

Lundi 11/04	<i>Midi</i> Le Concerto 16 €	<i>Midi</i> Les Gammes 14 €
	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> Le Concerto 16 €	<i>Midi</i> Les Gammes 16 €
	Cromesquis de foie gras sur pomme tatin ***** Risotto de frégola et gambas ***** Financier et glace vanille	Profiteroles d'escargots à la Languedocienne OU Assiette de 6 huîtres ***** Cassoulet de Castelnaudary OU Pavé de maigre, Risotto aux girolles ***** Assiette de fromages OU Tulipe d'abricots flambés sur glace au lait d'amandes
Jeudi 14/04	<i>Soir</i> Le Concerto 21 €	
	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> Le Concerto 16 €	<i>Midi</i> Le Répertoire 14 €
	Pressé de chevreau, asperges vertes, vinaigrette aux coquillages OU Terrine océane, tartare de fruits de mer, mayonnaise wasabi *** Truite du Poitou cuite basse température, mousse de panais au lait d'amandes, vinaigrette de lentilles à l'huile de noix *** Reinette Clochard sur Broyé, mousse de chèvre au Cognac, coulis de pommes, OU crêpes flambées	Tartare de saumon ***** Pad thaï au poulet ***** Chariot de fromages

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 €	
	Salade du Quercy ***** Confit de canard OU Magret de canard en croûte de sel. Pommes dauphines et navets glacés ***** Croustade aux pommes et Armagnac	
	<i>Soir</i> Le Concerto 14 €	
	<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> Le Concerto 14 €	
	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> Le Concerto 14 €	
	<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> Le Concerto 21 €	
MENU EXAMEN RESTAURANT		
Vendredi 13/05	<i>Midi</i> Le Concerto 16 €	<i>Midi</i> Les Gammes 14 €
	<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

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

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