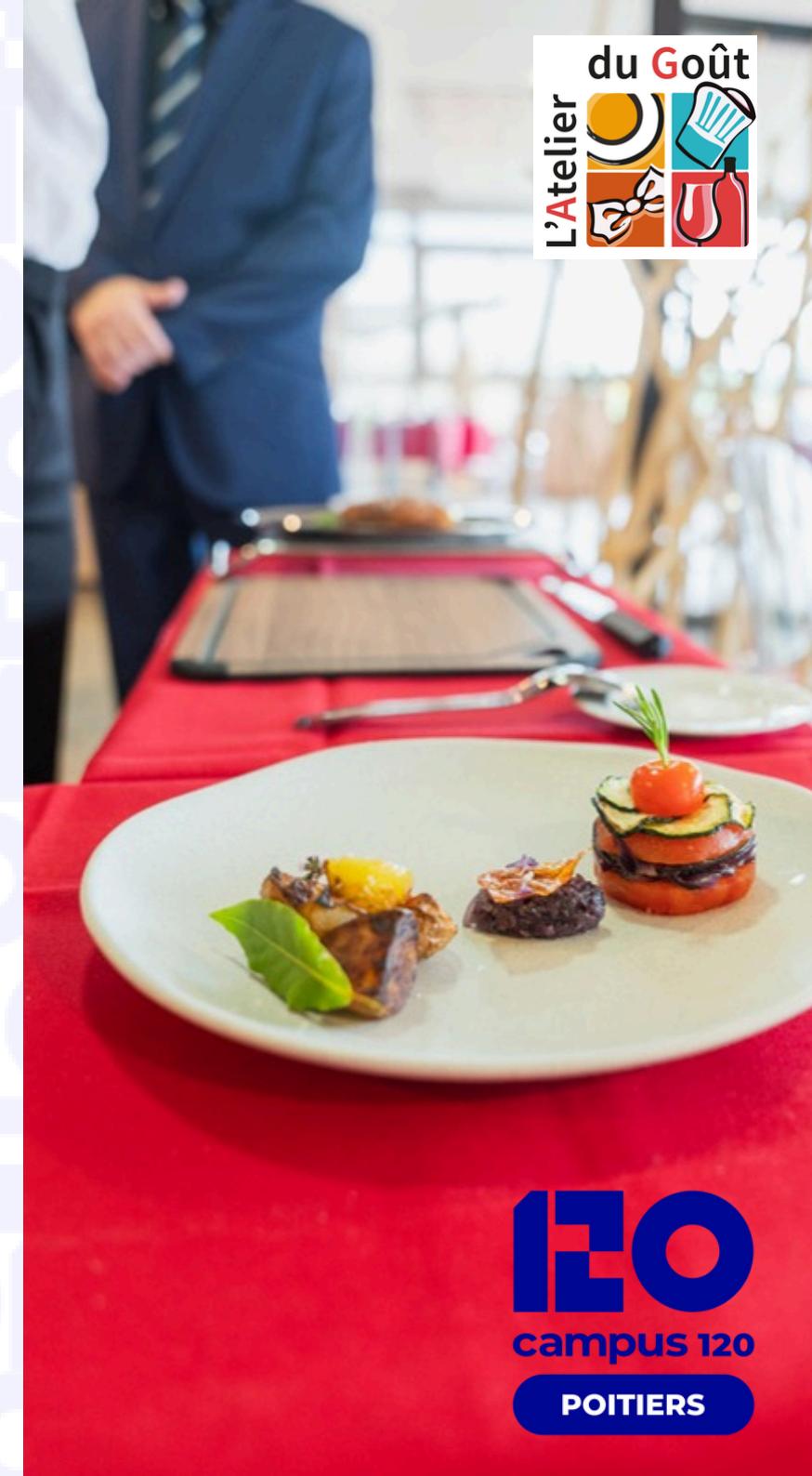
Plat

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 :



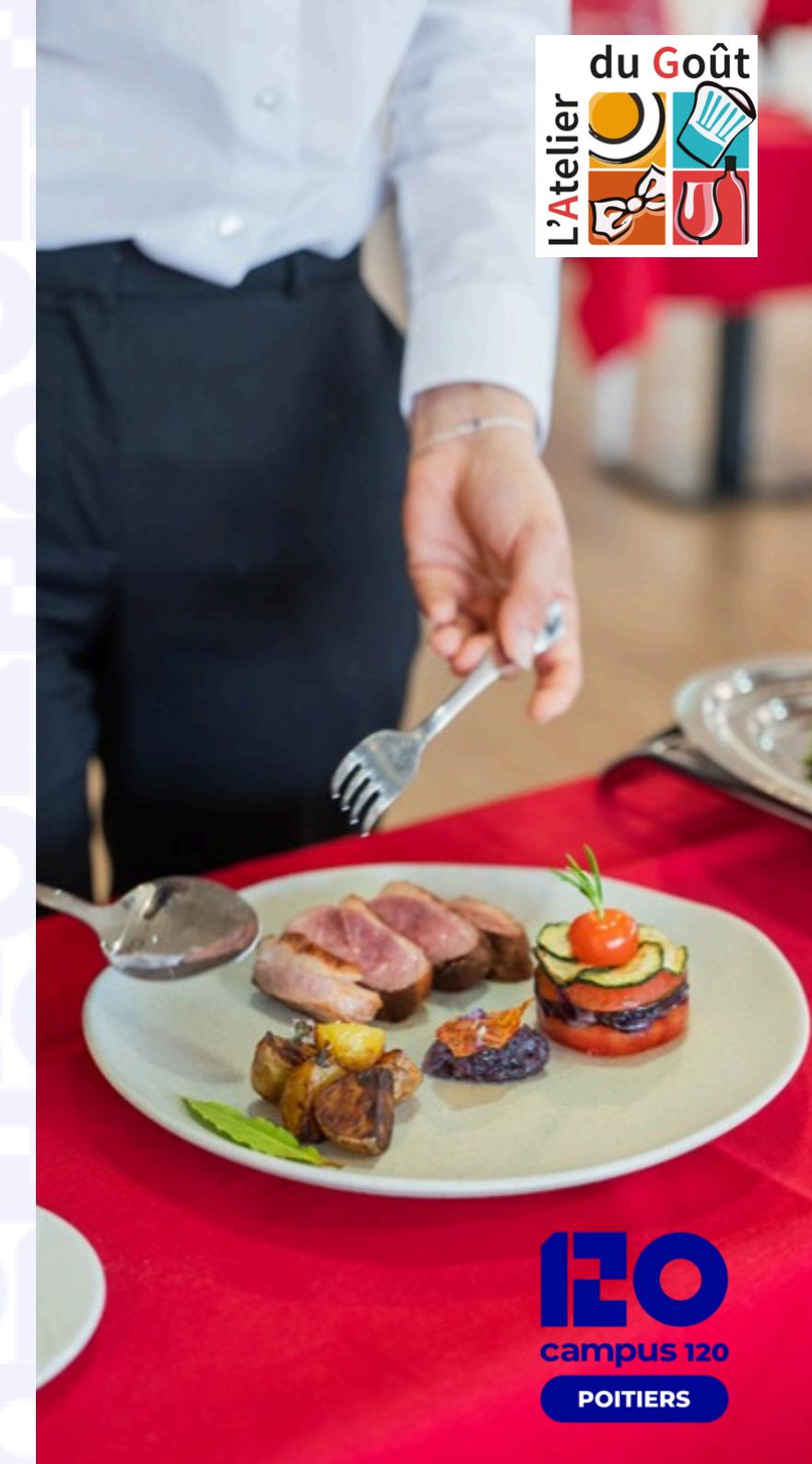
Les menus

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 :





RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Semaine du 06 / 10

Mardi
07/10

Mercredi
08/10

Jeudi
09/10



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

17€

Dessert

Poire Belle Hélène

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 :





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

23€

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

Mignardises

Dessert

Création riz au lait



RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Semaine du 13 / 10

Jeudi
16/10

Vendredi
17/10



Menu Corse

Jeudi 16 octobre

Entrée

Création

Plat

Civet de sanglier
Tian de légumes

19€

Dessert

Panzarotti châtaigne , suprême d'orange flambé
à la grappa

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Vendredi 17 octobre

Menu du jour

Entrée

Salade composée et son œuf poché

Plat

Pavé de bœuf, légumes tournés glacés

18€

Dessert

Baba Gin citron



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

18€

Dessert

Tarte aux poires et sauce chocolat



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

17€

Dessert

Aumônières de crêpes



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

18€

Dessert

Tarte au Chocolat



RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



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 à la scandinave
Garniture création

19€

Dessert

Prinsesstårta



RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Vendredi 07 / 11

Menu du jour

Entrée

Velouté de potimarron, chorizo, parmesan

Plat

Poulet rôti, châtaignes poêlées, carottes Vichy

17€

Dessert

Coupe de glaces



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

19€

Dessert

Entremet au chocolat



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

19€

Dessert

Soufflé création



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

17€

Dessert

Tarte aux pommes



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

Bœuf à la provençal, pommes de terre Château

18€

Dessert

Le Royal Chocolat



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

18€

Dessert

Religieuse



RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Semaine du 01/12

Mercredi
03/12

Jeudi
04/12

Vendredi
05/12



Menu du jour

Entrée

Velouté de légumes et son œuf mollet

Plat

Jarret de veau, sauce moutarde, pommes château

18€

Dessert

St Honoré

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Jeudi 04/12

Menu du jour

Entrée

Velouté stilton et poire

Plat

Bœuf Wellington

Purée de potimarron et légumes de saisons

19€

Dessert

Tarte crumble glace spéculos



RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Vendredi 05 / 12

Menu du jour

Entrée

Assiette de charcuteries

Plat

Papillote de lieu, blé composé

17€

Dessert

Crêpes et fruits flambés



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

17€

Dessert

Poire Belle Hélène



RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Mercredi 10 / 12

Menu du jour

Entrée

Salade lyonnaise

Plat

Ris de veau en cocotte

Ravioles de légumes

23€

Fromages

Dessert

Tartelette au chocolat



RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Jeudi 11/12

Menu de Noël

Amuse bouche St Jacques

Entrée

Paté en croute

25€

Plat

Lièvre à la royale

Dessert

Bûche de Noël et mignardise



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

18€

Dessert

Mont blanc



RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Jeudi 18/12

Menu de Noël

Entrée

Terrine de foie gras a l'Armagnac

Plat

Magret de pigeon

Accompagnement création

19€

Dessert

Buche de noël au chocolat et fève de tonka



RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Vendredi 19 / 12

Menu du jour

Entrée

Assiette de charcuterie

Plat

Bœuf Bourguignon, pâtes fraîches

17€

Dessert

Café gourmand



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

19€

Dessert

Île flottante aux pralines roses



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€



Menu du jour

Entrée

Velouté Parmentier

Plat

Magret de canard à l'orange, gratin de légumes

18€

Dessert

Pithiviers

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





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

19€

Dessert

Galette des rois



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

17€

Dessert

Aumônières de crêpes



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

19€

Dessert

Crêpes à l'Angevine



RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Vendredi 23/01

Menu du jour

Entrée

Assiette de poissons fumés

Plat

Fish and Chips, sauce aïoli

18€

Dessert

Gratin de fruits et fruits flambés



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

19€

Dessert

Tartelette poire et crème d'Isigny



RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Vendredi 30 / 01

Menu du jour

Entrée

Panini et Croque Monsieur

Plat

Fish and chips sauce aïoli

17€

Dessert

Tarte au chocolat



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

19€

Dessert

Tarte fine aux pommes



RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Jeudi 05/02

Menu Japon

Entrée

Donburi (création) 丂

Plat

Tonkotsu ramen 豚骨

19€

Dessert

Dorayaki revisté どら焼き



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 :



Menu du jour

Mercredi 25/02

Entrée

Escabèche de sardine

Plat

Râble de lapin aux olives, polenta

17€

Dessert

Crème catalane et fruits flambés



RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Jeudi 26/02

Menu du jour

Entrée

Profiteroles fromage de chèvre frais

Plat

Bar en croute de sel et beurre nantais

19€

Dessert

Dessert autour des agrumes



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

18€

Dessert

Café gourmand



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

17€

Assiette de fromages



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

19€

Dessert

Thème: dessert fruits exotiques



RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Vendredi 06 / 03

Menu du jour

Entrée

Assiette de charcuteries

Plat

Sauté de volaille au pesto, risotto

18€

Dessert

Mille feuille



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

17€

Dessert

Profiteroles



RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Mercredi 11/03

Menu du jour

Entrée

Rillettes de poisson, blinis

Plat

Coquelet au cidre, Blé composé

17€

Dessert

Far Breton sauce caramel beurre salé



RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Jeudi 12/03

Menu Amérique du Nord

Entrée

Bagel au saumon et écrevisse

Plat

Pulled pork (création)

Poutine

19€

Dessert

Hot dog en trompe l'œil



Menu du jour

Entrée

Salade de crudités

Plat

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

18€

Dessert

Entremet à la mangue

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Semaine du 16/03

Mercredi
18/03

Jeudi
19/03

Vendredi
20/03



RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Menu du jour

Entrée

Gambas flambées et sa fondue de poireau

Plat

Cari de poulet, riz sauvage

17€

Dessert

Gâteau de patate douce

Mercredi 18/03



RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Jeudi 19 / 03

Menu du jour

Entrée

Entrée autour de l'œuf

Plat

Magret de canard aux airelles

18€

Fromages

Dessert

Tarte citron meringué



Vendredi 20/03

Menu du jour

Mise en situation d'examen
menu à définir

17€

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





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

19€

Dessert

Charlotte aux fruits



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

18€

Dessert

Crêpes Suzette



RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Jeudi 02/04

Menu du jour

Entrée

Cousina

Plat

Potée Auvergnate

Crémeux de lentille du Puy

18€

Dessert

Soufflé verveine et myrtille



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

18€

Dessert

Ananas flambés et son biscuit moelleux à la vanille



RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Menu du jour

Vendredi 17/04

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

18€

Dessert

Tartelette citron



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

19€

Dessert

Dessert autour de la fraise et de la rhubarbe



RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Vendredi 24/04

Menu du jour

Entrée

Œuf brouillé à la portugaise

Plat

Poulet rôti et gratin Dauphinois

17€

Dessert

Crème brûlée



RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Semaine du 27/04

Jeudi
30/04



RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Jeudi 30/04

Menu du jour

Entrée

Œuf brouillé Argenteuil

Plat

Steak au poivre flambé
Garniture Châtelaine

18€

Dessert

St Honoré



RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Semaine du 04/05

Jeudi
07/05



RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Jeudi 07/05

Menu Hauts de France

Entrée

Waterzoi

Plat

Carbonade Flamande
Légumes tournés

21€

Plateau de fromages

Dessert

Tarte rhubarbe et sorbet Maras des Bois



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

18€

Dessert

Crêpes aumônière ananas



RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Mercredi 13/05

Menu du jour

Entrée

Chaussons herbes et brocciu

Plat

Aziminu

19€

Dessert

Fiadone au citron



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

17€

Dessert

Salade de fruits



RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Mercredi 20/05

Menu du jour

Entrée

Pan bagnat

Plat

Canon d'agneau en croute d'herbes

Tian de légumes

19€

Dessert

Tarte citron meringuée



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

19€

Dessert

Gâteau de patate douce et noix de coco



RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Vendredi 22/05

Menu du jour

Entrée

Croque-Monsieur

Plat

Entrecôte sauce au poivre, pommes Pont-Neuf

18€

Dessert

Café gourmand



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

19€

Dessert

Fraisier



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

19€

Dessert création



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 à la rennaise, bricolin à l'hydromel

19€

Dessert

Bavaroise pomme caramel



RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Semaine du 08/06

Mardi
09/06

Mercredi
10/06

Vendredi
12/06



Mardi 09/06

Menu du jour

Entrée

Tartare de tomate pesto basilic et crevettes flambées

Plat

Moule marinière
Pommes frites

18€

Dessert

Mille feuilles coulis Fruits rouges

RÉSERVEZ VOTRE TABLE :





RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Mercredi 10 / 06

Menu du jour

Entrée

Œufs farcis Chimay

Plat

Poulet rôti, jus de rôti
Pommes darphin

17€

Dessert

Café gourmand



RÉSERVEZ VOTRE TABLE :



Menu du jour

Entrée

Bisque d'étrilles

Plat

Truite en papillote, blé composé

18€

Dessert

Panna cotta ananas

Vendredi 12/06



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

19€

Dessert

Mont Blanc



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

18€

Dessert

Mousse chocolat



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

19€

Dessert

Paris-Brest

Suivez-nous sur les réseaux



RÉSERVEZ VOTRE TABLE :

