

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 Gallettes 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				
Jeudi 13/01 2022		<i>Soir</i>	<b>Le Concerto</b>			<b>21 €</b>
		Mise en bouche : Saint-Jacques marinées au Yuzu, navets et petits oignons glacés ***** Velouté de laitue, tartare de cabillaud et palourdes ***** Magret de canard rôti aux poires, betteraves et butternut cuit au four ***** Plateau de fromages ***** Pomme flambée, mille et une feuilles de coco et mascarpone ***** Mignardises				

Lundi 17/01	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>12 €</b>	
	<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> <b>Le Concerto</b> <b>14 €</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>16 €</b>
	<p>Crème de chou-fleur, œuf surprise *****</p> <p>Poulet rôti, sauce Béarnaise Pommes croquettes et flan de carottes *****</p> <p>Galette des rois</p>	<p>Œuf mollet sur purée de pomme de terre, jus de rôti *****</p> <p>Magret de canard ananas/gingembre, riz de Camargue aux champignons, panais et butternut rôtis *****</p> <p>Tartelette au citron meringuée</p>
Mercredi 19/01	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>16 €</b>	
	<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	<i>Soir</i> <b>Le Concerto</b> <b>21 €</b>	
	<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	<i>Soir</i> <b>Le Concerto</b> <b>21 €</b>	
	<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 <b>OU Gambas flambées</b> *****</p> <p>Porc au caramel, nouilles de blé et wok de légumes <b>OU Magret de canard, sauce épices, riz cantonnais</b> *****</p> <p>Saint-Honoré rose et lychees, litchis flambés</p>	

Lundi 24/01	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>14 €</b>
	<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	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>16 €</b>
	<p>Bouillabaisse en 2 services *****</p> <p>Tarte Tropézienne</p>
Mercredi 26/01	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>16 €</b>
	<p>Quiche à l'échalote confite et au chèvre, crème fouettée au Sainte-Maure de Touraine *****</p> <p>Rouget flambé au pastis Risotto aux petits légumes *****</p> <p>Pommes flambées au calvados et crumble noisette</p>
Jeudi 27/01	<i>Soir</i> <b>Le Concerto</b> <b>21 €</b>
	<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	<i>Soir</i> <b>Le Concerto</b> <b>21 €</b>
	<p><i>Les ressources de nos océans</i></p> <p>Carpaccio de saumon façon gravlax *****</p> <p>Sélection de poissons fumés par nos soins *****</p> <p>Tacaud juste rôti, pesto de cresson aux noix, Wok de légumes, purée de panais et sauce mousseuse aux herbes *****</p> <p>Les fromages à pâte molle de nos régions *****</p> <p>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	<p><i>Brasserie « La Savoie à l'honneur ! »</i></p> <p>Assiette de charcuteries *****</p> <p>Quenelles de poisson, sauce Nantua</p> <p>Riz pilaff et carottes glacées *****</p> <p>Tarte aux myrtilles</p>	<p>MENU EXAMEN RESTAURANT</p>	<p>Potage de lentilles corails, crème prise au bacon *****</p> <p>Filets de sole sauce Mousseline, Superposition de légumes glacés *****</p> <p>Pastilla aux fruits rouges et mousse chocolat</p>
Mardi 01/02	<p><i>Soir</i> <b>Le Concerto</b> <b>18 €</b></p> <p><i>Wine-dinner</i></p> <p><i>« Vignobles Outre-Atlantique »</i></p> <p>Planches de dégustation en accompagnement</p>		
Mercredi 02/02	<p><i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>10 €</b></p> <p>MENU EXAMEN RESTAURANT</p>		
Jeudi 03/02	<p><i>Soir</i> <b>Le Concerto</b> <b>21 €</b></p> <p>Mise en bouche : Gelée de fenouil au safran, espuma de crabe *****</p> <p>L'œuf en deux cuissons, marinière de moules aux petits légumes *****</p> <p>Parmentier de volaille fermière, foie gras sauté, réduction de Haut Poitou Pommes Anna, *****</p> <p>Plateau de fromages *****</p> <p>Mignardises</p>		
Vendredi 04/02	<p><i>Soir</i> <b>Le Concerto</b> <b>21 €</b></p> <p><i>Sans % sans allergènes</i></p> <p>Rouleaux de printemps *****</p> <p>Crème de fèves au lard, chips de légumes *****</p> <p>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 *****</p> <p>Tartelette épicée à la banane, mousse mangue, Chantilly coco-citron vert</p>		

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



Lundi 21/03	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>14 €</b>	
	Tarte fine piperade, œuf poché jambon cru sauce Hollandaise ***** Poulet basquaise ***** Trilogie de mousse au chocolat et mignardises	
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 jubilées 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>		
	<p style="text-align: center;"><i>Restauration gastronomique</i> <i>Voyage en Italie !</i></p> <p style="text-align: center;">Variation de tomates au pesto *****</p> <p style="text-align: center;">Piccata de veau, polenta au parmesan Quelques végétaux *****</p> <p style="text-align: center;">Cerises Amarena flambées, glace straciatella</p>		
Mardi 29/03	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>14 €</b>		
	<p style="text-align: center;">Avocat aux crevettes *****</p> <p style="text-align: center;">Bar flambé pour 2 personnes, beurre anisé Riz de Camargue et fenouil braisé *****</p> <p style="text-align: center;">Tarte amandine aux abricots</p>		
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>		
	<p style="text-align: center;">Mise en bouche : Mini-gaufre, œuf de caille et bacon *****</p> <p style="text-align: center;">Tartare de cabillaud sur croquant de légumes, vinaigrette balsamique *****</p> <p style="text-align: center;">Waterzoï de poissons *****</p> <p style="text-align: center;">Entremets aux spéculoos ****</p> <p style="text-align: center;">Mignardises</p>		
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	<p style="text-align: center;">Beignets de gambas et de courgettes, sauce tartare *****</p> <p style="text-align: center;">Pavé de saumon grillé, émulsion de vin rouge</p> <p style="text-align: center;">Pommes grillées, ratatouille fine *****</p> <p style="text-align: center;">Moelleux aux noix de Pécan, banane flambée</p>	<p style="text-align: center;"><i>Restaurant à thème</i> <i>Nouvelle Aquitaine:</i></p> <p style="text-align: center;">Asperges, mimosa, jambon cru *****</p> <p style="text-align: center;">Filet de daurade sauté, beurre au piment d'Espelette</p> <p style="text-align: center;">Piperade basque *****</p> <p style="text-align: center;">Mousse au chocolat</p>
	<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 *****</p> <p style="text-align: center;">Jambon cru</p> <p style="text-align: center;"><b>OU</b> Risotto à l'encre de seiche et parmesan, premières asperges au citron *****</p> <p style="text-align: center;">Saltimboccas à la tomme de brebis, Beignets de fleurs de courgettes, ravioles épinards ricotta *****</p> <p style="text-align: center;">Spécialités fromagères *****</p> <p style="text-align: center;">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 Thaï 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</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 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 frégoles 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>	
	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	
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	
	<i>Soir</i> <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	<i>Midi</i> <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	<i>Midi</i> <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	
	<i>Soir</i> <b>Le Concerto</b> <b>21 €</b>	
MENU EXAMEN RESTAURANT		
Vendredi 13/05	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>16 €</b>	<i>Midi</i> <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	<i>Midi</i> <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	<i>Midi</i> <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
Jeudi 19/05	<b>Soir</b> <b>Le Concerto</b> <b>21 €</b>
	MENU EXAMEN RESTAURANT

Mardi 24/05	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>16 €</b>
	Feuilleté d'asperges, sauce Mousseline ***** Entrecôte double grillée, sauce Bercy ou Béarnaise Garniture Clamart ***** Opéra
Mercredi 25/05	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>14 €</b>
	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