

MARDI 30 MAI

Carpaccio du pêcheur au citron vert

•
Escalope de dinde milanaise

•
Mille-feuille façon tiramisu

MERCREDI 31 MAI

Mini rouleau de printemps

•
Encornets farcis aux fruits secs,
aubergines grillées, tomates, et poivrons

•
Minestrone de fruit, sirop léger menthe
poivre de Sishuan

JEUDI 01 JUIN

Menu à 13,50 €

Tortellini au pesto de courgette

•
Côtes d'agneau panées, pomme Macaire à
l'estragon

•
Parfait glacé citron mangue

VENDREDI 02 JUIN

Œuf en deux cuissons, fricassée de
champignon

•
Civet du pêcheur, riz pilaf au poivron
rouge et chorizo

•
Flan fraise rhubarbe



MARDI 06 JUIN

Salade méditerranéenne

•
Pavé de bœuf grillé, sauce tartare, légumes
grillés confits

•
Feuillantine aux framboises et crème légère
aux citrons verts et jaunes

MERCREDI 07 JUIN

Tarte fine de légumes

•
Dinde à la bière, frites de cantal, poireaux

•
Coupe Piña Colada

JEUDI 08 JUIN

Cromesquis de chèvre, tomate marinée à la
coriandre fraîche

•
Risotto de crevettes et moules

•
Semoule au lait à l'orange et à la cardamome

VENDREDI 09 JUIN

•
Aïoli de la mer

•
Cuisse de lapin au tandoori, fenouil et
courgette

•
Forêt Noire



MARDI 13 JUIN

Raviolis aux champignon et bouillon d'ail
doux

•
Saumon en croute de brick, jus de poulet
et pommes rissolées

•
Pastilla fruit rouge

MERCREDI 14 JUIN

Bavarois de haricot vert et sa salade de
crevettes

•
Filet de canard au vinaigre de xérès, laitue
braisée et asperges

•
Tartelette choco – framboises

JEUDI 15 JUIN

Œuf brouillé à la crème, coulis de poivron
et tapenade

•
Filet du pêcheur en croûte, shop suey de
légumes

•
Croque en bouche, crème légère passion
et ananas fondant

VENDREDI 16 JUIN

Champignons à la grecque, tomates
confites

•
Selle d'agneau roulée, cresson à la
verveine et pomme château

•
Charlotte aux fraises



MARDI 20 JUIN

Œuf cocotte au miroir et crème d'ail

•
Darne du pêcheur grillé grand-mère, jus de
volaille

•
Soufflé à la liqueur

MERCREDI 21 JUIN

Melon à l'Italienne

•
Tarte fine de maquereau et tomates
confites

•
Parfait glacé au Grand Marnier

JEUDI 22 JUIN

Quiche aux poireaux

•
Pavé du pêcheur mariné au gingembre et
citronnelle, carpaccio d'ananas

•
Bavarois fraises/ basilic, réduction de
balsamique

VENDREDI 23 JUIN

Gaspacho de concombre et de betterave,
tuile au sésame

•
Steak grillé, sauce béarnaise, pommes
pont-neuf

•
Maki d'ananas au caramel, biscuit épice,
sorbet ananas



MARDI 27 JUIN

Wrap (tapas)

•
Retour de pêche, légumes croquants

•
Entremets cappuccino

Menu à 13,50 €

MERCREDI 28 JUIN

Carpaccio de tomate multicolore, mozza
burrata

•
Curry de poulet, boulghour au poivron

•
Mousse cassis

JEUDI 29 JUIN

Œufs farcis Chimay

•
Tartare de bœuf maison à l'italienne
(coupé au couteau)

•
Millefeuille crème légère

VENDREDI 30 JUIN

FERMÉ



INFOS & RÉSERVATIONS

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