

Lundi 22/11	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>16 €</b>	
	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> <b>Le Concerto</b> <b>16 €</b>	
	<p style="text-align: center;"><i>Thème : le beaujolais</i></p> Assiette de charcuteries ***** Volaille sautée bourguignonne, garnitures du moment ***** Assiette de fromages ***** Tartelette amandine aux myrtilles	
	<i>Soir</i> <b>Le Concerto</b> <b>21€</b>	
	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> <b>Les Gammes</b> <b>14 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>14 €</b>
	Salade de légumes crus, vinaigrette au wasabi *** Mignon de porc sauté aux épices et lait de coco Tagliatelles au parmesan *** Tartelette à la banane, sabayon au pralin	Confit de canard façon pastilla aux saveurs orientales ***** Blanquette de veau et petits légumes, riz pilaf ***** Tartelette aux pommes, crème anglaise
	<i>Soir</i> <b>Le Concerto</b> <b>21€</b>	
	<p style="text-align: center;"><i>Les écrevisses à l'honneur</i></p> 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>	<b>Le Concerto</b>	<b>14 €</b>
	<p>Tartare de saumon, féroce d'avocat, pickels *****</p> <p>Colombo de porc, riz parfumé à l'ananas et lait de coco *****</p> <p>Tarte choco-banane</p>		
Mardi 30/11	<i>Midi</i>	<b>Le Concerto</b>	<b>14 €</b>
	<p>Ravioles de banon, jus crémeux au cresson *****</p> <p>Filet de bar sauté, riz façon paëlla *****</p> <p>Tarte citron meringuée</p>		
Jeudi 02/12	<i>Soir</i>	<b>Le Concerto</b>	<b>21€</b>
	<p>Mise en bouche : bruschetta au jambon de Parme *****</p> <p>Assiette de fruits de mer *****</p> <p>Dorade aux olives et épices, légumes sautés et marinière de coques *****</p> <p>Plateau de fromages *****</p> <p>Croquant aux fruits tièdes, glace vanille, crème acidulée à l'orange *****</p> <p>Mignardises</p>		
Vendredi 03/12	<i>Midi</i>	<b>Le Concerto</b>	<b>14 €</b>
	<p>Œuf mollet croquant bourguignonne ***</p> <p>Fricassée de poulet aux coques et safran Riz pilaf aux champignons ***</p> <p>Assiette de fromages</p>		
Vendredi 03/12	<i>Soir</i>	<b>Le Concerto</b>	<b>21€</b>
	<p><i>Le safran</i></p> <p>Mise en bouche : Aspic d'huîtres en dégustation *****</p> <p>Rouget farci au merlan et céleri, coulis corsé façon bouillabaisse *****</p> <p>Filet de canette à l'orange Écrasé de patates douces aux agrumes, quelques salsifis *****</p> <p>Plateau de fromages *****</p> <p>Mousse chocolat blanc et safran, coulis de mangues</p>		

	<i>Midi</i>	<b>Le Concerto</b>	<b>16 €</b>	<i>Midi</i>	<b>Les Gammes</b>	<b>16 €</b>		
	Mardi 07/12	Fish and chips revisité et coquillages ***** Magret de canard en juste cuisson Crêpes vonnassiennes et mousse carottes ***** Chou praliné comme un Paris-Brest		Jambon de pays et ses accompagnements <b>OU</b> Aumônière aux crevettes, julienne de légumes et coulis de crustacés ***** Volaille fermière poêlée au vin jaune Gratin dauphinois <b>OU</b> Magret de canard rôti, sauce foie gras Pommes de terre et cèpes ***** Fromages <b>OU</b> Tiramisu aux myrtilles et son éclair parfumé à la Chartreuse				
	<i>Midi</i>						<b>Le Concerto</b>	<b>18 €</b>
	Mercredi 08/12	Aumônière aux crevettes, julienne de légumes étuvée et coulis de crustacés <b>OU</b> Bouchons de sandre aux écrevisses, sauce Champagne ***** Magret de canard rôti, sauce foie gras, pomme de terre, oignon rouge et cèpes bouchon <b>OU</b> Pavé de biche Grand-Veneur, mousseline de rave, butternut glacé, gaufrettes de légumes ***** Autour des choux						
	<i>Soir</i>						<b>Le Concerto</b>	<b>28 €</b>
	Jeudi 09/12	Mise en bouche : Velouté de cèpes, espuma d'herbes ***** Carpaccio de Saint Jacques passion et agrumes, tartare de saumon et roquette acidulée ***** 1/2 pigeon farci au foie gras, jus à la fève tonka Mousseline de potimarron, chips de panais et embeurrée de choux ***** Plateau de fromages ***** Gourmandise chocolat et clémentines ***** Mignardises						
	<i>Midi</i>	<b>Le Concerto</b>	<b>16 €</b>	<i>Midi</i>	<b>Les Gammes</b>	<b>12 €</b>		
	Vendredi 10/12	Crème de potimarron à la châtaigne, raviole de gambas, pousses d'épinards ***** Mignon de veau en basse température, jus corsé Pommes croquettes, flan de carottes, ***** Entremet mangue-coco		Œuf cocotte basquaise, mouillette de tapenade *** Navarin d'agneau en tandoori Légumes glacés *** Assiette de fromages				
	<i>Soir</i>						<b>Le Concerto</b>	<b>28 €</b>
		Mise en bouche : Huître en gelée au Pineau ***** Bar croustillant au gingembre, ketchup de tomates ***** Coquelet farci aux truffes, Ballotine de chou vert à l'ancienne, quelques topinambours ***** Déclinaison de fromages au buffet ***** Dôme chocolat-noisette, crémeux caramel à l'orange						

Lundi 13/12	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>18 €</b>	
	<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>	
Mardi 14/12	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>18 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>18 €</b>
	<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 <b>OU</b> Tournedos de canard aux morilles Pommes croquettes et endive braisée *****</p> <p>Chariot de bûches</p>
	<i>Soir</i> <b>Le Concerto</b> <b>18€</b>	
<p><i>Wine -dinner</i> « <i>Vignobles du Sud-ouest et du bordelais</i> » »</p> <p>Planches de dégustation en accompagnement</p>		
Mercredi 15/12	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>18 €</b>	
	<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>	
Jeudi 16/12	<i>Soir</i> <b>Le Concerto</b> <b>25 €</b>	
	<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> <b>Le Concerto</b> <b>16 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>16 €</b>
	<p>Blanc manger au chou-fleur et écrevisses *****</p> <p>Pavé de sandre glacé à l'aïoli Farandole de légumes *****</p> <p>Crêpes farcies aux fruits, sauce caramel et pommes sautées</p>	<p>Crème de butternut à la châtaigne, raviole aux écrevisses et pousses d'épinard *****</p> <p>Tournedos de canard, sauce à l'orange Flan de carottes, cromesquis de pommes de terre *****</p> <p>Entremets aux fruits de la passion</p>

Mercredi 05/01 2022	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>16 €</b>	
	Fricassée de grenouilles en persillade ***** Steak flambé au cognac Pommes Pont-Neuf ***** Tarte aux noix de Grenoble	
Vendredi 07/01 2022	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>12 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>12€</b>
	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
Lundi 10/01 2022	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>14 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>12 €</b>
	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> <b>Le Concerto</b> <b>16 €</b>	
	Charcuteries Lyonnaises <b>OU</b> Terrine de poisson ***** Rognon de veau Beaugé <b>OU</b> Entrecôte double grillée, sauce Marchand de Vin Galettes de quinoa aux légumes ***** Tarte aux noix <b>OU</b> Fruits flambés	
Mardi 11/01 2022	<i>Soir</i> <b>Le Concerto</b> <b>16 €</b>	
	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> <b>Le Concerto</b> <b>14 €</b>	
	Velouté de butternut, crème fouettée et éclats de noisettes ***** Fricassée de coquelet aux écrevisses, quelques éclats de noix, risotto aux herbes ***** Cheesecake spéculoos mangue-passion	
Jeudi 13/01 2022	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>16 €</b>	
	Mesclun et brochette de gambas flambées ***** Pavé de lieu jaune sauté, beurre émulsionné à la coriandre, poêlée de petits légumes ***** Buffet de fromages de nos terroirs ***** Profiteroles chocolat glace maison	

	<b>Soir</b>	<b>Le Concerto</b>	<b>21 €</b>
	<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>		

	<b>Midi</b>	<b>Le Concerto</b>	<b>12 €</b>
Lundi 17/01	<p><i>La cuisine végétarienne</i></p> <p>Mise en bouche végétale *****</p> <p>Burger végétarien ****</p> <p>Salade de fruits exotiques</p>		
	<b>Midi</b>	<b>Le Concerto</b>	<b>16 €</b>
	<b>Midi</b>	<b>Les Gammes</b>	<b>14 €</b>
Mardi 18/01	<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 <b>OU</b> Médaillon de porc au chorizo, Lentilles vertes et oignons grelots *****</p> <p>Tarte au citron meringuée <b>OU</b> Salade d'agrumes et meringuettes</p>	
	<b>Midi</b>	<b>Le Concerto</b>	<b>16 €</b>
Mercredi 19/01	<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>		
	<b>Soir</b>	<b>Le Concerto</b>	<b>21 €</b>
Jeudi 20/01	<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	<b>Soir</b>	<b>Le Concerto</b>	<b>21 €</b>
	<p style="text-align: center;"><i>L'Asie</i></p> <p style="text-align: center;">Soupe miso aux germes de soja *****</p> <p style="text-align: center;">Buffet : salade, maki, sushi, salade de quinoa à l'orange, tofu mariné à la japonaise, maki saumon mangue, sushi de thon gingembre <b>OU Gambas flambées</b> *****</p> <p style="text-align: center;">Porc au caramel, nouilles de blé et wok de légumes <b>OU Magret de canard, sauce épices, riz cantonnais</b> *****</p> <p style="text-align: center;">Saint-Honoré rose et lychees, litchis flambés</p>		
Lundi 24/01	<b>Midi</b>	<b>Le Concerto</b>	<b>14 €</b>
	<p style="text-align: center;">Potage Parmentier, saumon fumé et croûtons *****</p> <p style="text-align: center;">Magret de canard aux épices, Champignons sautés et potiron rôti *****</p> <p style="text-align: center;">Tartare de fruits et sorbets</p>		
Mardi 25/01	<b>Midi</b>	<b>Les Gammes</b>	<b>16 €</b>
	<p style="text-align: center;">Bouillabaisse en 2 services *****</p> <p style="text-align: center;">Tarte Tropicaine</p>		
Mercredi 26/01	<b>Midi</b>	<b>Le Concerto</b>	<b>16 €</b>
	<p style="text-align: center;">Ravioles de blettes au banon et crème d'ail *****</p> <p style="text-align: center;">Rouget flambé au pastis Risotto aux petits légumes *****</p> <p style="text-align: center;">Tarte au citron meringuée</p>		
Jeudi 27/01	<b>Soir</b>	<b>Le Concerto</b>	<b>21 €</b>
	<p style="text-align: center;">Mise en bouche : Huître chaude aux petits légumes *****</p> <p style="text-align: center;">Crique de pommes de terre aux langoustines *****</p> <p style="text-align: center;">Gigot d'agneau rôti, jus corsé, salsifis glacés et mousseline de potimarron *****</p> <p style="text-align: center;">Plateau de fromages *****</p> <p style="text-align: center;">Tartelette chocolat-agrumes *****</p> <p style="text-align: center;">Mignardises</p>		
Vendredi 28/01	<b>Soir</b>	<b>Le Concerto</b>	<b>21 €</b>
	<p style="text-align: center;"><i>Les ressources de nos océans</i></p> <p style="text-align: center;">Carpaccio de saumon façon gravlax *****</p> <p style="text-align: center;">Sélection de poissons fumés par nos soins *****</p> <p style="text-align: center;">Tacaud juste rôti, pesto de cresson aux noix, Wok de légumes, purée de panais et sauce mousseuse aux herbes *****</p> <p style="text-align: center;">Les fromages à pâte molle de nos régions *****</p> <p style="text-align: center;">Tout citron, saveur jasmin, brochette de fruits exotiques flambée</p>		

	<i>Midi</i>	<b>Le Concerto</b>	<b>12 €</b>	<i>Midi</i>	<b>Les Gammes</b>	<b>10 €</b>	<i>Midi</i>	<b>Le Répertoire</b>	<b>14 €</b>
Lundi 31/01	<i>Brasserie « La Savoie à l'honneur ! »</i> Assiette de charcuteries ***** Quenelles de poisson, sauce Nantua Riz pilaff et carottes glacées ***** Tarte aux myrtilles			MENU EXAMEN RESTAURANT			Potage de lentilles corails, crème prise au bacon ***** Filets de sole sauce Mousseline, Superposition de légumes glacés ***** Pastilla aux fruits rouges et mousse chocolat		
	<b>Soir</b>								
	<b>Le Concerto</b>								
Mardi 01/02	<i>Wine-dinner</i> <i>« Vignobles Outre-Atlantique »</i> Planches de dégustation en accompagnement								
	<i>Midi</i>								
	<b>Le Concerto</b>								
Mercredi 02/02	<b>10 €</b>								
	MENU EXAMEN RESTAURANT								
	<b>Soir</b>								
	<b>Le Concerto</b>								
Jeudi 03/02	Mise en bouche : Gelée de fenouil au safran, espuma de crabe ***** L'œuf en deux cuissons, marinière de moules aux petits légumes ***** Parmentier de volaille fermière, foie gras sauté, réduction de Haut Poitou Pommes Anna, ***** Plateau de fromages ***** Mignardises								
	<b>Soir</b>								
	<b>Le Concerto</b>								
Vendredi 04/02	<b>21 €</b>								
	<i>Sans % sans allergènes</i> Rouleaux de printemps ***** Crème de fèves au lard, chips de légumes ***** Tajine d'agneau au lait d'amandes, pomme Dauphine à la patate douce <b>OU</b> Magret de canard cuit sur la peau, sauce miel, wok de légumes ***** Tartelette épicée à la banane, mousse mangue, Chantilly coco-citron vert								

Lundi 07/02	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>12 €</b>	<i>Midi</i> <b>Le répertoire</b> <b>14 €</b>
	<i>Brasserie « La Savoie à l'honneur ! »</i> Assiette de charcuteries ***** Quenelles de poisson, sauce Nantua Riz pilaff et carottes glacées ***** Tarte aux myrtilles	Gravelax de saumon au sirop d'érable ***** Mixed grill, Ecrasé de pommes de terre ***** Cheesecake à la New Yorkaise
Mardi 08/02	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>12 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>10 €</b>
	Rouleau de printemps *** Poulet massala, riz parfumé *** Crêpes flambées, sorbet à la pomme	MENU EXAMEN RESTAURANT
Jeudi 10/02	<i>Soir</i> <b>Le Concerto</b> <b>25 €</b>	
	Mise en bouche : Langoustine rôtie, mousseux de choux fleurs, agrumes et huile de combava ***** Salade d'aiguillettes de canard marinées ***** Côte de bœuf de Parthenaise grillée, Sauce Béarnaise Frites de patate douce et flan de carottes ***** Plateau de fromages ***** Saint-Honoré au miel d'Emmanuel Lecamp « Chenevelles » ***** Mignardises	

Lundi 28/02	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>16 €</b>
	Velouté Esäu, œuf poché et chips de lard fermier ***** <b>OU</b> Côte de bœuf pour 2 personnes, pommes allumettes ***** Tarte amandine aux myrtilles
Mardi 01/03	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>14 €</b>
	Soupe norvégienne ***** Boulettes façon Ikea, sauce suédoise, pomme et asperges vertes sautées ***** Risalamande et cerises flambées
Mercredi 02/03	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>14 €</b>
	Assiette de poissons fumés <b>OU</b> Cuisses de grenouilles en panure verte ***** Ballotine de volaille, purée d'épinards et brocolis, émulsion d'ail ***** « Pêche melba d'aujourd'hui » <b>OU</b> Pêche rôtie en tartare au citron vert

Jeudi 03/03	<b>Soir Le Concerto 21 €</b>	
	<p>Mise en bouche : Gravelax de saumon *****</p> <p>Filet de cabillaud à la Danoise *****</p> <p>Pavé de biche aux aïelles, fricassée de légumes *****</p> <p>Plateau de fromages *****</p> <p>Cerises flambées à l'Aquavit sur glace vanille et entremets aux baies *****</p> <p>Mignardises</p>	
Lundi 07/03	<b>Midi Le Concerto 14 €</b>	<b>Midi Les Gammes 14 €</b>
	<p>Jambon de pays à la coupe *****</p> <p>Râble de lapin farci crépinette de rognons, Petits pois à la Française *****</p> <p>Panna cotta aux fruits rouges</p>	<p><i>Les spécialités du Poitou-Charentes</i></p> <p>Crème de moules au safran *****</p> <p>Navarin d'agneau au curry Semoule aux agrumes *****</p> <p>Les douceurs de notre région</p>
Mercredi 09/03	<b>Midi Le Concerto 16 €</b>	
	<p>Velouté de champignons, éclats de jambon sec <b>OU</b> Cassolette de la mer au Noilly *****</p> <p>Joues de porc façon carbonade flamande, Légumes glacés <b>OU</b> Gardiane de taureau, Frites de polenta aux herbes et petits oignons glacés *****</p> <p>Tiramisu <b>OU</b> Panna cotta aux croquants de Nîmes</p>	
Jeudi 10/03	<b>Soir Le Concerto 21 €</b>	
	<p>Mise en bouche : Mini pie fruits de mer *****</p> <p>Gambas flambées au Whisky *****</p> <p>Tresse de sole et saumon, sauce aux fruits de mer, risotto et panais glacés *****</p> <p>Plateau de fromages *****</p> <p>Trifle et crumble en duo *****</p> <p>Mignardises</p>	
Vendredi 11/03	<b>Midi Le Concerto 14 €</b>	
	<p>Goujonnettes de merlan, sauce Tartare *****</p> <p>Poulet rôti découpé en salle et son jus réduit Pommes rissolées, salade verte, tomate rôtie *****</p> <p>Profiteroles</p>	

Lundi 14/03	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>14 €</b>	
	<p align="center"><i>Les spécialités du Poitou-Charentes</i></p> <p align="center">Crème de moules au safran *****</p> <p align="center">Navarin d'agneau au curry, semoule aux agrumes *****</p> <p align="center">Les douceurs de notre région</p>	
Mardi 15/03	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>14 €</b>	
	<p align="center">Feuilleté d'asperges, sauce Mousseline *****</p> <p align="center">Poulet à la basquaise, pommes de terre de l'île de Ré *****</p> <p align="center">Cornuelle</p>	
Mercredi 16/03	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>18 €</b>	
	<p align="center">Seiches à la Sétoise *****</p> <p align="center">Sole meunière, riz catalan *****</p> <p align="center">Crème brûlée à la Catalane et petits fours</p>	
Jeudi 17/03	<i>Soir</i> <b>Le Concerto</b> <b>21 €</b>	
	<p align="center">Mise en bouche : Pommes de terre en espuma et saumon fumé *****</p> <p align="center">Poissons fumés, blinis et crème acidulée *****</p> <p align="center">Ballottine de volaille braisée au whisky Légumes à l'anglaise *****</p> <p align="center">Plateau de fromages *****</p> <p align="center">Irish coffee revisité aux saveurs celtiques et déclinaison de café *****</p> <p align="center">Mignardises</p>	
Vendredi 18/03	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>14 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>14 €</b>
	<p align="center">Buffet de charcuteries ***</p> <p align="center">Blanquette d'agneau au basilic Petits légumes glacés ***</p> <p align="center">Choux chantilly caramélisés, éclair café</p>	<p align="center"><i>Plat du jour</i></p> <p align="center">Mise en bouche : Huître de Marennes *****</p> <p align="center">Estouffade de bœuf à la bourguignonne Tagliatelles *****</p> <p align="center">Café gourmand</p>

Lundi 21/03	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>14 €</b>	
	<p align="center">Tarte fine piperade, œuf poché jambon cru sauce Hollandaise *****</p> <p align="center">Poulet basquaise *****</p> <p align="center">Trilogie de mousse au chocolat et mignardises</p>	

Mardi 22/03	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>14 €</b>	
	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> <b>Le Concerto</b> <b>21 €</b>	
	Mise en bouche : Consommé de légumes à la bière ***** Flammenkuche ***** Choucroute de la mer ***** Cerises jubiléés et forêt Noire ***** Mignardises	
Vendredi 25/03	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>14 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>14 €</b>
	<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> <b>Les Gammes</b> <b>14 €</b>	
	<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> <b>Les Gammes</b> <b>14 €</b>	
	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> <b>Les Gammes</b> <b>14 €</b>	
	Menu autour des produits du printemps	
	<i>Soir</i> <b>Le Concerto</b> <b>21 €</b>	
Mise en bouche : Mini-gaufre, œuf de caille et bacon ***** Tartare de cabillaud sur croquant de légumes, vinaigrette balsamique ***** Waterzooï de poissons ***** Entremets aux spéculoos **** Mignardises		

Vendredi 01/04	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>14 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>14 €</b>	<i>Midi</i> <b>Le répertoire</b> <b>14 €</b>
	Menu autour des produits du printemps	Beignets de gambas et de courgettes, sauce tartare ***** Pavé de saumon grillé, émulsion de vin rouge Pommes grillées, ratatouille fine ***** Moelleux aux noix de Pécan, banane flambée	<i>Restaurant à thème Nouvelle Aquitaine:</i> Asperges, mimosa, jambon cru ***** Filet de daurade sauté, beurre au piment d'Espelette Piperade basque ***** Mousse au chocolat
	<i>Soir</i> <b>Le Concerto</b> <b>21 €</b>		
<p style="text-align: center;"><i>Au coeur de l'Italie...</i></p> <p style="text-align: center;">Antipasti ***** Jambon cru <b>OU</b> Risotto à l'encre de seiche et parmesan, premières asperges au citron ***** Saltimboccas à la tomme de brebis, Beignets de fleurs de courgettes, ravioles épinards ricotta ***** Spécialités fromagères ***** Tartelette tiramisu</p>			

Lundi 11/04	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>16 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>14 €</b>
	Gambas à la Thai salade de choux ***** Magret de canard sauté et glacé au miel, sauce aigre-douce Nouilles sautées, julienne de carottes et shiitakés ***** Ananas Rôti et carpaccio d'ananas, sorbet au lait de coco	<i>Restauration gastronomique Voyage en Italie !</i> Variation de tomates au pesto ***** Piccata de veau, polenta au parmesan Quelques végétaux ***** Cerises Amarena flambées, glace straciatella
Mardi 12/04	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>16 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>16 €</b>
	Cromesquis de foie gras sur pomme tatin ***** Risotto de frégola et gambas ***** Financier et glace vanille	Profiteroles d'escargots à la Languedocienne <b>OU</b> Assiette de 6 huîtres ***** Cassoulet de Castelnaudary <b>OU</b> Pavé de maigre, Risotto aux girolles ***** Assiette de fromages <b>OU</b> Tulipe d'abricots flambés sur glace au lait d'amandes
Jeudi 14/04	<i>Soir</i> <b>Le Concerto</b> <b>21 €</b>	
	<p style="text-align: center;">Mise en bouche : Pâté de Pâques ***** Risotto aux asperges vertes et blanches ***** Déclinaison de chevreau, jus à l'ail vert, légumes nouveaux ***** Chariot de desserts ***** Mignardises</p>	

Vendredi 15/04	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>16 €</b>
	Pâté de Pâques ***** Epaule de chevreau confite, légumes de saison ***** Reinette Clochard sur Broyé, glace à l'angélique

Mardi 03/05	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>16 €</b>
	Salade printanière ***** Côte de veau grillée pour 2 personnes, sauce au Bleu des Causses Légumes nouveaux ***** Entremets à la violette

Mercredi 04/05	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>18 €</b>
	Foie gras mi cuit à l'armagnac ***** Souris d'agneau braisée, dauphines aux herbes et risotto de rave ***** Nuage de caramel, glace vanille et croustillant aux pommes

Jeudi 05/05	<i>Soir</i> <b>Le Concerto</b> <b>21€</b>
	Mise en bouche : Gazpacho et ses mouillettes de jambon ***** Feuilleté d'asperges, sauce Mousseline <b>OU</b> Langoustines rôties, salade de légumes verts et sauce Vierge ***** Sole Meunière <b>OU</b> Pavé de bœuf sauté au Chinon Pilaf au poivron, tombée d'épinards, tomate rôtie, croquettes aux épices ***** Chariots de desserts ***** Mignardises

Vendredi 06/05	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>16 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>16 €</b>
	<b>Formule bistrot</b> Beignets de gambas ***** Steak sauté Bercy, Pommes noisette, flan de carottes ***** Eclair revisitée à la noix, sauce caramel au beurre salé	Brick de crevettes aux herbes, beurre citron à la menthe ***** Filet de dorade grillée en croûte de citron, légumes grillés et vinaigrette tiède ***** Biscuit mi-cuit au chocolat amer, glace café

Mardi 10/05	<i>Midi</i> <b>Le répertoire</b> <b>16 €</b>
	Salade du Quercy ***** Confit de canard <b>OU</b> Magret de canard en croûte de sel. Pommes dauphines et navets glacés ***** Croustade aux pommes et Armagnac

	<b>Soir</b>		<b>Le Concerto</b>	<b>14 €</b>		
	<i>Thème Asiatique</i>					
	Bouillon Thaï, raviole aux champignons ***					
	Brochette de volaille marinée sauce Thaï, Bohémienne de légumes ***					
	Litchis flambés, glace coco					
Mercredi 11/05	<b>Midi</b>		<b>Le Concerto</b>	<b>14 €</b>		
	Fruits de mer sur fondue de poireaux, sauce mouclade *****					
		Parmentier de joues de bœuf aux petits légumes glacés *****				
		Tartelette aux fraises				
Jeudi 12/05	<b>Midi</b>		<b>Le Concerto</b>	<b>14 €</b>		
	<i>Thème Asiatique</i>					
	Bouillon Thaï, raviole aux champignons ***					
	Brochette de volaille marinée sauce Thaï, Bohémienne de légumes ***					
		Litchis flambés, glace coco				
		<b>Soir</b>		<b>Le Concerto</b>	<b>21 €</b>	
		MENU EXAMEN RESTAURANT				
Vendredi 13/05	<b>Midi</b>	<b>Le Concerto</b>	<b>16 €</b>	<b>Midi</b>	<b>Les Gammes</b>	<b>14 €</b>
	<i>Formule bistrot</i>					
		Accras aux deux saumons *****				
		Aiguillettes de canard Bercy, pommes de terre noisettes, flan de carottes *****				
		Eclair revisitée à la pistache, sauce au caramel au beurre salé				
		Melon au Pineau des Charentes ***				
		Filet de poulet grillé, pané sauce diable, Légumes grillés ***				
		Tiramisu				

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

	<b>Soir</b>	<b>Le Concerto</b>	<b>21 €</b>
Jeudi 19/05	MENU EXAMEN RESTAURANT		

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