

MARDI 04 AVRIL

Champignons à la grecque, tomates confites et Tzatziki

•
Carré de porc Choisy

•
Cœur coulant chocolat façon forêt noire

MERCREDI 05 AVRIL

Tarte fine de rouget façon pissaladière

•
Estouffade de bœuf provençale

•
Crème brûlée aux zestes de citron et orange

JEUDI 06 AVRIL

Profiteroles de petits pois, jus de persil et céleri

•
Langue de bœuf, sauce piquante

•
Mousse cassis

VENDREDI 07 AVRIL

Quiche lorraine

•
Retour de pêche, émulsion au vin rouge et pomme grillée

•
Café gourmand

MARDI 11 AVRIL

Asperges sauce mousseline

•
Menu à 14,50 € Côtes d'agneau vert-pré

•
Tarte Bourdaloue

MERCREDI 12 AVRIL

Blinis au saumon fumé, beurre blanc et œuf mollet

•
Côte de porc aux deux purées

•
Mousse au chocolat

JEUDI 13 AVRIL

Taboulé aux herbes

•
Crevette panée à l'orientale, sauce tomate épicée et riz Madras

•
Savarin exotique, granité citron et ananas caramélisé

VENDREDI 14 AVRIL

FERMÉ



MARDI 18 AVRIL

Salade méditerranéenne

•
Galette bretonne

•
Panna cotta, coulis de fruits rouges

MERCREDI 19 AVRIL

Blancs de poireaux, sauce gribiche

•
Chou farci au saumon, vinaigrette tiède de poivrons

•
Œuf à la neige

JEUDI 20 AVRIL

Salade de fruits de mer, croustillant à la façon d'un nem

•
Lapin aux Champignons

•
Poire Belle-Hélène

VENDREDI 21 AVRIL

Fritôts de crevettes au curry

•
Brochette de lotte, beurre des îles et riz madras

•
Fondant de caramel au beurre salé



MARDI 25 AVRIL

Tarte fine d'escargot à la crème d'ail et au jus de persil

•
Mignon de veau façon normande

•
Tarte aux pommes

MERCREDI 26 AVRIL

Bavarois d'asperge au saumon fumé, crème de vodka à l'aneth

•
Bavette grillés sauce béarnaise, pommes pont-neuf

•
Crème caramel

JEUDI 27 AVRIL

Salade façon niçoise

•
Papillote du pêcheur, pommes de terre au lard

•
Savarin chantilly

VENDREDI 28 AVRIL

FERMÉ

INFOS & RÉSERVATIONS

02 31 82 70 60 | ateliergourmand@irfa-formation.fr