

SEMAINES 1	DATES	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
	LUNDI <b>02-janv</b>		
	MARDI <b>03-janv</b>	Œufs cocotte en cage & Filets de colin en écailles de courgettes, riz safrané, billes de légumes glacés & Crème brûlée Galette des rois	Potage Saint-Germain & Poulet sauté chasseur, pommes noisettes & Galette des rois
	MERCREDI <b>04-janv</b>	Crèmeux de petits pois œuf mollet, chips de lard, écume à la menthe Gratinée à l'oignon & Brochettes de saumon sautées au lard, beurre au vin rouge, lentilles cuisinées, fonds d'artichaut Poulet sauté chasseur pommes noisettes & Crèmeux chocolat citron	& &
	JEUDI <b>05-janv</b>	Choux crabe, coriandre et agrumes, sauce vièrge Illusion de tomate, mozzarella di Buffala, pesto et gressin au jambon de Parme & Dos de mullet en croûte de chorizo, mousse de céleri aux fèves Lapin à la bière, pommes boulangères Pavé de saumon en croûte de sésame, sauce chorizo, légumes de saison & Mousse au chocolat Crumble et figue rôtie sorbet à la fraise	Pas de brasserie ni de gastronomie FORMULE BISTROT AVEC CHOIX
	VENDREDI <b>06-janv</b>	A définir & A définir & Saint Honoré	Pas de brasserie ni de gastronomie FORMULE BISTROT AVEC CHOIX

SEMAINES 2	DATES	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
	LUNDI 09-janv	Gaspacho de betterave et concombre, tuile au sésame  & Poulet sauté façon vallée d'auge, riz créole  & Pascade aux zestes d'orange et pommes caramélisées	La cervelle de canut et ses crudités comme à Lyon & Filet de canard sur une sauce aigre-douce aux épices & Paris-Brest croustillant
	MARDI 10-janv	Risotto à l'aneth et moules gratinées  & A définir  & Tarte bourdaloue	Saucisson brioché & Darne de saumon pochée, beurre blanc, légumes glacés & Charlotte russe aux poires
	MERCREDI 11-janv	Œuf farci Chimay Terrine de volaille au potiron et gambas à l'orange & Pavé de truite beurre blanc, légumes croquants  & Charlotte noix de coco concassée d'ananas	&  &
	JEUDI 12-janv	Crème de potiron et ses ravioles aux champignons et au chèvre Crumble de moules et pétoncles aux épinards et curry & Filet de rouget, émulsion d'une marinière et ses garnitures Volaille fermière au sautoir, sauce morilles au vin jaune, risotto vert au parmesan Darne de saumon cuite à l'unilatéral, sauce citronnée, pommes vapeur & Délice de pommes à la cannelle et sa glace vanille Profiteroles	Pas de brasserie ni de gastronomie  FORMULE BISTROT AVEC CHOIX
	VENDREDI 13-janv	Œuf poché au vin rouge, champignons sautés et oignons grelots glacés à brun  & Pièce de saumon à l'unilatérale, beurre nantais, riz arlequin Filets de sole, sauce émulsionnée chaude, garniture à base d'artichauts & Soupe de kiwis, bavarois aux fraises et tuile à l'orange	Pas de brasserie ni de gastronomie  FORMULE BISTROT AVEC CHOIX

SEMAINES 3	DATES	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
	LUNDI 16-janv	Tartare de saumons aux légumes croquants & Magret de canard au poivre, gratin de pommes de terre, tomates au chèvre frais, pois gourmands & Tarte au citron meringuée	La cervelle de canut et ses crudités comme à Lyon & Filet de canard sur une sauce aigre-douce aux épices & Douceur au thé matcha
	MARDI 17-janv	A définir & Entrecôte double sauce marchand de vin, pommes pont-neuf, fondue d'oignons & Confit de légumes et sa glace framboise Aumônière aux pommes	Potage aux deux couleurs & Truite à la grenobloise & Confits de légumes et sa glace framboise
	MERCREDI 18-janv	Quiche au chèvre tomates basilic & Sole meunière, pommes à l'anglaise, légumes glacés & Déclinaison de caramel	& &
	JEUDI 19-janv	Salade de lentilles et saucisse de Monbelliard & Magret de canard, gratin dauphinois, sauce à l'orange Potée de fruits de mer au pistou, pâtes fraîches & Mousse au chocolat	Pas de brasserie ni de gastronomie  FORMULE BISTROT AVEC CHOIX
	VENDREDI 20-janv	Tarte chèvre et courgettes & Râble de lapin, sauce à la bière, garniture fromagère & A définir	Pas de brasserie ni de gastronomie  FORMULE BISTROT AVEC CHOIX

SEMAINES 4	DATES	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
	LUNDI 23-janv	Potage de potiron et châtaignes caramélisées & Filet de cabillaud poché, beurre blanc fenouil rôti et fondue de poireaux à la crème & Mirliton tiède à la compote de rhubarbe Chaud froid chocolat orange	Rillettes de saumon, réduction balsamique et salade & Sot-l'y-laisse de volaille à la mangue et corandre, risotto & Chaud froid chocolat orange
	MARDI 24-janv	Brick de gambas aux herbes & Daurade entière pour deux, ratatouille, riz aux petits légumes & Savarin aux fruits	Quiche aux poireaux & Blanquette de veau à l'ancienne & Savarin aux fruits
	MERCREDI 25-janv	Cassolette de coquillages au safran Œuf poché bayonnaise & A définir & Création sucrée Eclair aux fruits et mascarpone à la pistache	& &
	JEUDI 26-janv	Bruschetta au chèvre et jambon & Spaghetti à la bolognaise Pavé de julienne, timbales de légumes, sauce vièrge & Tarte fine, glace vanille	Pas de brasserie ni de gastronomie FORMULE BISTROT AVEC CHOIX
	VENDREDI 27-janv	Filets de dorade, sauce crustacés, flan de légumes & A définir & Tarte aux myrtilles et pistaches	Pas de brasserie ni de gastronomie FORMULE BISTROT AVEC CHOIX

SEMAINES 5	DATES	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
	LUNDI <b>30-janv</b>	Tagliatelles de légumes aux moules de bouchot & Navarin d'agneau aux champignons et artichauts & Choux à la crème (chocolat, café)	Rillettes de saumon, réduction de balsamique et salade & suprême de volaille poché au pesto, risotto au parmesan & Paris-Brest revisité
	MARDI <b>31-janv</b>	Soupe de volaille façon chinoise & A définir & Tartelette au citron meringuée	Risotto de moules & Poulet rôti & Tartelette au citron meringuée
	MERCREDI <b>01-févr</b>	Cassolette de coquillage au safran Petit pâté pantin & Brochette d'agneau à l'orientale & Macaron à la framboise et son granité menthe Eclair aux fruits et mascarpone à la pistache	& &
	JEUDI <b>02-févr</b>	Carpaccio de champignons aux aromates, chiffonnade de jambon et roquette, copeux de parmesan Velouté Dubarry & Filet de daurade mariné aux graines de fenouil, légumes de provence et émulsion de crustacés Magret de canard et son gratin dauphinois & Tarte amandine Pot de tiramisu	Pas de brasserie ni de gastronomie  FORMULE BISTROT AVEC CHOIX
	VENDREDI <b>03-févr</b>	Hareng pommes à l'huile & Mijotée de joue de bœuf au vin rouge, ventrèche, oignons et champignons, tagliatelles fraîches & A définir	Pas de brasserie ni de gastronomie  FORMULE BISTROT AVEC CHOIX

SEMAINES 8	DATES	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
	LUNDI 20-févr	Œufs en cocotte en miroir et crème d'ail & Ballottine de volaille à l'estragon, flan de carottes et tagliatelles fraîches Foie de veau, purée de granny et pommes sautées & Déclinaison de fruits de saison	Assiette dégustation autour des saveurs fumées & Sandre au pineau rouge embeurrée de chou & Ile flottante, vanille coco
	MARDI 21-févr	Crémeux de petits pois, œuf mollet, chips de lard, écume à la menthe Œuf au plat foies de volailles & Pavé de saumon cuit sur la peau, coulis de piquillos, riz façon paëlla tagliatelles de légumes Magret de canard au poivre vert, pommes croquettes, tian de légumes & Création sucrée	Crème de moules au safran & Sauté de veau & Choux à la crème
	MERCREDI 22-févr	Risotto aux champignons Avocat crevettes sauce cocktail & Pièce du bouché, sauce béarnaise, pommes frites, mélange de légumes & Confits de légumes	& &
	JEUDI 23-févr	Œuf poché en meurette Crème Dubarry safranée aux pétoncles & Cuisse de volaille farcie, cuite au sautoir, farandole de garnitures Pavé de cabillaud, croûte de chorizo, légumes de saison Piccata de porc aux pleurotes, tagliatelles fraîches & Millefeuille tradition au rhum et vanille Bourbon Aumônière aux pommes	Pas de brasserie ni de gastronomie  FORMULE BISTROT AVEC CHOIX
	VENDREDI 24-févr	Tarte fine aux légumes et pistou Crémeux de petits pois, œuf mollet, chips de lard, écume à la menthe & Filet de dorade à la plancha, émulsion de poivron, tian de légumes Cuisse de volaille farcie, sauce brune Pavé de saumon cuit sur peau, coulis de piquillos, riz façon paëlla, tagliatelles de légumes & Cœur coulant au chocolat et crème anglaise	Pas de brasserie ni de gastronomie  FORMULE BISTROT AVEC CHOIX

SEMAINES 9	DATES	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
	LUNDI <b>27-févr</b>	Vol au vent moules et crevettes aux légumes & Thon mariné au gingembre et à la citronnelle & Carpaccio d'ananas et rix coco Aumônière aux pommes, caramel beurre salé, chantilly au clavados	Assiette dégustation autour des saveurs fumées & Sandre au pineau rouge embeurrée de chou & Ile flottante, vanille coco
	MARDI <b>28-févr</b>	Crèmeux de petits pois, œuf mollet, chips de lard, écume à la menthe Tartare de saumon aux agrumes & Pavé de saumon cuit sur la peau, coulis de piquillos, riz façon paëlla tagliatelles de légumes Bavette d'ailouy pommes rissolées, haricots verts & Cylindre chocolat framboise et son confit de légumes	Goujonnettes de poisson sauce tartare & Sauté de veau Marengo tagliatelles & Paris-Brest
	MERCREDI <b>01-mars</b>	Soupe aux coquillages Clafoutis au munster & Darne de saumon, boulgour gourmand, légumes sautés à la chinoise Filet de canard à l'orange, pommes miettes & Création sucrée	& &
	JEUDI <b>02-mars</b>	Truite en tartare aux herbes du potager et citron vert, crème au raifort d'Alsace Caponata de légumes & Entrecôte jus corsé, sauce béarnaise et se légumes du marché cuisinés au lard et aux olives Escalope de volaille panée, poêlée de légumes & Tiramisu aux fruits Autour du macaron	Pas de brasserie ni de gastronomie  FORMULE BISTROT AVEC CHOIX
	VENDREDI <b>03-mars</b>	Crèmeux de petits pois, œuf mollet, chips de lard, écume à la menthe & Pavé de saumon cuit sur peau, coulis de piquillos, riz façon paëlla, tagliatelles de légumes Filet de lotte poché, sauce vin blanc, garniture traitée en friture & Choux à la crème au caramel	Pas de brasserie ni de gastronomie  FORMULE BISTROT AVEC CHOIX

SEMAINES 10	DATES	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
	LUNDI <b>06-mars</b>	<p>Croustillant d'omelette aux légumes et emmental</p> <p>&amp;</p> <p>Filet de canette, pommes fondantes, huile de basilic</p> <p>&amp;</p> <p>Croquant de rouge au jus acidulé</p>	<p>A définir</p> <p>&amp;</p> <p>Filet mignon sauté au poivre, mousseline de carottes</p> <p>&amp;</p> <p>Crumble aux pommes à la cannelle, glace à la vanille</p>
	MARDI <b>07-mars</b>	<p>Tarte fine de bambas à l'anis sur tagliatelles de légumes</p> <p>Rosace de tomate à la macédoine, œuf poché, vinaigrette d'herbes</p> <p>&amp;</p> <p>Pavé de saumon mariné au gingembre</p> <p>&amp;</p> <p>Carpaccio d'ananas, riz coco</p> <p>Duo de mousse de fruits et son granité à la menthe</p>	<p>Œufs farcis Chimay</p> <p>&amp;</p> <p>Poulet sauté chasseur</p> <p>&amp;</p> <p>Duo de mousse de fruits et son granité à la menthe</p>
	MERCREDI <b>08-mars</b>	<p>Salade de foies de volailles</p> <p>&amp;</p> <p>Escalope de dinde, flan d'épinards</p> <p>Filets de dorades sautés, ragoût de fèves et chorizo, endives caramélisées, sauce au piment d'Espelette</p> <p>&amp;</p> <p>Tarte tatin revisitée</p>	<p>&amp;</p> <p>&amp;</p>
	JEUDI <b>09-mars</b>	<p>Feuilleté de chèvre, lard et mesclun</p> <p>&amp;</p> <p>Fricassée de volaille riz pilaf</p> <p>Pavé de julienne bonne femme, étuvée de chou vert</p> <p>&amp;</p> <p>Gâteau de semoule au caramel</p>	<p>Pas de brasserie ni de gastronomie</p> <p>FORMULE BISTROT AVEC CHOIX</p>
	VENDREDI <b>10-mars</b>	<p>Œuf poché au vin rouge, champignons sautés et oignons gelots glacés à brun</p> <p>Tarte fine de bambas à l'anis sur tagliatelles de légumes</p> <p>&amp;</p> <p>Sot-l'y laisse de volaille à blanc, coriandre et risotto au parmigiano reggiano</p> <p>Pavé de saumon mariné au gingembre</p> <p>&amp;</p> <p>Carpaccio d'ananas, riz coco</p>	<p>Pas de brasserie ni de gastronomie</p> <p>FORMULE BISTROT AVEC CHOIX</p>



SEMAINES 11	DATES	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
	LUNDI 13-mars	Rouleau de printemps au gingembre & Dos de saumon rôti, beurre safrané à l'orange, carottes au miel & Carré de tuiles au chocolat	A définir & et mignon à la guinness et au miel, mousseline de carottes & Crumble aux pommes à la cannelle, glace à la vanille
	MARDI 14-mars	Rosace de tomates à la macédoine, œuf poché, vinaigrette d'herbes & A définir & Macaron framboise et sa glace à la menthe	Œufs mollets florentine & Escalope de saumon au vin rouge et ses petits légumes & Tarte au chocolat
	MERCREDI 15-mars	Gougères au fromage, salade & Filet de canard rôti au miel, légumes glacés, semoule aux petits légumes & Cercle de chocolat	& &
	JEUDI 16-mars	Terrine de légumes crus et cuits au pesto & Cassoulet Timbale de lieu jaune, tian de légumes & Pudding diplomate	Pas de brasserie ni de gastronomie  FORMULE BISTROT AVEC CHOIX
	VENDREDI 17-mars	A définir & A définir & A définir	Pas de brasserie ni de gastronomie  FORMULE BISTROT AVEC CHOIX

SEMAINES 12	DATES	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
	LUNDI <b>20-mars</b>	A définir  & A définir  & Création sucrée	Crème de céleri-rave, fressin aux deux sésames & Tajine d'agneau aux pruneaux, semoule aux épices & Choux comme des profiteroles sauce chocolat
	MARDI <b>21-mars</b>	Tarte au chèvre et à la volaille, coulis de courgettes  & A définir  & Création sucrée Mille-feuilles	Œufs pochés Bragance & Roast-beef, gratin dauphinois, tomate confite & Singapour
	MERCREDI <b>22-mars</b>	A définir  & Filet de canard rôti au miel, légumes glacés, semoule aux petits légumes Goujonnettes de poisson sauce tartare, pommes à l'anglaise & Création sucrée	&  &
	JEUDI <b>23-mars</b>	Croustillant d'œuf poché à la provençale Crème de fenouil au rouget, croustillant à la tapenade & Filet de sole en deux sauces, trilogie de garnitures Filet mignon aux bananes et colombo, sauce au miel, polenta et chutney d'oananas Pilon façon tandoori, riz blanc & Petits pots de crème Millefeuille	Pas de brasserie ni de gastronomie  FORMULE BISTROT AVEC CHOIX
	VENDREDI <b>24-mars</b>	Tarte au chèvre et à la volaille, coulis de courgettes au basilic Soupe au pistou & Filet de turbot sauté et ses garnitures  & Mille-feuilles	Pas de brasserie ni de gastronomie  FORMULE BISTROT AVEC CHOIX

SEMAINES 13	DATES	GASTRONOMIQUE	BRASSERIE
	LUNDI <b>27-mars</b>	Entrée réalisé par les étudiants  & Plat réalisé par les étudiants  & Velouté glacé de légumes anisés	Crème de céleri-rave, fressin aux deux sésames & Tajine d'agneau aux pruneaux, semoule aux épices & Choux comme des profiteroles sauce chocolat
	MARDI <b>28-mars</b>	Tarte au chèvre et à la volaille, coulis de courgettes  & A définir  & Mille-feuilles Tube de chocolat glacé aux quatre épices	Œuf poché bourguignonne & Curry d'agneau, riz madras & Feuilleté aux fruits
	MERCREDI <b>29-mars</b>	Petit pâté pantin  & Fricassée de lapin aux champignons, galette de pommes de terre aux herbes, tomate rôtie  & Création sucrée	&  &
	JEUDI <b>30-mars</b>	Crème de potiron et ses ravioles aux champignons et au chèvre Salade landaise & Volaille fermière au sautoir, sauce morilles au vin jaune, risotto vert au parmesan Aile de raie à la grenobloise & Riz au lait Tartelette chocolat caramel	Pas de brasserie ni de gastronomie  FORMULE BISTROT AVEC CHOIX
	VENDREDI <b>31-mars</b>	Tarte au chèvre et à la volaille, coulis de courgettes au basilic  & Filet de saumon sauté, sauce crustacés, garniture à base d'aspèrges  & Mille-feuilles Croustillant aux framboises, crème diplomate	Pas de brasserie ni de gastronomie  FORMULE BISTROT AVEC CHOIX