

Mardi 21/09	<i>Midi</i> Les Gammes 16 €
	Mise en bouche: verrine ***** Assiette de fruits de mer ***** Carré de porc poêlé au Pommeau, Embeurrée de chou et fricassée de pommes de terre ***** Kouign-amann
Mercredi 22/09	<i>Midi</i> Le Concerto 16 €
	Tarte fine de langoustines et mesclun ***** Filet de bar sauté, sauce Armoricaïne Coco de Paimpol en purée sur fondue de tomates, Dauphines aux herbes ***** Crêpe aux pommes et caramel au beurre salé OU Forêt noire individuelle
Mardi 28/09	<i>Midi</i> Les Gammes 16 €
	Assiette de jambon de Vendée OU Brochette de gambas, coulis de crustacés et compotée de fenouil ***** Poulet fermier Cocotte Grand-Mère ***** Soufflé au Cointreau
Mercredi 29/09	<i>Midi</i> Le Concerto 16 €
	Tartare de saumon aux lentilles vertes du Berry ***** Pavé de bœuf au Chinon Samossas de légumes, croustis de pommes de terre au Sainte-Maure de Touraine ***** Tarte Tatin, glace caramel
Mardi 05/10	<i>Midi</i> Le Concerto 14 €
	Bricks au fromage de chèvre mariné sur lit de mâche ***** Filet de sandre au beurre blanc, champignons farcis et flan de carottes ***** Poires flambées, petits fours
Mardi 12/10	<i>Midi</i> Les Gammes 16 €
	Goujonnettes de brochet, sauce Tartare ***** Suprême de pintade braisé au Vouvray pétillant, ragoût de lentilles du Berry et potimarron rôti ***** Clafoutis d'automne et sa crème anglaise parfumée OU Tarte aux poires Bourdaloue
	Soir Le Concerto 14 € <i>De la Nouvelle-Aquitaine à la Bretagne</i> Œuf mollet sur une piperade au jambon sec, coulis de poivrons rouges et croustillant au sésame ***** Merlu pané aux graines de sésame et pavot bleu, écrasé de pommes de terre, velouté au persil ***** Crêpes flambées

Mardi 19/10	<i>Midi</i>	Le Concerto	14 €
	Crème de lentilles vertes du Berry ***** Cuisse de lièvre en civet, mousseline de butternut et panais rôti OU Filet de canette sauté, jus au miel, mousseline de carottes et noisettes torréfiées ***** Tarte tatin et sa crème fraîche		
Mardi 09/11	<i>Soir</i>	Le Concerto	16 €
	<i>Wine-dinner</i> « <i>Vignobles d'Alsace, du Jura et de Savoie</i> » Planches de dégustation en accompagnement		
Lundi 15/11	<i>Midi</i>	Le Concerto	12 €
	Crème Dubarry ***** Burger Basque Frites de patates douce ***** Ananas flambés		
Mardi 16/11	<i>Midi</i>	Le Concerto	16 €
	Gâtelet de saumon sauce au basilic ***** Mignon de veau, jus au café, Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et Caponata ***** Tiramisu		
	<i>Soir</i>	Le Concerto	16 €
<i>Thème : le beaujolais</i> Assiette de charcuteries ***** Volaille fermière sautée à la bourguignonne OU Steak au poivre Pommes Noisette, carottes étuvées et petits oignons glacés ***** Tartelette amandine aux myrtilles OU Plateau de fromages			
Jeudi 18/11	<i>Soir</i>	Le Concerto	21€
	Mise en bouche : légumes à la grecque ***** Eclair de Saint-Jacques à la fondue d'endives, beurre citronné ***** Saltimbocca de veau et ses garnitures ***** Plateau de fromages ***** Assiette gourmande (Tiramisu, baklava, entremet cappuccino) ***** Mignardises		

Vendredi 19/11	<i>Midi</i>	Le Concerto	14 €	<i>Midi</i>	Les Gammes	14 €
	Croustillant au chèvre, pommes caramélisées au miel et pain d'épices, salade au magret de canard fumé et noix *****			Salade de fruits de mer, croustillant à la façon d'un nems *****		
	Blanquette de sot l'y laisse aux petits légumes, riz pilaf *****			Escalope de volaille au basilic, Riz créole au beurre d'herbes et d'épices *****		
	Tartelette aux poires, crème anglaise			Tartelette au chocolat, sorbet à l'orange		
	<i>Soir</i>	Le Concerto			21 €	
	<p align="center">Menu Beaujolais</p> <p align="center">Mise en bouche : Cerveille de Canut *****</p> <p align="center">Cochonnailles lyonnaises OU Quenelles de brochet, sauce Nantua *****</p> <p align="center">Suprême de volaille aux morilles, tatin de céleri, écrasé de rattes *****</p> <p align="center">Le Brillat-Savarin *****</p> <p align="center">Saint-Honoré aux châtaignes, poire au vin rouge flambée</p>					

Lundi 22/11	<i>Midi</i>	Le Concerto	16 €
	Ceviche de dorade aux agrumes *****		
	Parmentier de canard au vin du Haut Poitou *****		
	Litchis flambés, sorbet aux fruits de la passion		
Jeudi 25/11	<i>Midi</i>	Le Concerto	16 €
	<p align="center">Thème : le beaujolais</p> <p align="center">Assiette de charcuteries *****</p> <p align="center">Volaille sautée bourguignonne, garnitures du moment *****</p> <p align="center">Assiette de fromages *****</p> <p align="center">Tartelette amandine aux myrtilles</p>		
	<i>Soir</i>	Le Concerto	
	Mise en bouche : Pastilla de volaille au raz el hanout *****		
	Assortiment de Tapas et Serrano *****		
	Lotte au lard, riz façon paëlla, beurre de coquillages au paprika et chorizo *****		
	Plateau de fromages *****		
	Entremets orange/cannelle *****		
	Mignardises		

Vendredi 26/11	<i>Midi</i>	Les Gammes	14 €	<i>Midi</i>	Les Gammes	14 €
	Salade de légumes crus, vinaigrette au wasabi ***			Confit de canard façon pastilla aux saveurs orientales *****		
	Mignon de porc sauté aux épices et lait de coco Tagliatelles au parmesan ***			Blanquette de veau et petits légumes, riz pilaf *****		
		<i>Soir</i>	Le Concerto		21€	
<i>Les écrevisses à l'honneur</i>						
Mise en bouche : huître en gelée d'eau de mer *****						
Maquereau de petite pêche en escabèche aux agrumes *****						
Ballotine de poulet aux écrevisses, galette de Vonnas *****						
Les fromages du terroir *****						
Mousse chocolat café sur croustillant caramel, coulis d'oranges amères						

Lundi 29/11	<i>Midi</i>	Le Concerto	14 €	
	Tartare de saumon, féroce d'avocat, pickels *****			
Colombo de porc, riz parfumé à l'ananas et lait de coco *****				
Tarte choco-banane				
Mardi 30/11	<i>Midi</i>	Le Concerto	14 €	
	Ravioles de banon, jus crémeux au cresson *****			
Filet de bar sauté, riz façon paëlla *****				
Tarte citron meringuée				
Jeudi 02/12	<i>Soir</i>	Le Concerto		21€
	Mise en bouche : bruschetta au jambon de Parme *****			
	Assiette de fruits de mer *****			
	Dorade aux olives et épices, légumes sautés et marinière de coques *****			
	Plateau de fromages *****			
	Croquant aux fruits tièdes, glace vanille, crème acidulée à l'orange *****			
Mignardises				
Vendredi 03/12	<i>Midi</i>	Le Concerto	14 €	
	Œuf mollet croquant bourguignonne ***			
	Fricassée de poulet aux coques et safran Riz pilaf aux champignons ***			
	Assiette de fromages			

	<i>Soir</i>	Le Concerto	21€
	<p style="text-align: center;"><i>Le safran</i></p> <p style="text-align: center;">Mise en bouche : Aspic d'huîtres en dégustation *****</p> <p style="text-align: center;">Rouget farci au merlan et céleri, coulis corsé façon bouillabaisse *****</p> <p style="text-align: center;">Filet de canette à l'orange Écrasé de patates douces aux agrumes, quelques salsifis *****</p> <p style="text-align: center;">Plateau de fromages *****</p> <p style="text-align: center;">Mousse chocolat blanc et safran, coulis de mangues</p>		

	<i>Midi</i>	Le Concerto	16 €	<i>Midi</i>	Les Gammes	16 €
Mardi 07/12	<p style="text-align: center;">Fish and chips revisité et coquillages *****</p> <p style="text-align: center;">Magret de canard en juste cuisson Crêpes vonnassiennes et mousse carottes *****</p> <p style="text-align: center;">Chou praliné comme un Paris-Brest</p>			<p style="text-align: center;">Jambon de pays et ses accompagnements OU Aumônière aux crevettes, julienne de légumes et coulis de crustacés *****</p> <p style="text-align: center;">Volaille fermière poêlée au vin jaune Gratin dauphinois OU Magret de canard rôti, sauce foie gras Pommes de terre et cèpes *****</p> <p style="text-align: center;">Fromages OU Tiramisu aux myrtilles et son éclair parfumé à la Chartreuse</p>		
	<i>Midi</i>		Le Concerto			18 €
Mercredi 08/12	<p style="text-align: center;">Aumônière aux crevettes, julienne de légumes étuvée et coulis de crustacés OU Bouchons de sandre aux écrevisses, sauce Champagne *****</p> <p style="text-align: center;">Magret de canard rôti, sauce foie gras, pomme de terre, oignon rouge et cèpes bouchon OU Pavé de biche Grand-Veneur, mousseline de rave, butternut glacé, gaufrettes de légumes *****</p> <p style="text-align: center;">Autour des choux</p>					
	<i>Soir</i>	Le Concerto			28 €	
Jeudi 09/12	<p style="text-align: center;">Mise en bouche : foie de canard au Yuzu et son condiment de quinoa à la truffe noire, racines et girolles au vieux xérès *****</p> <p style="text-align: center;">Noix de Saint-Jacques poêlées à l'unilatérale au Vouvray, risotto et petites betteraves glacées *****</p> <p style="text-align: center;">Veau en 2 cuissons, jus gras et poivre de Pondichéry, fregola sarde et salade d'herbes *****</p> <p style="text-align: center;">Plateau de fromages *****</p> <p style="text-align: center;">Pavlova comme un Mont-Blanc, crème anglaise au whisky double wood, quenelle de glace *****</p> <p style="text-align: center;">Mignardises</p>					
	<i>Midi</i>	Le Concerto	16 €	<i>Midi</i>	Les Gammes	12 €
Vendredi 10/12	<p style="text-align: center;">Crème de potimarron à la châtaigne, raviole de gambas, pousses d'épinards *****</p> <p style="text-align: center;">Mignon de veau en basse température, jus corsé Pommes croquettes, flan de carottes, *****</p> <p style="text-align: center;">Entremet mangue-coco</p>			<p style="text-align: center;">Œuf cocotte basquaise, mouillette de tapenade ***</p> <p style="text-align: center;">Navarin d'agneau en tandoori Légumes glacés ***</p> <p style="text-align: center;">Assiette de fromages</p>		

	Soir		Le Concerto		28 €	
	<p>Mise en bouche : Huître en gelée au Pineau *****</p> <p>Bar croustillant au gingembre, ketchup de tomates *****</p> <p>Coquelet farci aux truffes, Ballotine de chou vert à l'ancienne, quelques topinambours *****</p> <p>Déclinaison de fromages au buffet *****</p> <p>Dôme chocolat-noisette, crémeux caramel à l'orange</p>					
	Midi		Le Concerto		18 €	
Lundi 13/12	<p>Foie gras mi-cuit de canard aux figues avec pain d'épices *****</p> <p>Filet de canette cuit sur la peau, jus au miel et escalope de foie chaud Croustillant de riz et panier de légumes *****</p> <p>Mousse mangue-passion</p>					
	Midi	Le Concerto	18 €	Midi	Les Gammes	18 €
Mardi 14/12	<p>Tartare aux 2 saumons *****</p> <p>Tournedos de bœuf sauté, escalope de foie gras caramélisé, jus corsé Gnocchi et mousseline de potimarron *****</p> <p>Millefeuille revisité</p>			<p>Foie gras poêlé aux raisins *****</p> <p>Entrecôte de Salers grillée, sauce au Bleu OU Tournedos de canard aux morilles Pommes croquettes et endive braisée *****</p> <p>Chariot de bûches</p>		
	Soir		Le Concerto		18€	
	<p>Wine -dinner « Vignobles du Sud-ouest et du bordelais »</p> <p>Planches de dégustation en accompagnement</p>					
	Midi		Le Concerto		18 €	
Mercredi 15/12	<p>Terrine de foie gras et son chutney de mangue *****</p> <p>Suprême de volaille farci aux girolles, croustillant de légumes et panais en texture *****</p> <p>Buchette chocolat noisette, cœur caramel au beurre salé, meringue fondante</p>					
	Soir		Le Concerto		25 €	
Jeudi 16/12	<p>MEB : Velouté de topinambours, bonbon de foie gras en gelée de pain d'épices *****</p> <p>Aiguillettes de canard farcies aux morilles, jus corsé *****</p> <p>Feuilleté de ris de veau aux pleurotes Cromesquis de pommes de terre aux herbes autour des légumes oubliés *****</p> <p>Plateau de fromages *****</p> <p>Chariot de Noël *****</p> <p>Mignardises</p>					

Vendredi 17/12	<i>Midi</i>	Le Concerto	16 €	<i>Midi</i>	Les Gammes	16 €
		Blanc manger au chou-fleur et écrevisses ***** Pavé de sandre glacé à l'aïoli Farandole de légumes ***** Crêpes farcies aux fruits, sauce caramel et pommes sautées			Crème de butternut à la châtaigne, raviole aux écrevisses et pousses d'épinard ***** Tournedos de canard, sauce à l'orange Flan de carottes, croustilles de pommes de terre ***** Entremets aux fruits de la passion	

Mercredi 05/01 2022	<i>Midi</i>						Le Concerto	16 €
							Fricassée de grenouilles en persillade ***** Steak flambé au cognac Pommes Pont-Neuf ***** Tarte aux noix de Grenoble	

Vendredi 07/01 2022	<i>Midi</i>	Le Concerto	12 €	<i>Midi</i>	Les Gammes	12€
		Crêpe de pommes de terre, parfait de saumon fumé ***** Cabillaud poché, risotto d'herbes et bouillon vert ***** Fondant de caramel au beurre salé			Crème de moules tomatée et chorizo ***** Suprême et cuisse de poulet grillé Pommes suédoises, sauce Diable ***** Tartes fines aux pommes, caramel au beurre salé	
	<i>Soir</i>					
SOIREE « REMISE DES DIPLÔMES »						

Lundi 10/01 2022	<i>Midi</i>	Le Concerto	14 €	<i>Midi</i>	Les Gammes	12 €
		Assiette de charcuteries *** Joue de porc braisée au miel Légumes rôtis *** Paris-Brest revisité			<i>Restauration rapide « La cuisine végétarienne »</i> Mise en bouche végétale ***** Burger végétarien ***** Salade de fruits exotiques	

Mardi 11/01 2022	<i>Midi</i>						Le Concerto	16 €
							Charcuteries Lyonnaises OU Terrine de poisson ***** Rognon de veau Beaugé OU Entrecôte double grillée, sauce Marchand de Vin Galettes de quinoa aux légumes ***** Tarte aux noix OU Fruits flambés	
	<i>Soir</i>						Le Concerto	16 €
						Mesclun et brochette gambas flambées ***** Pavé de lieu jaune sauté, beurre émulsionné à la coriandre, poêlée de petits légumes ***** Buffet de fromages de nos terroirs ***** Profiteroles, chocolat et glace maison		

Mercredi 12/01 2022	<i>Midi</i> Le Concerto 14 €	
	<p>Velouté de butternut, crème fouettée et éclats de noisettes *****</p> <p>Fricassée de coquelet aux écrevisses, quelques éclats de noix, risotto aux herbes *****</p> <p>Cheesecake spéculoos mangue-passion</p>	
Jeudi 13/01 2022	<i>Midi</i> Le Concerto 16 €	
	<p>Mesclun et brochette de gambas flambées *****</p> <p>Pavé de lieu jaune sauté, beurre émulsionné à la coriandre, Poêlée de petits légumes *****</p> <p>Buffet de fromages de nos terroirs *****</p> <p>Profiteroles chocolat glace maison</p>	
	<i>Soir</i>	Le Concerto 21 €
<p>Mise en bouche : Saint-Jacques marinées au Yuzu, navets et petits oignons glacés *****</p> <p>Velouté de laitue, tartare de cabillaud et palourdes *****</p> <p>Magret de canard rôti aux poires, betteraves et butternut cuit au four *****</p> <p>Plateau de fromages *****</p> <p>Pomme flambée, mille et une feuilles de coco et mascarpone *****</p> <p>Mignardises</p>		
Lundi 17/01	<i>Midi</i> Le Concerto 12 €	
	<p><i>La cuisine végétarienne</i></p> <p>Mise en bouche végétale *****</p> <p>Burger végétarien ****</p> <p>Salade de fruits exotiques</p>	
Mardi 18/01	<i>Midi</i> Le Concerto 16 €	<i>Midi</i> Les Gammes 14 €
	<p>Œuf poché, purée de pomme de terre, jus de rôti *****</p> <p>Sole meunière, coquillages et sauce au Crémant Poêlée de légumes du moment *****</p> <p>Finger façon tropézienne</p>	<p>Crème de pois cassés, tuile de parmesan *****</p> <p>Navarin d'agneau, riz de Camargue aux légumes OU Médailillon de porc au chorizo, Lentilles vertes et oignons grelots *****</p> <p>Tarte au citron meringuée OU Salade d'agrumes et meringuettes</p>
Mercredi 19/01	<i>Midi</i> Le Concerto 16 €	
	<p>Feuilleté de ris de veau aux champignons *****</p> <p>Darne de saumon pochée, beurre blanc à l'anis Riz de Camargue façon pilaf et fricassée de champignons *****</p> <p>Coque de macaron aux fruits flambés</p>	

Jeudi 20/01	Soir	Le Concerto	21 €
	<p>Mise en bouche : velouté de fenouil, Saint Jacques et amandes *****</p> <p>Œuf poché truffé, céleri et pommes vertes *****</p> <p>Bar de ligne flambé au Pastis, beurre anisé. Mousseline de panais et nems de légumes *****</p> <p>Plateau de fromages *****</p> <p>Entremets poire-caramel *****</p> <p>Mignardises</p>		
Vendredi 21/01	Soir	Le Concerto	21 €
	<p><i>L'Asie</i></p> <p>Soupe miso aux germes de soja *****</p> <p>Buffet : salade, maki, sushi, salade de quinoa à l'orange, tofu mariné à la japonaise, maki saumon mangue, sushi de thon gingembre OU Gambas flambées *****</p> <p>Porc au caramel, nouilles de blé et wok de légumes OU Magret de canard, sauce épices, riz cantonnais *****</p> <p>Saint-Honoré rose et lychees, litchis flambés</p>		
Lundi 24/01	Midi	Le Concerto	14 €
	<p>Potage Parmentier, saumon fumé et croûtons *****</p> <p>Magret de canard aux épices, Champignons sautés et potiron rôti *****</p> <p>Tartare de fruits et sorbets</p>		
Mardi 25/01	Midi	Les Gammes	16 €
	<p>Bouillabaisse en 2 services *****</p> <p>Tarte Tropézienne</p>		
Mercredi 26/01	Midi	Le Concerto	16 €
	<p>Ravioles de blettes au banon et crème d'ail *****</p> <p>Rouget flambé au pastis Risotto aux petits légumes *****</p> <p>Tarte au citron meringuée</p>		
Jeudi 27/01	Soir	Le Concerto	21 €
	<p>Mise en bouche : Huître chaude aux petits légumes *****</p> <p>Crique de pommes de terre aux langoustines *****</p> <p>Gigot d'agneau rôti, jus corsé, salsifis glacés et mousseline de potimarron *****</p> <p>Plateau de fromages *****</p> <p>Tartelette chocolat-agrumes *****</p> <p>Mignardises</p>		

Vendredi 28/01	Soir	Le Concerto	21 €
	<p align="center"><i>Les ressources de nos océans</i></p> <p align="center">Carpaccio de saumon façon gravlax *****</p> <p align="center">Sélection de poissons fumés par nos soins *****</p> <p align="center">Tacaud juste rôti, pesto de cresson aux noix, Wok de légumes, purée de panais et sauce mousseuse aux herbes *****</p> <p align="center">Les fromages à pâte molle de nos régions *****</p> <p align="center">Tout citron, saveur jasmin, brochette de fruits exotiques flambée</p>		

Lundi 31/01	Midi	Le Concerto	12 €	Midi	Les Gammes	10 €	Midi	Le Répertoire	14 €	
	<p align="center"><i>Brasserie « La Savoie à l'honneur ! »</i></p> <p align="center">Assiette de charcuteries *****</p> <p align="center">Quenelles de poisson, sauce Nantua</p> <p align="center">Riz pilaff et carottes glacées *****</p> <p align="center">Tarte aux myrtilles</p>			<p align="center">MENU EXAMEN RESTAURANT</p>		<p align="center">Potage de lentilles corails, crème prise au bacon *****</p> <p align="center">Filets de sole sauce Mousseline, Superposition de légumes glacés *****</p> <p align="center">Pastilla aux fruits rouges et mousse chocolat</p>				
Mardi 01/02	Soir	Le Concerto					18 €			
	<p align="center"><i>Wine-dinner</i></p> <p align="center"><i>« Vignobles Outre-Atlantique »</i></p> <p align="center">Planches de dégustation en accompagnement</p>									
Jeudi 03/02	Midi	Le Concerto	10 €	Midi	Les Gammes	10 €				
	<p align="center">MENU EXAMEN RESTAURANT</p>			<p align="center">MENU EXAMEN RESTAURANT</p>						
	Soir	Le Concerto					21 €			
<p align="center">Mise en bouche : Gelée de fenouil au safran, espuma de crabe *****</p> <p align="center">L'œuf en deux cuissons, marinère de moules aux petits légumes *****</p> <p align="center">Parmentier de volaille fermière, foie gras sauté, réduction de Haut Poitou Pommes Anna, *****</p> <p align="center">Plateau de fromages *****</p> <p align="center">Mignardises</p>										

Vendredi 04/02	Soir	Le Concerto	21 €
	<p align="center"><i>Sans % sans allergènes</i></p> <p align="center">Rouleaux de printemps *****</p> <p align="center">Crème de fèves au lard, chips de légumes *****</p> <p align="center">Tajine d'agneau au lait d'amandes, pomme Dauphine à la patate douce OU Magret de canard cuit sur la peau, sauce miel, wok de légumes *****</p> <p align="center">Tartelette épicée à la banane, mousse mangue, Chantilly coco-citron vert</p>		

Lundi 07/02	Midi	Le Concerto	12 €	Midi	Le répertoire	14 €
	<p align="center"><i>Brasserie « La Savoie à l'honneur ! »</i></p> <p align="center">Assiette de charcuteries *****</p> <p align="center">Quenelles de poisson, sauce Nantua Riz pilaff et carottes glacées *****</p> <p align="center">Tarte aux myrtilles</p>			<p align="center">Gravelax de saumon au sirop d'érable *****</p> <p align="center">Mixed grill, Ecrasé de pommes de terre *****</p> <p align="center">Cheesecake à la New Yorkaise</p>		

Mardi 08/02	Midi	Le Concerto	12 €	Midi	Les Gammes	10 €
	<p align="center">Rouleau de printemps ***</p> <p align="center">Poulet massala, riz parfumé ***</p> <p align="center">Crêpes flambées, sorbet à la pomme</p>			<p align="center">MENU EXAMEN RESTAURANT</p>		

Jeudi 10/02	Soir	Le Concerto	25 €
	<p align="center">Mise en bouche : Langoustine rôtie, mousseux de choux fleurs, agrumes et huile de combava *****</p> <p align="center">Salade d'aiguillettes de canard marinées *****</p> <p align="center">Côte de bœuf de Parthenaise grillée, Sauce Béarnaise Frites de patate douce et flan de carottes *****</p> <p align="center">Plateau de fromages *****</p> <p align="center">Saint-Honoré au miel d'Emmanuel Lecamp « Chenevelles » *****</p> <p align="center">Mignardises</p>		

Lundi 28/02	Midi	Le Concerto	16 €
	<p align="center">Velouté Esaü, œuf poché et chips de lard fermier *****</p> <p align="center">OU Côte de bœuf pour 2 personnes, pommes allumettes *****</p> <p align="center">Tarte amandine aux myrtilles</p>		

Mardi 01/03	<i>Midi</i> Les Gammes 14 €
	Soupe norvégienne ***** Boulettes façon Ikea, sauce suédoise, pomme et asperges vertes sautées ***** Risalamande et cerises flambées
Mercredi 02/03	<i>Midi</i> Les Gammes 14 €
	Assiette de poissons fumés OU Cuisses de grenouilles en panure verte ***** Ballotine de volaille, purée d'épinards et brocolis, émulsion d'ail ***** « Pêche melba d'aujourd'hui » OU Pêche rôtie en tartare au citron vert
Jeudi 03/03	<i>Soir</i> Le Concerto 21 €
	Mise en bouche : Gravelax de saumon ***** Filet de cabillaud à la Danoise ***** Pavé de biche aux airelles, fricassée de légumes ***** Plateau de fromages ***** Cerises flambées à l'Aquavit sur glace vanille et entremets aux baies ***** Mignardises

Lundi 07/03	<i>Midi</i> Le Concerto 14 €	<i>Midi</i> Les Gammes 14 €
	Jambon de pays à la coupe ***** Râble de lapin farci crépinette de rognons, Petits pois à la Française ***** Panna cotta aux fruits rouges	Les spécialités du Poitou-Charentes Crème de moules au safran ***** Navarin d'agneau au curry Semoule aux agrumes ***** Les douceurs de notre région
Mercredi 09/03	<i>Midi</i> Le Concerto 16 €	
	Velouté de champignons, éclats de jambon sec OU Cassolette de la mer au Noilly ***** Joues de porc façon carbonade flamande, Légumes glacés OU Gardiane de taureau, Frites de polenta aux herbes et petits oignons glacés ***** Tiramisu OU Panna cotta aux croquants de Nîmes	
Jeudi 10/03	<i>Soir</i> Le Concerto 21 €	
	Mise en bouche : Mini pie fruits de mer ***** Gambas flambées au Whisky ***** Tresse de sole et saumon, sauce aux fruits de mer, risotto et panais glacés ***** Plateau de fromages ***** Trifle et crumble en duo ***** Mignardises	

Vendredi 11/03	<i>Midi</i> Le Concerto 14 €
	Goujonnettes de merlan, sauce Tartare ***** Poulet rôti découpé en salle et son jus réduit Pommes rissolées, salade verte, tomate rôtie ***** Profiteroles

Lundi 14/03	<i>Midi</i> Les Gammes 14 €
	<p style="color: blue;"><i>Les spécialités du Poitou-Charentes</i></p> Crème de moules au safran ***** Navarin d'agneau au curry, semoule aux agrumes ***** Les douceurs de notre région

Mardi 15/03	<i>Midi</i> Le Concerto 14 €
	Feuilleté d'asperges, sauce Mousseline ***** Poulet à la basquaise, pommes de terre de l'île de Ré ***** Cornuelle

Mercredi 16/03	<i>Midi</i> Le Concerto 18 €
	Seiches à la Sétoise ***** Sole meunière, riz catalan ***** Crème brûlée à la Catalane et petits fours

Jeudi 17/03	<i>Soir</i> Le Concerto 21 €
	Mise en bouche : Pommes de terre en espuma et saumon fumé ***** Poissons fumés, blinis et crème acidulée ***** Ballottine de volaille braisée au whisky Légumes à l'anglaise ***** Plateau de fromages ***** Irish coffee revisité aux saveurs celtiques et déclinaison de café ***** Mignardises

Vendredi 18/03	<i>Midi</i> Le Concerto 14 €	<i>Midi</i> Les Gammes 14 €
	Buffet de charcuteries *** Blanquette d'agneau au basilic Petits légumes glacés *** Choux chantilly caramélisés, éclair café	<p style="color: blue;"><i>Plat du jour</i></p> Mise en bouche : Huître de Marennes ***** Estouffade de bœuf à la bourguignonne Tagliatelles ***** Café gourmand

Lundi 21/03	<i>Midi</i> Le Concerto 14 €	
	Tarte fine piperade, œuf poché jambon cru sauce Hollandaise ***** Poulet basquaise ***** Trilogie de mousse au chocolat et mignardises	
Mardi 22/03	<i>Midi</i> Le Concerto 14 €	
	Asperges blanches du Loudunais, œuf mimosa et câpres ***** Parmentier de boudin noir aux deux pommes, jus de viande ***** Tartelette au citron meringuée	
Jeudi 24/03	<i>Soir</i> Le Concerto 21 €	
	Mise en bouche : Consommé de légumes à la bière ***** Flammenkuche ***** Choucroute de la mer ***** Cerises jubiléées et forêt Noire ***** Mignardises	
Vendredi 25/03	<i>Midi</i> Le Concerto 14 €	<i>Midi</i> Les Gammes 14 €
	<i>Plat du jour</i> Mise en bouche: Rillettes de truite ***** Joues de porc braisées au cidre Tagliatelles ***** Café Gourmand	Assiette de charcuteries ***** Waterzooï de pintadeau, petits légumes ***** Paris Brest

Lundi 28/03	<i>Midi</i> Les Gammes 14 €	
	<i>Restauration gastronomique</i> <i>Voyage en Italie !</i> Variation de tomates au pesto ***** Piccata de veau, polenta au parmesan Quelques végétaux ***** Cerises Amarena flambées, glace straciatella	
Mardi 29/03	<i>Midi</i> Les Gammes 14 €	
	Avocat aux crevettes ***** Bar flambé pour 2 personnes, beurre anisé Riz de Camargue et fenouil braisé ***** Tarte amandine aux abricots	
Jeudi 31/03	<i>Midi</i> Les Gammes 14 €	
	Menu autour des produits du printemps	

	Soir Le Concerto 21 €		
	<p>Mise en bouche : Mini-gaufre, œuf de caille et bacon *****</p> <p>Tartare de cabillaud sur croquant de légumes, vinaigrette balsamique *****</p> <p>Waterzoï de poissons *****</p> <p>Entremets aux spéculoos ****</p> <p>Mignardises</p>		
	Midi Le Concerto 14 €	Midi Les Gammes 14 €	Midi Le répertoire 14 €
	Menu autour des produits du printemps	<p>Beignets de gambas et de courgettes, sauce tartare *****</p> <p>Pavé de saumon grillé, émulsion de vin rouge</p> <p>Pommes grillées, ratatouille fine *****</p> <p>Moelleux aux noix de Pécan, banane flambée</p>	<p>Restaurant à thème Nouvelle Aquitaine:</p> <p>Asperges, mimosa, jambon cru *****</p> <p>Filet de daurade sauté, beurre au piment d'Espelette</p> <p>Piperade basque *****</p> <p>Mousse au chocolat</p>
Vendredi 01/04	Soir Le Concerto 21 €		
	<p>Au coeur de l'Italie...</p> <p>Antipasti *****</p> <p>Jambon cru</p> <p>OU Risotto à l'encre de seiche et parmesan, premières asperges au citron *****</p> <p>Saltimboccas à la tomme de brebis, Beignets de fleurs de courgettes, ravioles épinards ricotta *****</p> <p>Spécialités fromagères *****</p> <p>Tartelette tiramisu</p>		

	Midi Le Concerto 16 €	Midi Les Gammes 14 €
Lundi 11/04	<p>Gambas à la Thai salade de choux *****</p> <p>Magret de canard sauté et glacé au miel, sauce aigre-douce</p> <p>Nouilles sautées, julienne de carottes et shiitakés *****</p> <p>Ananas Rôti et carpaccio d'ananas, sorbet au lait de coco</p>	<p>Restauration gastronomique Voyage en Italie !</p> <p>Variation de tomates au pesto *****</p> <p>Piccata de veau, polenta au parmesan</p> <p>Quelques végétaux *****</p> <p>Cerises Amarena flambées, glace straciatella</p>
	Midi Le Concerto 16 €	Midi Les Gammes 16 €
Mardi 12/04	<p>Cromesquis de foie gras sur pomme tatin *****</p> <p>Risotto de frébola et gambas *****</p> <p>Financier et glace vanille</p>	<p>Profiteroles d'escargots à la Languedocienne OU Assiette de 6 huîtres *****</p> <p>Cassoulet de Castelnaudary OU Pavé de maigre, Risotto aux girolles *****</p> <p>Assiette de fromages OU Tulipe d'abricots flambés sur glace au lait d'amandes</p>

Jeudi 14/04	<i>Soir</i> Le Concerto 21 €	
	<p>Mise en bouche : Pâté de Pâques *****</p> <p>Risotto aux asperges vertes et blanches *****</p> <p>Déclinaison de chevreau, jus à l'ail vert, légumes nouveaux *****</p> <p>Chariot de desserts *****</p> <p>Mignardises</p>	
Vendredi 15/04	<i>Midi</i> Le Concerto 16 €	
	<p>Pâté de Pâques *****</p> <p>Epaule de chevreau confite, légumes de saison *****</p> <p>Reinette Clochard sur Broyé, glace à l'angélique</p>	

Mardi 03/05	<i>Midi</i> Les Gammes 16 €	
	<p>Salade printanière *****</p> <p>Côte de veau grillée pour 2 personnes, sauce au Bleu des Causses Légumes nouveaux *****</p> <p>Entremets à la violette</p>	
Mercredi 04/05	<i>Midi</i> Le Concerto 18 €	
	<p>Foie gras mi cuit à l'armagnac *****</p> <p>Souris d'agneau braisée, dauphines aux herbes et risotto de rave *****</p> <p>Nuage de caramel, glace vanille et croustillant aux pommes</p>	
Jeudi 05/05	<i>Soir</i> Le Concerto 21€	
	<p>Mise en bouche : Gazpacho et ses mouillettes de jambon *****</p> <p>Feuilleté d'asperges, sauce Mousseline OU Langoustines rôties, salade de légumes verts et sauce Vierge *****</p> <p>Sole Meunière OU Pavé de bœuf sauté au Chinon Pilaf au poivron, tombée d'épinards, tomate rôtie, croquettes aux épices *****</p> <p>Chariots de desserts *****</p> <p>Mignardises</p>	
Vendredi 06/05	<i>Midi</i> Le Concerto 16 €	<i>Midi</i> Les Gammes 16 €
	<p>Formule bistrot Beignets de gambas *****</p> <p>Steak sauté Bercy, Pommes noisette, flan de carottes *****</p> <p>Eclair revisitée à la noix , sauce caramel au beurre salé</p>	<p>Brick de crevettes aux herbes, beurre citron à la menthe *****</p> <p>Filet de dorade grillée en croûte de citron, légumes grillés et vinaigrette tiède *****</p> <p>Biscuit mi-cuit au chocolat amer, glace café</p>

Mardi 10/05	<i>Midi</i> Le répertoire 16 €	
	<p>Salade du Quercy *****</p> <p>Confit de canard OU Magret de canard en croûte de sel. Pommes dauphines et navets glacés *****</p> <p>Croustade aux pommes et Armagnac</p>	
	<i>Soir</i> Le Concerto 14 €	
	<p><i>Thème Asiatique</i></p> <p>Bouillon Thaï, raviole aux champignons ***</p> <p>Brochette de volaille marinée sauce Thaï, Bohémienne de légumes ***</p> <p>Litchis flambés, glace coco</p>	
Mercredi 11/05	<i>Midi</i> Le Concerto 14 €	
	<p>Fruits de mer sur fondue de poireaux, sauce mouclade *****</p> <p>Parmentier de joues de bœuf aux petits légumes glacés *****</p> <p>Tartelette aux fraises</p>	
Jeudi 12/05	<i>Midi</i> Le Concerto 14 €	
	<p><i>Thème Asiatique</i></p> <p>Bouillon Thaï, raviole aux champignons ***</p> <p>Brochette de volaille marinée sauce Thaï, Bohémienne de légumes ***</p> <p>Litchis flambés, glace coco</p>	
Vendredi 13/05	<i>Midi</i> Le Concerto 16 €	<i>Midi</i> Les Gammes 14 €
	<p><i>Formule bistrot</i></p> <p>Accras aux deux saumons *****</p> <p>Aiguillettes de canard Bercy, pommes de terre noisettes, flan de carottes *****</p> <p>Eclair revisitée à la pistache, sauce au caramel au beurre salé</p>	<p>Melon au Pineau des Charentes ***</p> <p>Filet de poulet grillé, pané sauce diable, Légumes grillés ***</p> <p>Tiramisu</p>

Mardi 17/05	<i>Midi</i> Les Gammes 14 €	
	<p>Assiette de melon et jambon de pays *****</p> <p>Gigot d'agneau rôti, jus à l'ail rose de Lautrec, Haricots tarbais et tian de légumes *****</p> <p>Sabayon de prunes au Pacherenc de Vic Bilh</p>	
Mercredi 18/05	<i>Midi</i> Le Concerto 16 €	
	<p>Fagot d'asperges blanches du Midi, coulis d'herbes *****</p> <p>Carré d'agneau en croûte, crème d'ail rose de Lautrec Lasagne de légumes *****</p> <p>Ananas rôti, glace amande</p>	

Mardi 24/05	<p style="text-align: center;"><i>Midi</i> Les Gammes 16 €</p>
	<p style="text-align: center;">Feilleté d'asperges, sauce Mousseline ***** Entrecôte double grillée, sauce Bercy ou Béarnaise Garniture Clamart ***** Opéra</p>
Mercredi 25/05	<p style="text-align: center;"><i>Midi</i> Le Concerto 14 €</p>
	<p style="text-align: center;">Feilleté d'asperges d'Argenteuil et saumon fumé, sauce Mousseline ***** Fricassée de rognons de veau flambés Bercy OU Brochette de coquelet grillé, sauce Diable Pommes croquettes, tomates cocktail rôties et pois gourmand glacés ***** Saint Honoré</p>