

Lundi 07/09	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes
Mardi 08/09	<i>Midi</i> Le Concerto 12€	<i>Midi</i> Les Gammes
	Melon au jambon *** Brochette de poulet grillé à l'Américaine *** Tarte citron meringuée	
Mercredi 09/09	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes
	Brick croustillante de tomates mozzarella au pesto *** Risotto de gambas aux épinards *** Tiramisu	
Jeudi 10/09	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes
	<i>Soir</i> Le Concerto 21€	
	Mise en bouche : Rillettes de saumon sur sablé parmesan *** Œuf mollet aux fruits de mer, purée d'artichauts *** Suprême de pintadeau farci au chorizo, coulis de crustacés Pommes croquettes et poêlée de champignons *** Plateau de fromages *** Tartelette choco-café *** Mignardises	
Vendredi 11/09	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes
	<i>Soir</i> Le Concerto	

Lundi 14/09	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes
Mardi 15/09	<i>Midi</i> Le Concerto 14€ Gaspacho à la tomate, émulsion chèvre-miel et romarin *** Entrecôte sautée, sauce Bercy Pommes rissolées, haricots verts persillés *** Tarte Bourdaloue	<i>Midi</i> Les Gammes 12€ Melon au pineau *** Burger Basque Frites de patates douces, salade Fraîcheur *** Ile flottante praliné, caramel au beurre salé
Mercredi 16/09	<i>Midi</i> Le Concerto 14€ Tarte fine tomates et chèvre et son mesclun *** Escalope de veau à la crème Champignons sautés et mousseline de pommes de terre *** Crumble aux figues	<i>Midi</i> Les Gammes 14€ Assiette de 6 huîtres fines de claires OU Assiette de saumon fumé *** Pavé de Bar grillé Vierge de légumes et cromesquis de pommes de terre aux herbes, échalions confits *** Nuage de caramel, beurre AOP Poitou Charentes et glace vanille sur croustillant de pommes
Jeudi 17/09	<i>Midi</i> Le Concerto 12€ Salade niçoise *** Steak au poivre Purée de pommes de terre, tian de légumes *** Tarte Bourdaloue, crème glacée verveine	<i>Midi</i> Les Gammes
	Soir Le Concerto 21€	
	Mise en bouche : Croquette de chèvre, tomate marinée à la coriandre *** Tarte fine au jambon cru, piperade, œuf mollet et sauce moutarde au piment d'Espelette *** Mignon de veau, jus corsé, mini-légumes *** Plateau de fromages *** Gâteau basque et son granité à la cerise et piment d'Espelette *** Mignardises	
Vendredi 18/09	<i>Midi</i> Le Concerto 14€ Tarte fine tomates chèvre, mesclun et vinaigrette *** Escalope de veau à la crème Purée de pommes de terre et champignons sautés *** Figues fraîches en crumble crème glacée verveine	<i>Midi</i> Les Gammes
	Soir Le Concerto	

Lundi 21/09	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Après-midi</i> Les Gammes 8€
		COCKTAIL AFTER WORK 18h00 - 19h30 Dégustation de 2 cocktails Mise en bouche à partager
Mardi 22/09	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	
	Rouleau de printemps OU Gambas et salade de choux *** Magret de canard façon thaï *** Figs rôties, sabayon au mascarpone et litchis flambés	
Mercredi 23/09	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 16€
	Assiette scandinave *** Filet de daurade cuit par rayonnement, émulsion vin blanc, Risotto de blé au chorizo *** Clafoutis aux figes	Soupe de poisson, mouillette de légumes et anchois *** Tournedos de bar au bacon Riz façon paëlla *** Crème brûlée aux figes et aux amandes
Jeudi 24/09	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes
	Soir Le Concerto 21€	
	MEB : Gambas snackée sur brunoise d'ananas et coriandre *** Eclair de Saint-Jacques aux endives, beurre citronné *** Magret de canard aux poires, betterave et butternut rôtis *** Plateau de fromages *** Entremets coco-mangue *** Mignardises	
Vendredi 25/09	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes
	Assiette scandinave *** Filet de daurade snacké, émulsion vin blanc anisé Risotto de chorizo, roquette tomate confite *** Figue rôtie, sabayon au mascarpone	
	Soir Le Concerto	

Lundi 28/09	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Après-midi</i> Les Gammes 8€
		COCKTAIL AFTER WORK 18h00 - 19h30 Dégustation de 2 cocktails Mise en bouche à partager
Mardi 29/09	<i>Midi</i> Le Concerto 16€	<i>Midi</i> Les Gammes 16€
	Brochettes de gambas, coulis de crustacés, compotée de fenouil, tuile croustillante *** Escalope de veau panée crunchy, sauce tomate Pâtes fraîches *** Déclinaison de mangue	Déclinaison de 6 huîtres OU Tartare de saumon, guacamole et tuile de sésame *** Papillote de bar aux légumes croquants, basilic Thaï et citron vert *** Pêche rôtie, glace verveine et coulis de fruits rouges
Mercredi 30/09	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 21€
	Ballotine de sandre aux écrevisses et beurre blanc *** Volaille de loué farci aux pleurotes Croustillants de légumes et panais en texture *** Pain perdu brioché, caramel au beurre salé	Mise en bouche : saumon fumé *** Brochettes de gambas, coulis de crustacés, compotée de fenouil, tuile croustillante *** Filet de bœuf et escalope de foie gras à la poêle, sauce au Pineau des Charentes Mousseline de patates douces, forestière de champignons *** Profiteroles vanille-carambar, sauce chocolat
Jeudi 01/10	<i>Midi</i> Le Concerto 12€	<i>Midi</i> Les Gammes
	Accras aux deux saumons *** Escalope de volaille panée façon Thaï Nouilles chinoise au wok *** Mousse aux fruits de la passion, litchis flambés	
Jeudi 01/10	<i>Soir</i> Le Concerto 21€	
	SOIREE OCEANE MEB : Gelée de fenouil au safran, espuma au crabe *** Goujonnettes de sole, sauce Tartare *** Filet de daurade au thym, sauce vierge. Tian de légumes et mousseline de vitelotte *** Plateau de fromages *** Entremets poire-caramel *** Mignardises	
Vendredi 02/10	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes
	Terrine de canard aux champignons OU quelques huîtres de Marennes *** Steak au poivre, légumes grillés et pommes Dauphine OU Filet de dorade grise snacké sur risotto de lentilles corail épicé, sauce hollandaise aux poivrons doux *** Coupe glacée OU Tarte Tatin, Chantilly au mascarpone	

Lundi 05/10	<i>Midi</i> Le Concerto 12€	<i>Midi</i> Les Gammes 12€
		Formule buffet (plat et dessert) au choix sur les thématiques de la Nouvelle-Aquitaine ou de l'Occitanie Salade du sud-ouest et gâteau basque OU Salade toulousaine et pastis gascon
	Soir Le Concerto 10€	
	SOIRÉE ŒNOLOGIE 18h00 - 19h30 Initiation à la dégustation de 2 vins Planche de fromages à partager	
Mardi 06/10	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes
	Potage Saint Germain *** Entrecôte double Marchand de vin, Pommes Amandine et assortiment de choux *** Tiramisu	
Mercredi 07/10	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 14€
	Assiette de saumon fumé *** Dos de cabillaud et chorizo Polenta crémeuse, mini-légumes sauce aux olives vertes *** Tarte fine aux pommes	Ravioles Wonton de crustacés aux petits légumes et jus à la citronnelle *** Ballotine de volaille au gingembre et poivre de Sichuan Mousseline de topinambours, choux chinois fondant *** Sweet bento : (Sorbet mandarine, vierge d'agrumes et financiers aux châtaignes)
Jeudi 08/10	<i>Midi</i> Le Concerto 12€	<i>Midi</i> Les Gammes 14€
	Feuilleté d'œufs brouillés à la portugaise *** Blanquette de dinde au curry, riz pilaf *** Tarte aux carambars	Wraps de jambon sur rémoulade de légumes croquants, pesto au basilic et parmesan *** Pavé de saumon rôti Grand-Mère *** Crème brûlée à la vanille
	Soir Le Concerto 21€	
	Mise en bouche : Salade de lentilles, crème fouettée au lard fumé *** Velouté de laitue, tartare de cabillaud et palourdes *** Côte de bœuf grillée, sauce Choron, légumes d'automne *** Plateau de fromages *** Paris-Brest revisité *** Mignardises	
Vendredi 09/10	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	
	Avocat crevette, sauce cocktail OU Cévice de bar aux algues, fenouil croquant mariné *** Carrés d'agneau rôti, gâteau de légumes confits, émulsion d'ail OU Tajine de poulet au gingembre et citron confit, pastilla d'aubergines aux éclats d'olives *** Litchis flambées OU Tiramisu griottes chocolat	

Lundi 12/10	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes 12€
		Formule buffet (plat et dessert) au choix sur les thématiques de la Nouvelle-Aquitaine ou de l'Occitanie Salade du sud -ouest et gâteau basque OU Salade toulousaine et pastis gascon
	Soir Le Concerto 10€	SOIRÉE ŒNOLOGIE (18h00 - 19h30) Initiation à la dégustation de 2 vins Planche de fromages à partager
Mardi 13/10	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 12€
	Potage de lentilles corail, crème prise au bacon *** Filets de sole Mousseline Superposition de légumes glacés *** Pastilla de fruits rouges, mousse au chocolat	Velouté de potimarrons et crème fouettée aux éclats de noisettes. *** Parmentier de boudin noir aux deux pommes, lard croustillant et réduction de jus de viande. *** Sur un sablé à la fleur de sel de l'île de Ré, crème à l'orange, agrumes et sorbet citron vert
	Soir Le Concerto 18€	SOIRÉE ŒNOLOGIE DINATOIRE « Le goût de nos terroirs » (Vin de Paille, Vin jaune, Vin de glace et montravel)
Mercredi 14/10	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 14€
	Assiette de saumon fumé *** Papillote de bar aux légumes Boulgour aux herbes *** Chou crème légère, segments d'orange, sauce chocolat	Crème de coco aux langoustines *** Filet de Cabillaud à l'Armoricaine Gratin de choux fleurs et grenailles rôties *** Sablé breton aux pommes et caramel au beurre salé
Jeudi 15/10	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes
	Soir Le Concerto 21€	Mise en bouche: Brochette de veau laquée, fromage blanc au fenouil et réglisse *** Gâtelet de saumon et petits légumes, sauce curry *** Ballotine de pintade, jambon cru et mozzarella, émulsion de champignons Risotto de fregola et pleurotes *** Plateau de fromages *** Dacquoise pistache, crème mousseline et fruits rouges *** Mignardises
Vendredi 16/10	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes
	Mesclun d'œuf mollet et crumble salé *** Dos cabillaud rôti, beurre émulsionné à la coriandre, nems de légumes *** Choux chantilly aux fruits exotiques, coulis de fruits rouges	
	Soir Le Concerto 21€	Voyage dans les embruns de Brest à Honfleur Assortiment d'amuse-bouche à partager *** Bisque de la pointe de St Mathieu OU Mesclun d'œuf mollet et crumble « aux épices de la mer » *** Filet de bar juste snacké, mousseline de choux fleur, croustillant de Roscoff, émulsion persillée. *** Fromages *** Aumônière aux pommes rôties au cidre doux, caramel au beurre salé & crème glacée vanillée

Lundi 02/11	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes
Mardi 03/11	<i>Midi</i> Le Concerto 14€ Assiette de charcuteries *** Joue de porc braisée au miel Légumes rôtis *** Paris-Brest revisité	<i>Midi</i> Les Gammes 12€ Potage cultivateur d'automne *** Tranche de gigot aux fines herbes Mogettes au jus et haricots verts en fagots *** Bavarois à l'angélique de Niort et cake aux fruits
Mercredi 04/11	<i>Midi</i> Le Concerto 14€ Blanquette de poissons aux épices *** Carré d'agneau en croûte d'herbes rôti, jus au massalé Gratin de patate douce, croquette de manioc *** Tarte aux fruits exotiques	<i>Midi</i> Les Gammes
Jeudi 05/11	<i>Midi</i> Le Concerto 12€ Samossas de chèvre, magrets fumés et pignons de pin *** Blanquette d'agneau aux épices et petits légumes Riz pilaf *** Tartelette poire-amandine	<i>Midi</i> Les Gammes 14€ Mesclun d'œuf mollet et crumble salé *** Dos cabillaud rôti, beurre émulsionné à la coriandre, nems de légumes *** Choux chantilly aux fruits exotiques
	Soir Le Concerto 21€ Mise en bouche : Mini fish-cakes *** Assiette de saumon fumé fait maison et blinis OU Crique de pommes de terre aux langoustines *** Côte de veau façon Normande, ½ pomme au four, superposition de galettes et artichauts *** Plateau de fromages *** Arlette façon mille-feuille, sauce caramel et poire flambée *** Mignardises	
Vendredi 06/11	<i>Midi</i> Le Concerto 16€ Duo de saumons : carpaccio mangue-passion et saumon fumé par nos soins *** Magret de canard aux épices douces, racines d'hivers, galette de pomme de terre OU Tajine d'agneau au miel et fruits séchés, gnocchi de blé et patate douce *** Assiette ou plateau de fromages *** Pastilla aux pommes caramélisées, pruneaux flambés OU Tartelette choc'poires, sauce gingembre	<i>Midi</i> Les Gammes

Lundi 09/11	<i>Midi</i>	Le Concerto	14€	<i>Midi</i>	Les Gammes
	BRUNCH à volonté Assortiment de plats salés et sucrés chauds et froids				
Mardi 10/11	<i>Midi</i>	Le Concerto	14€	<i>Midi</i>	Les Gammes
	Assortiment de jambons *** Dos de saumon à l'oseille, Epinards au beurre et pommes fondantes *** Cœur coulant façon forêt noire			Minestrone de la mer *** Blanquette d'agneau au safran, Boullgour pilaf et carottes glacées *** Crêpes Suzette	
Mercredi 11/11	FERIE			FERIE	
Jeudi 12/11	<i>Midi</i>	Le Concerto	14€	<i>Midi</i>	Les Gammes
	Croustillants d'escargots au beurre d'Echiré, crèmeux au persil plat *** Blanquette de la mer aux petits légumes Blé pilaf *** Tartelette clémentine et crème d'amande				
	Soir		Le Concerto		21€
		Mise en bouche : Purée de carottes au garam masala, crevette laquée marinée *** Rillettes de saumon sur lit de légumes croquants, blinis et crème d'aneth *** Dos de cabillaud au chorizo Mousseline de potimarron et tombée de pousses d'épinards *** Plateau de fromages *** Le sablé breton, crèmeux aux agrumes *** Mignardises			
Vendredi 13/11	<i>Midi</i>	Le Concerto	18€	<i>Midi</i>	Les Gammes
	Terrine océane, tartare de langoustines, citron vert yuzu *** Côte de bœuf, pomme Maxime, quelques végétaux et la sauce béarnaise pour 2 personnes OU Jambonnette de volaille aux fruits secs, polenta de châtaignes, quelques champignons *** Assiette ou plateau de fromages *** Crêpes flambées OU autour de la crêpe				
	Soir		Le Concerto		21€
		De la Rochelle à Espelette Assortiment d'amuse-bouche à partager *** Crème de moule au pineau des Charentes et croutons ailés OU Mesclun d'œuf mollet et crumble au chorizo *** Dos de maigre de nos côtes à l'unilatéral, crèmeux de panais et potimarron, émulsion au piment d'Espelette *** Fromages *** Comme un gâteau basque revisité et sorbet cerises noires			

Lundi 16/11	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes
	BRUNCH à volonté Assortiment de plats salés et sucrés chauds et froids	
Mardi 17/11	<i>Midi</i> Le Concerto 12€	<i>Midi</i> Les Gammes 12€
	Tartare de saumon, guacamole et tuile au sésame ***	Œuf mollet Toupinel ***
	Navarin d'agneau aux patates douces ***	Blanquette de volaille au Pineau Quinoa aux petits légumes ***
	Ananas flambé, crème glacée et tuile amandes	Crêpes flambées au Cognac
<i>Soir</i> Le Concerto 20€		
SOIREE ŒNOLOGIQUE DINATOIRE « Escapade vinicole au cœur de la vallée de Douro » Dégustation de 4 portos (blancs et rouges)		
Mercredi 18/11	<i>Midi</i> Le Concerto 16€	<i>Midi</i> Les Gammes
	Marmite Dieppoise *** Mignon de porc façon Vallée d'Auge Mousseline de rave aux girolles *** Crêpes flambées au Calvados, sorbet Pomme	
Jeudi 19/11	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes
	Velouté de champignons aux noisettes, œuf poché et chips de coppa au shiso *** Steak au poivre vert Frites maison et échalions confits *** Tarte fine aux pommes et glace vanille	
	<i>Soir</i> Le Concerto 21€	
Soirée Beaujolais Nouveau MEB : Boudin noir sur compote de pommes, sauce moutarde à l'ancienne *** Salade d'aiguillettes de canard marinées *** Entrecôte double grillée, sauce Béarnaise Pommes forestières et flan de topinambours *** Plateau de fromages *** Baba bouchon, coulis de mangue et salade de fruits exotiques *** Mignardises		
Vendredi 20/11	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes
	<i>Soir</i> Le Concerto	

Lundi 23/11	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes
Mardi 24/11	<i>Midi</i> Le Concerto 12€	<i>Midi</i> Les Gammes 12€
	<p>Potage Parmentier, croûtons à l'ail et brunoise de saumon fumé ***</p> <p>Magret de canard aux épices Fricassée de champignons et potimarron rôti au cumin ***</p> <p>Pruneaux flambés, crème glacée et tuile aux amandes</p>	<p>Schrimps cocktail ***</p> <p>Faux filet de Parthenaise grillé aux échalions Purée de patate douce et brocolis en persillade ***</p> <p>Assortiment de choux</p>
Mercredi 25/11	<i>Midi</i> Le Concerto 12€	<i>Midi</i> Les Gammes
	<p>Ceviche de daurade aux agrumes ***</p> <p>Butternut et canard comme un burger Gaufrettes de pommes de terre Frites de panais ***</p> <p>Eclair revisitée vanille-chocolat aux noix de Pécan caramélisées</p>	
Jeudi 26/11	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes
	<p>Crème de potimarron à la citronnelle, Saint- Jacques justes snackés, jeunes pousses de Daiko et cacahuètes caramélisées ***</p> <p>Steak "Parthenaise" au poivre Pommes Pont Neuf et poêlée de pleurotes ***</p> <p>Tarte fine aux poires</p>	
	Soir Le Concerto 21€	
Vendredi 27/11	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes
	Soir Le Concerto 21€	
	<p>Assortiment d'amuse-bouche à partager ***</p> <p>Soupe de poisson maison et sa rouille OU Mesclun d'œuf mollet et crumble aux herbes du maquis ***</p> <p>Filet de rouget juste grillé, fenouil étuvé, émulsion au pastis ***</p> <p>Fromages ***</p> <p>Comme une tarte au citron meringuée & sorbet clémentine</p>	

Lundi 30/11	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes
Mardi 01/12	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes
	Tartare de poisson, féroce d'avocat, pickles *** Colombo de porc, gratin exotique *** Tarte choco-banane à la coco	
Mercredi 02/12	<i>Midi</i> Le Concerto 16€	<i>Midi</i> Les Gammes 14€
	Assortiments de 6 huîtres aux multiples saveurs (bœuf, nature en persillade) *** Filet de saint Pierre, chips de coppa, jus de viande Mousseline de patates douces et garniture Forestière *** Bûches (bavaroise /nougat glacé/ norvégienne)	Roulade de saumon, fondue de poireaux au curry *** Filet de de merlu au Noilly Samossas de légumes et pleurotes *** Tarte abricots-amandes
Jeudi 03/12	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes
	<i>Soir</i> Le Concerto 21€	
	MEB : Saumon fumé, blinis et crème d'aneth *** Escalope de foie gras panée au pain d'épices, tatin au miel *** Waterzoï de poissons julienne de légumes et pommes de terre *** Plateau de fromages *** Tartelette citron meringuée *** Mignardises	
Vendredi 04/12	<i>Midi</i> Le Concerto 18€	<i>Midi</i> Les Gammes
	Assortiment de 6 huîtres aux multiples saveurs *** Cannelloni de turbot à la coppa, Mousseline de patate douce aux fruits secs et risotto de quinoa *** Assortiment de bûches	
	<i>Soir</i> Le Concerto	

Lundi 07/12	<i>Midi</i> Le Concerto 20€	<i>Midi</i> Les Gammes 16€	
	Menu "en attendant la neige" Tartare de saumon fait maison *** Noix de Saint-Jacques snackées, croûte de noix, céleri rave et jus de pommes à cidre. *** Filet mignon de porc basse-température, jus au thym Mousseline de choux fleur à la vanille, romanesco et carottes glacées. *** Bavarois mangue-passion, biscuit coco, caramel au rhum ambré	Le Poitou-Charentes Huîtres de Marennes Oléron OU Assiette de saumon fumé *** Mijoté d'agneau aux poires façon tajine Rutabaga et châtaignes, crème de mogettes à l'huile de noisettes *** Les chèvres du Poitou *** Pomme Reinette Clochard sur Broyé du Poitou	
Mardi 08/12	<i>Midi</i> Le Concerto 16€	<i>Midi</i> Les Gammes 16€	<i>Midi</i> Le Répertoire 16€
	Assiette de 6 huîtres de Marennes OU Avocat crevettes *** Magret de canard, sauce ananas-gingembre, tatin d'endives et son jardin *** Sablé breton aux agrumes, crème légère	Assiette d'huîtres de Marennes OU Assiette de saumon fumé *** Tournedos de canard sauce foie gras, poêlée de légumes de saison et frites de polenta *** Omelette norvégienne	Assiette nordique *** Magret de canard rôti, sauce foie gras, cocotte de pomme de terre de l'île de Ré, oignon rouge et cèpes bouchon *** Omelette norvégienne
Mercredi 09/12	<i>Midi</i> Le Concerto 16€	<i>Midi</i> Les Gammes 16€	
	Tarte fine au boudin blanc et pommes, sauce moutarde à l'ancienne *** Filet de pintade farci, sauce estragon Mousseline de panais et dés de potimarron *** Assortiment de bûches	Feuilleté de ris de veau aux champignons *** Pavé de saumon grand-mère *** Sabayon de clémentines épicées au champagne	
Jeudi 10/12	<i>Midi</i> Le Concerto 16€	<i>Midi</i> Les Gammes 16€	
	Assiette de fruits de mer *** Filet de canette à l'orange Mousseline de panais et champignons sautés *** Sablé breton, crème légère et agrumes	Assiette d'huîtres de Marennes OU Assiette de saumon fumé *** Tournedos de sandre et crevettes au beurre blanc "autour des légumes oubliés" *** Tiramisu choco-amarena	
Vendredi 11/12	<i>Soir</i> Le Concerto 25€		
	Mise en bouche : Velouté de topinambours, bonbon de foie gras en gelée de pain d'épices *** Assiette de fruits de mer *** Tournedos de canard, jus réduit, gaufre de pommes de terre et gratin de blettes *** Plateau de fromages *** Entremets Aladin *** Mignardises		
Vendredi 11/12	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes	
	Tarte fine aux échalotes et boudin blanc, sauce moutarde *** Ballotine de volaille poêlée, sauce aigre-douce Pommes rösti, chutney de pommes *** Assortiment de bûches		
Vendredi 11/12	<i>Soir</i> Le Concerto 38€		
	Menu dégustation en 5 services Saumon fumé, croquant aux noix et émulsion citron vert-coriandre *** Médaillon de foie gras mi-cuit, chutney de fruits exotiques, toast brioché *** Saint-Jacques juste rôties, crémeux de fèves, crumble parmesan *** Suprême de volaille contisé aux morilles, poêlée forestière et pommes croustillantes et jus de viande parfumé *** Buffet de fromages *** Assiette tout chocolat		

	<i>Midi</i> 20€	Le Concerto	<i>Midi</i>	Les Gammes	16€
Lundi 14/12	Menu "en attendant la neige" Tartare de saumon fait maison *** Noix de Saint-Jacques snackées, croûte de noix, céleri rave & jus de pommes à cidre. *** Filet mignon de porc basse-température, jus au thym Mousseline de chou-fleur à la vanille, romanesco et carottes glacées. *** Bavarois mangue-passion, biscuit coco, caramel au rhum ambré		Le Poitou-Charentes Huîtres de Marennes Oléron OU Assiette de saumon fumé *** Mijoté d'agneau aux poires façon tajine Rutabaga et châtaignes, crème de mogettes à l'huile de noisettes *** Les chèvres du Poitou *** Pomme Reinette Clochard sur Broyé du Poitou		
	<i>Midi</i> 16€	Le Concerto	<i>Midi</i>	Les Gammes	18€
Mardi 15/12	Noix de Saint-Jacques sautées en viennoise, purée de chou-fleur au curcuma *** Filet mignon de veau rôti, jus court, Gratin de topinambours, tuile aux graines et carottes glacées *** Tarte citron meringué		Foie gras mi-cuit de canard aux figues *** Filet de canette juste rôti, galette de riz croustillant au parmesan, miel de châtaignier et vin rouge de l'Hérault pour la sauce Panier de légumes *** Mousse mangue-passion		<i>Midi</i> Le répertoire
					16€
Mercredi 16/12	<i>Midi</i> Le Concerto				
	18€ Carpaccio de Saint-Jacques et daurade, vinaigrette d'agrumes et jambon cru *** Tournedos de bœuf et escalope de foie gras superposé, sauce au pineau rouge Cèpes en persillade, pomme fruit et choux de Bruxelles *** Tarte au chocolat-cacahuète, sauce caramel au beurre salé				
	<i>Midi</i>	Le Concerto	<i>Midi</i>	Les Gammes	20€
Jeudi 17/12		Tartare de saumon et saint jacques snackés, jus de pommes à cidre. *** Mignon de veau aux morilles Gnocchi de pommes de terre, billes de carottes glacées et flan de topinambours *** Tarte citron meringuée		Mise en bouche : huître gratinée au cognac *** Foie gras mi cuit maison au pineau, chutney de fruits secs, consommé royale de volaille au Yuzu *** Suprême de pintade farci aux écrevisses, jus corsé au garam masala Mousseline de topinambours, cromesquis de pommes de terre aux herbes, potimarron juste rôti *** Vouvray Gourmand	
	<i>Soir</i>	Le Concerto			25€
	En attendant Noël *** Mise en bouche : Médaille de foie gras et son chutney *** Filet de turbot en croûte d'amandes et citron, mousseline de butternut *** Ris de veau braisé au Vouvray et sa farandole de légumes *** Plateau de fromages *** Chariot de desserts				
	<i>Midi</i>	Le Concerto	<i>Midi</i>	Les Gammes	
Vendredi 18/12		Carpaccio de Saint-Jacques et daurade, vinaigrette d'agrumes et jambon cru *** Tournedos de bœuf et foie gras superposé, Ecrasé de pommes de terre, légumes d'hiver *** Tarte chocolat cacahuètes, coulis caramel beurre salé			

	<i>Midi</i>	Le Concerto	<i>Midi</i>	Les Gammes
Lundi 04/01 2021				
	<i>Midi</i>	Le Concerto	10€	<i>Midi</i>
				Les Gammes
Mardi 05/01 2021		Velouté Dubarry *** Pavé de saumon en juste cuisson, sauce Hollandaise Pommes vapeur *** Ananas flambés		Œuf mollet sur brunoise de légumes, coulis d'herbes fraîches *** Carré de porc poêlé Limousine Duo de pommes : rösti et bonne-femme *** Pithiviers
	<i>Midi</i>	Le Concerto	10€	<i>Midi</i>
				Les Gammes
Mercredi 06/01 2021		Crème Dubarry *** Pavé de saumon, sauce hollandaise, Pommes vapeur *** Bananes flambées, glace vanille		Œuf pané et frit à la piperade *** Souris d'agneau au thym Dauphines aux herbes et aux épices, risotto de rave *** Panna cotta au coulis passion
	<i>Midi</i>	Le Concerto	16€	<i>Midi</i>
				Les Gammes
Jeudi 07/01 2021		Cassolette de coquillages et saumon *** Mignon de veau au porto Risotto aux champignons *** Tartelette chocolat orange, sauce caramel au rhum		
	Soir	Le Concerto		
	<i>Midi</i>	Le Concerto	16€	<i>Midi</i>
				Les Gammes
Vendredi 08/01 2021		Cassolette de coquillages et saumon *** Mignon de veau au porto Risotto aux champignons *** Tartelette chocolat orange, sauce caramel au rhum		
	Soir	Le Concerto		
		SOIREE « REMISE DES DIPLÔMES »		

Lundi 11/01	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes
Mardi 12/01	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes
Mercredi 13/01	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes
Jeudi 14/01	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes
	Soir Le Concerto	
Vendredi 15/01	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes
	Soir Le Concerto 38€	
	<p style="text-align: center;">Menu dégustation en 5 services</p> <p style="text-align: center;">Chiffonnade de saumon fumé et guacamole au citron vert ***</p> <p style="text-align: center;">Médaille de foie gras mi-cuit, chutney mangue et fruits de la passion, toast brioché ***</p> <p style="text-align: center;">Saint-Jacques juste rôties, crémeux de potimarron, crumble mimolette ***</p> <p style="text-align: center;">Suprême de volaille contisé à la truffe, poêlée forestière et pommes croustillantes et jus de viande parfumé. ***</p> <p style="text-align: center;">Buffet de fromages ***</p> <p style="text-align: center;">Déclinaison autour des agrumes</p>	

Lundi 18/01	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes
Mardi 19/01	<i>Soir</i> Le Concerto 14€	
	EXAMEN BLANC BTS MENU EN PREPARATION	
Mercredi 20/01	<i>Soir</i> Le Concerto 14€	
	EXAMEN BLANC BTS MENU EN PREPARATION	
Jeudi 21/01	<i>Soir</i> Le Concerto 14€	
	EXAMEN BLANC BTS MENU EN PREPARATION	
	<i>Soir</i> Le Concerto	
Vendredi 22/01	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes
	<i>Soir</i> Le Concerto	

Lundi 25/01	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes
Mardi 26/01	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes 12€
		Velouté Dubarry, crouton de pain d'épice et éclats de noisettes. *** Curry de porc & riz madras. *** Pêches flambées, glace vanille
Mercredi 27/01	<i>Midi</i> Le Concerto 10€	<i>Midi</i> Les Gammes
	CCF RESTAURANT	
Jeudi 28/01	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes
	Soir Le Concerto	
Vendredi 29/01	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes
	Soir Le Concerto 38€	
	<p align="center">Menu dégustation en 5 services</p> <p align="center">Rillettes de saumon fumé mesclun de céleri croquant ***</p> <p align="center">Médaillon de foie gras mi-cuit, chutney poire et épices douces, toast brioché ***</p> <p align="center">Saint-Jacques juste rôties, crémeux de panais, crumble à l'abondance ***</p> <p align="center">Suprême de volaille contisé aux cèpes, poêlée forestière et pommes croustillantes et jus de viande parfumé. ***</p> <p align="center">Buffet de fromages ***</p> <p align="center">Déclinaison autour des fruits exotiques</p>	

Lundi 01/02	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes
Mardi 02/02	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes 14€
		Velouté de potimarron aux éclats de foie gras et noisettes torréfiées *** Canon d'agneau en croûte d'herbes, mogettes et jus de persil. *** Le classique riz au lait à la vanille
Mercredi 03/02	<i>Midi</i> Le Concerto 10€	<i>Midi</i> Les Gammes
	CCF RESTAURANT	
Jeudi 04/02	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes
	Soir Le Concerto	
Vendredi 05/02	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes
	Soir Le Concerto	

Lundi 22/02	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes 14€
		<p>L'ESPAGNE Crème Carmen *** Paëlla valenciana *** Assiette de fromages *** Crème catalane et churros</p>
Mardi 23/02	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes 14€
		<p>Thématique : BUFFET Bar de potages *** Magret de canard à la moutarde violette de Brive, Salsifis glacés et pommes allumettes *** Pommes flambées et chouquette</p>
Mercredi 24/02	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes
	<p>Velouté de potimarrons et croustillants de roquefort **** Râble de lapin pané et farci à la provençale Riz pilaf **** Tarte aux fruits kiwis ananas litchis</p>	
Jeudi 25/02	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes 14€
		<p>Minestrone de crustacés au basilic *** Magret de canard à la moutarde violette de Brive Crèmeux de potimarrons et chips de panais *** Bavarois exotique</p>
	Soir Le Concerto 21€	
	<p>Mise en bouche : Raviole d'écrevisse et sa bisque *** Œuf basse température, escalope de foie gras sautée, mousseline de champignons et émulsion parmesan *** Paupiette de sole farcie au jambon cru et Saint-Nectaire, sauce crème Risotto et purée de carottes *** Plateau de fromages *** Mille-Feuille chocolat, crème mousseline vanille et ananas flambée *** Mignardises</p>	
Vendredi 26/02	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes
	<p>Piperade, œuf poché, et jambon cru en tarte fine Carré d'agneau en croûte d'herbes, jardinière et pommes cocottes Crêpes Suzette et panna cotta à l'orange et Cointreau</p>	

Lundi 01/03	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes 4€
		PAUSE GOURMANDE 14H30 - 16H30 Café ou Thé Gourmand
Mardi 02/03	<i>Midi</i> Le Concerto 16€	<i>Midi</i> Les Gammes
	Nage de Saint-Jacques à l'anis vert *** Carré d'agneau en croûte d'herbes Légumes primeurs *** Millefeuille	
	Soir Le Concerto 20€	
	SOIREE ŒNOLOGIQUE DINATOIRE « Voyage outre-Atlantique » (Vins d'Argentine, Chili, Californie et de la côte Est des Etats Unis)	
Mercredi 03/03	<i>Midi</i> Le Concerto 16€	<i>Midi</i> Les Gammes
	Bisque de langoustines *** Parmentier de canard aux légumes glacés *** Paris-Brest	
Jeudi 04/03	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes
	Soir Le Concerto 21€	
	Mise en bouche : Brouillade d'œufs de caille aux fines herbes *** Assiette nordique et ses accompagnements *** ½ pigeon farci au foie gras, jus à la fève Tonka, potimarron au cumin et pommes Darphin forestières *** Plateau de fromages *** Autour du chocolat *** Mignardises	
Vendredi 05/03	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes
	Salade Périgourdine *** Jambonnette de volaille farcie aux fruits secs Pommes darphin et légumes glacés *** Gâteau basque	
	Soir Le Concerto 18€	
	Soirée bicolore en blanc et orange Cappuccino de patate douce au curcuma **** Bavarois de potimarron et chèvre frais, croustillant au sésame *** Mousseline de lieu, risotto safrané et carottes, émulsion iodée *** Fromages *** Pavlova mangue passion	

Lundi 08/03	<i>Midi</i> Le Concerto 16€	<i>Midi</i> Les Gammes
	Flammenküche *** Filet de maquereau, moules à la bière et poireaux étuvés *** Carbonade flamande Chicon et patate douce au cumin *** Broyé du Poitou, reinette clochard rôtie, caramel et sorbet à la bière	
Mardi 09/03	<i>Midi</i> Le Concerto 16€	<i>Midi</i> Les Gammes
	Buffet de charcuteries *** Carré d'agneau rôti, jus épicé Pommes boulangères et wok de légumes *** Entremets pruneaux armagnac et chouquettes	
Mercredi 10/03	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes
	Seafood Pie *** Pavé de saumon juste rôti, pommes de terre fondantes, choucroute et émulsion à la bière *** Mousse chocolat blanc au spéculos	
Jeudi 11/03	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes
	Assiette de charcuteries *** Pavé de merlu pané à l'avoine et aux herbes façon meunière Ragoût de légumes en crumble d'épices *** Aumônière aux poires et son caramel au beurre salé	
Jeudi 11/03	<i>Soir</i> Le Concerto 21€	
	Mise en bouche : Langoustine rôtie sur lit vert *** Ceviche de dorade *** Carré d'agneau en croûte d'herbes, jus court OU Carré de veau poêlé, légumes primeurs *** Plateau de fromages *** Tarte cassis pomelos, granité d'agrumes *** Mignardises	
Vendredi 12/03	<i>Midi</i> Le Concerto 16€	<i>Midi</i> Les Gammes 14€
	Cochonnailles lyonnaises OU Mousseline de volaille aux noix et Roquefort *** Dorade rôtie pour 2 personnes Gâteau d'aubergines, tomates et parmesan OU Suprême de pintade farci aux morilles, Légumes nouveaux *** Assiette ou plateau de fromages *** Ananas flambé OU Autour de l'ananas	Assiette de fruits de mer *** Poulet grillé à l'Américaine *** Choux Gourmand

Lundi 15/03	<i>Midi</i> Le Concerto 16€	<i>Midi</i> Les Gammes
	Flammenküche *** Filet de maquereau, moules à la bière et poireaux étuvés *** Carbonade flamande, Chicon et patate douce au cumin *** Broyé du Poitou, reinette clochard rôtie, caramel et sorbet à la bière	
Mardi 16/03	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 14€
	Chowder irlandais *** Carbonade à la Guinness Colcannon et légumes glacés à la bière *** Tiramisu au Baileys	BAR A VIN Œufs brouillés, julienne de jambon de Bayonne *** Bar de ligne rôti, crème anis, purée de fèves et légumes primeurs *** Pruneaux flambés et petits fours
Mercredi 17/03	<i>Midi</i> Le Concerto 12€	<i>Midi</i> Les Gammes
	Mousseline de panais, tuile de gruyère et pétoncles sautées *** Mignon de porc en croûte, sauce porto, embeurré de choux et croquettes aux herbes *** Tourte Gascogne aux pommes et pruneaux	
Jeudi 18/03	<i>Midi</i> Le Concerto 12€	<i>Midi</i> Les Gammes
	Assiette de charcuteries *** Goujonnettes de poulet au sésame et cacahuètes, crème de volaille Jaipur Tagliatelles aux légumes *** Crêpe soufflée aux pommes et pruneaux	
	<i>Soir</i> Le Concerto 21€	
	SAINT PATRICK Mise en bouche : Pomme de terre en espuma, saumon fumé *** Feuilleté de fruits de mer à la Guinness *** Ballotine de volaille braisée au whisky, légumes à l'anglaise *** Plateau de fromages *** Irish gourmand *** Mignardises	
Vendredi 19/03	<i>Midi</i> Le Concerto 18€	<i>Midi</i> Les Gammes
	Trilogie de jambons crus OU Salade végétale terre et mer *** Steak tartare et potatoes OU Sole Meunière Ecrasée de pommes de terre au citron confit et aromates *** Assiette ou plateau de fromages *** Abricots flambés, glace Bourbon OU Poire et chocolat en duo	
	<i>Soir</i> Le Concerto 18€	
	SOIREE BICOLORE EN ROUGE ET BLANC Pintxo au jambon de Bayonne *** Bavarois de betterave et chèvre frais, croustillant au pavot *** Mousseline de lieu, risotto et piperade, émulsion iodée au piment d'Espelette *** Fromages *** Pavlova aux fruits rouges	

Lundi 22/03	<i>Midi</i> Le Concerto 16€	<i>Midi</i> Les Gammes 4€
	<p align="center">Les pays de la Loire</p> <p align="center">Croustillant aux pommes de terre et saumon fumé ***</p> <p align="center">Filet de sandre de Loire, beurre blanc Farandole de légumes nouveaux ***</p> <p align="center">Plateau de fromages ***</p> <p align="center">La poire belle-angevine au vin rouge, crème cannelle</p>	<p align="center">PAUSE GOURMANDE 14H30 - 16H30</p> <p align="center">Café ou Thé Gourmand</p>
Mardi 23/03	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 14€
	<p align="center">Pastilla auvergnate, salade d'herbes ***</p> <p align="center">Râble de lapin farci, Petit pois à la Française ***</p> <p align="center">Tarte aux myrtilles</p>	<p align="center">BISTROT BORDELAIS</p> <p align="center">Velouté de petits pois ***</p> <p align="center">Bar de ligne grillé au fenouil, beurre d'herbes, mousseline de vitelotte et tagliatelles de légumes ***</p> <p align="center">Millefeuille aux kiwis de l'Adour et fraises du Périgord</p>
Mercredi 24/03	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 14€
	<p align="center">Tarte fine piperade, œuf poché, jambon cru ***</p> <p align="center">Carré d'agneau croûte d'herbes, Pommes fondantes ***</p> <p align="center">Ananas flambés</p>	<p align="center">Soupe de lentilles à l'indienne et œuf poché ***</p> <p align="center">Filet de lieu en croûte d'herbes au curry et lait de coco, légumes juste glacés ***</p> <p align="center">Samoussas pommes-pruneaux, sauce chocolat</p>
Jeudi 25/03	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes
	<p align="center">Tartare de saumon aux kiwis de l'Adour ***</p> <p align="center">Sauté de bœuf minute "Pavel Stroganov" Croquettes de salsifis, pommes de terre sautées ***</p> <p align="center">Eclair chocolat-cassis</p>	
Jeudi 25/03	<i>Soir</i> Le Concerto 21 €	
	SOIRÉE AUVERGNATE	
Vendredi 26/03	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes

Lundi 29/03	<i>Midi</i> Le Concerto 16€	<i>Midi</i> Les Gammes 16€
		LES PAYS DE LOIRE Croustillant aux pommes de terre et saumon fumé *** Filet de sandre de Loire, beurre blanc Farandole de légumes nouveaux *** Plateau de fromages *** La poire belle-angevine au vin rouge, crème à la cannelle
Mardi 30/03	<i>Midi</i> Le Concerto 16€	<i>Midi</i> Les Gammes 14€
	BISTROT BORDELAIS Bricks de confit de canard sauce foie gras sur mesclun *** Steak au poivre vert Fricassée forestière et pommes Pont Neuf *** Entremet kiwi, coulis fraise	Tartare de saumon et avocat, pistou et roquette *** Joue de porc façon carbonade Petits légumes primeurs glacés à blancs et pommes de terre de l'Île de Ré. *** Choux Mascarpone & fruits rouges, coulis et sorbet framboise
Mercredi 31/03	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 14€
	Salade périgourdine (gésiers, mousse de foie, magret fumé, cèpes) *** Jambonnette et suprême farcis, sauce à la betterave Légumes braisés et semoule parfumée *** Pêches flambées	Menu du chef au gré du Marché
Jeudi 01/04	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes
	Tartare de cabillaud *** Aiguillettes de canard au foie gras et Lillet Nems de blettes et légumes glacés *** Éclair glacé citron-pistache	
	Soir Le Concerto 18€	
Vendredi 02/04	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes

Lundi 05/04	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes
	FERIE	
Mardi 06/04	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes
Mercredi 07/04	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 14€
	Melon à l'italienne *** Poulet à l'Américaine Pommes à la suédoise *** Choux avec son craquelin, mousse praliné et son caramel salé	Menu du chef au gré du Marché
Jeudi 08/04	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes
	Œuf poché sur risotto de rave à la truffe *** Carré d'agneau rôti aux herbes, purée de vitelotte à la fourme, chips de légumes *** Entremet passion chocolat blanc	
	Soir Le Concerto 16€	
EXAMEN RESTAURANT		
Vendredi 09/04	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes
	Soir Le Concerto 45€	
SOIRÉE GALA (SOIREE ELABOREE ENTIEREMENT PAR LES ETUDIANTS)		

Lundi 26/04	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes
	FERIE	
Mardi 27/04	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes
	FORMULE GASTRONOMIQUE Beignets de gambas, salade de chou blanc et coriandre *** Limande meunière, Fricassée d'asperges et blé pilaf aux légumes *** Tarte amandine aux abricots	
Mercredi 28/04	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes
Jeudi 29/04	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 16€
	Velouté de fruits de mer et croûtons aillés *** Brochette de poulet pané aux cacahuètes, beurre à l'orange et citron vert Riz indien aux épices. *** Tarte aux poires et sauce caramel beurre salé	Œuf poché, râpé de truffes et crème de petits pois *** Carré d'agneau au thym Tombée d'épinards, tomate grappe juste rôtie et pommes de terre grillée *** Entremet poire caramel
	<i>Soir</i> Le Concerto 16€	
	Assiette de saumon fumé et ses accompagnements **** Entrecôte sauce Marchand de vin OU Entrecôte double sauce Béarnaise Garnitures de saison *** Plateau de fromages **** Litchis flambés sur glace OU Tiramisu	
Vendredi 30/04	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 14€
	Velouté de fruits de mer et croûtons aillés *** Brochette de poulet pané aux cacahuètes, beurre à l'orange et citron vert, riz indien aux épices. *** Tarte aux poires et sauce caramel beurre salé	Ravioles de banon, jus crémeux au cresson *** Filet de rouget en tapenade Tian de légumes et riz pilaf *** Brioche perdue aux pommes

Lundi 03/05	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes 14€	
		Œuf coulant en 2 cuissons, fine ratatouille épicée *** Filet de sole aux agrumes Risotto printanier *** Café gourmand	
Mardi 04/05	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes	<i>Midi</i> Le répertoire 14€
			Œuf coulant en 2 cuissons, fine ratatouille épicée *** Filets de sole aux agrumes Risotto printanier *** Café gourmand
Mercredi 05/05	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes	
Jeudi 06/05	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes	
	Fritto misto de légumes et fruits de mers, sauce Tartare *** Bar grillé à l'anis Risotto de gambas aux champignons *** Litchis flambés, glace coco		
	<i>Soir</i> Le Concerto 14€		
		Melon à l'Italienne OU Melon au pineau **** Magret de canard aux griottes Garniture du moment **** Tarte citron meringuée OU Pruneaux flambées à l'armagnac sur glace	
Vendredi 07/05	<i>Midi</i> Le Concerto 12€	<i>Midi</i> Les Gammes	
	Gaspacho andalou *** Paëlla valenciana *** Chariot de fromages Ou Assortiment de desserts		

Lundi 10/05	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes
Mardi 11/05	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 18€
	Gaspacho mexicain *** Burger KYOTO *** Crêpes flambées, panna cotta aux cerises	Cannelloni de turbot à la coppa *** Filet de bar à l'unilatéral, mousseline aux herbes Risotto et ses légumes *** Autour de la fraise
Mercredi 12/05	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes
Jeudi 13/05	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes
	FERIE	
Vendredi 14/05	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes

Lundi 17/05	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes
Mardi 18/05	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 14€
	Asperges blanches, sauce Hollandaise ou Mousseline *** Brochette de bœuf et rognons de veau, sauce moutarde à l'ancienne Galette de pommes de terre *** Crêpes flambées, panna cotta aux cerises	Cigare d'Ossau Iraty sur mesclun et copeaux d'asperges vertes *** Demoiselles de canard à la cerise, risotto crémeux et piperade *** Chocolat et piment en duo
Mercredi 19/05	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes
	Vichyssoise d'asperges à l'anis vert *** Merlu rôti au beurre d'ail et de thym Espuma de pommes de terre, radis juste glacés et tomate grappe cocktail rôtie *** Tarte aux fraises	
Jeudi 20/05	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 14€
	Feuilleté d'asperges blanches, sauce Mousseline, râpé de citron vert et radis *** Filet de bar à l'unilatéral, mousseline aux herbes Risotto et ses légumes *** Fraise Melba	Beignets de crevettes à la Thaï, salade de légumes croquants *** Daurade grillée au pastis Fine ratatouille et grenailles rôties à la fleur de sel *** Cerises jubilées et glace au lait d'amande
	Soir Le Concerto 16€	
EXAMEN RESTAURANT		
Vendredi 21/05	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes
	Soir Le Concerto	