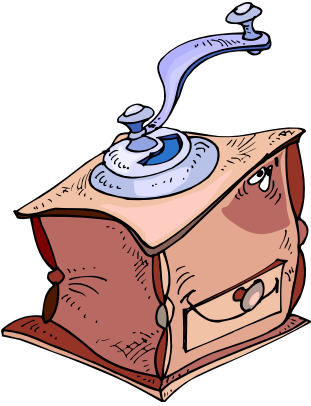
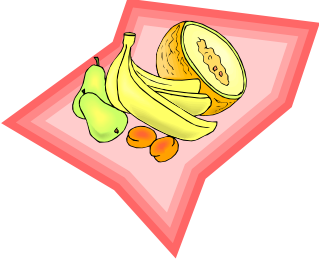




<u>Midi</u>		<u>Soir</u>
<p><u>Lundi 04 Janvier 2010</u> 10 € Tomate Moscovite Faux filet grillé, beurre maître d'hôtel Jardinière de légumes au beurre frais Tarte fine aux poires de Comice, sauce chocolat</p>		<p><u>Lundi 04 Janvier 2010</u> 10 € Crème Dubarry Truite Fario sautée beurre aux amandes effilées Pommes à l'anglaise Panaché d'orange et kiwi</p>
<p><u>Mardi 05 Janvier 2010</u> 12€ Œufs frits Tyrolienne Effeillée de raie Flamande Steak grillé sauce Choron Pommes cocottes, fonds d'artichauts Assiette de fruits exotiques</p>		<p><u>Mardi 05 Janvier 2010</u> Élèves en stage</p>
<p><u>Mercredi 06 janvier 2010</u> 12 € Velouté de mâche aux croutons Cassolette d'œufs pochés aux fruits de mer Darne de saumon grillée sauce Béarnaise Farandole de légumes glacés Plateau de fromages Paires flambées</p>		
<p><u>Jeudi 07 Janvier 2010</u> 10 € Potage St Germain aux lardons Cocotte de blanquette de veau à l'ancienne Riz pilaw Bananes flambées au rhum des îles</p>		<p><u>Jeudi 07 Janvier 2010</u> Élèves en stage</p>
<p><u>Vendredi 08 janvier 2010</u> 10€ Avocat aux crevettes sauce cocktail Steak sauté Bercy Jardinière de légumes Tarte fine aux pommes glace vanille Caramel au beurre salé</p>		
<p><u>Lundi 11 janvier 2010</u> 10 € Allumette au fromage Carré de porcelet à la paysanne Courgettes glacées Pêche flambée sur glace vanille</p>		<p><u>Lundi 11 janvier 2010</u> 10 € Friand au jambon sauce au porto Contre filet rôti jus au thym Champignons des sous bois à la persillade Pommes pont neuf Pêches flambées sur glace</p>

<p><u>Mardi 12 Janvier 2010</u> 12€ Tartare de saumon aux fines herbes Nage de St jacques et langoustines au Noilly Langue de veau pochée Printanière Tarte aux poires Bourdaloue</p>		<p><u>Mardi 12 Janvier 2010</u> Élèves en stage</p>
<p><u>Mercredi 13 Janvier 2010</u> 12€ Assiette de saumon fumé, blinis et vodka Chipirons au piment d'Espelette Poulet cocotte grand mère Assortiment de choux</p>		
<p><u>Jeudi 14 janvier 2010</u> 10 € Salade Landaise Rôti de porc à l'ail rose de l'Autrec Pommes purée Bûche de Noël</p>		<p><u>Jeudi 14 janvier 2010</u> Élèves en stage</p>
<p><u>Vendredi 15 Janvier 2010</u> 10€ Dartois au fromage Carré d'agneau rôti aux herbes Carottes glacées aux oignons confits Cerises jubilés</p>		
<p><u>Lundi 18 janvier 2010</u> 10€ Assiette Nordique Escalopes de veau à la crème et aux champignons Pommes sautées à la persillade Aumônière de poire au caramel à l'orange</p>		<p><u>Lundi 18 janvier 2010</u> 10€ Pamplemousse cerisette Mignon de porc façon charcutière Pomme Duchesse Crêpes à l'orange</p>

<p><u>Mardi 19 Novembre 2009</u> 12€</p> <p>Jalousie anchois / fromage Darne merlu à la Grenobloise Pintadeau rôti jus aux échalotes Choux braisé Crumble aux pommes et sorbet à la liqueur</p>		<p><u>Mardi 19 Novembre 2009</u></p> <p><i>Élèves en stage</i></p>
<p><u>Mercredi 20 Janvier 2010</u> 12 €</p> <p>Assiette aux trois viandes Œufs farcis Chimay Entrecôte double grillée Sauce Béarnaise Pommes Pont neuf et gratin d poireaux Forêt noire</p>		
<p><u>Jeudi 21 Janvier 2010</u> 10€</p> <p>Macédoine de légumes au crabe Escalope de volaille panée Pommes Anna Tarte au pommes et caramel au beurre salé</p>		<p><u>Jeudi 21 Janvier 2010</u></p> <p><i>Élèves en stage</i></p>
<p><u>Vendredi 22 Janvier 2010</u> 10€</p> <p>Assiette de Charcuteries Truite Fario façon Grenobloise Pommes persillées Crêpes fourrées aux pommes</p>		
<p><u>Lundi 25 Janvier 2010</u> 10€</p> <p>Tarte aux champignons Filet de truite meunière Pommes à l'anglaise Cocktail d'orange et son sorbet</p>		<p><u>Lundi 25 Janvier 2010</u> 10€</p> <p>Salade Landaise Médailon de veau Duroc Pommes cocottes et gratin de choux fleur Eclair au chocolat et chou chantilly</p>

<p><u>Mardi 26 Janvier 2010</u> 12 € Saumon fumé crème citronnée et vodka Tête de veau Ravigote Steak sauté au poivre Pommes mignonnettes Saint Honoré</p>		<p><u>Mardi 26 Janvier 2010</u> Élèves en stage</p>
<p><u>Mercredi 27 janvier 2010</u> 12€ Potage Conti Œuf mollet Florentine Carré de porc poêlé Choisy Pêches flambées au grand-marnier</p>		
<p><u>Jeudi 28 Janvier 2010</u> 10€ Omelette roulée aux champignons Navarin d'agneau aux pommes Coupe rafraichie d'ananas et kiwis frais au kirsch</p>		<p><u>Jeudi 28 Janvier 2010</u> Élèves en stage</p>
<p><u>Vendredi 29 Janvier 2010</u> 10€ Salade de crudités Côte de veau à la crème Pommes miettes Tarte à l'Alsacienne</p>		
<p><u>Lundi 01 Février 2010</u> 10€ Pamplemousse cerisette au parfum de menthe fraîche Lapereau sauté au safran Riz Madras Charlotte à l'ananas</p>		<p><u>Lundi 01 Février 2010</u> 10€ Assiette Nordique Entrecôte double grillée sauce Béarnaise Pommes paillasson Tarte à l'Alsacienne, crème Anglaise</p>
<p><u>Mardi 02 Février 2010</u> 12€ Consommé Brunoise Truite rôti au Tursan Estouffade de bœuf Bourguignonne Ananas Victoria flambé au rhum blanc</p>		<p><u>Mardi 02 Février 2010</u> 20€ Amuse bouche Huitres froides en gelée, verrine D'ormeaux et brunoise de champignons, Noix de st Jacques au curry Carré d'agneau de pré-salé et son aumônière de surprise au blé noir Plateau de fromages Assiette gourmande de desserts Bretons</p>

Mercredi 03 Février 2010

12€

Avocat aux crevettes
Rognons de veau sautés au Madère
Epaule d'agneau rôti aux herbes
Tian Provençal
Beignets de pommes au coulis d'abricots

Jeudi 04 Février 2010

10 €

Concombre à la crème citronnée
Dane de colin pochée
Sauce mousseline
Jardinière de légumes
Tarte feuilletée aux fruits

Vendredi 05 Février 2010

10 €

Quiche Lorraine
Contre filet rôti à l'ail confit
Purée St Germain aux lardons
Tulipe de salade de fruits frais

Lundi 08 Février 2010

10 €

Velouté aux champignons
Emincé de volaille au curry
Tagliatelle à la crème
Pamplemousse cocktail

Mardi 09 février 2010

12€

Assiette de cochonnailles
Limande sole meunière
Poulet sauté Basquaise
Riz Pilaw
Mousse au chocolat

Jeudi 04 Février 2010

Élèves en stage

Lundi 08 Février 2010

10 €

Velouté de châtaignes
Filet de sole Dugléré
Pommes miettes
Poire flambée sur glace vanille bourbon

Mardi 09 février 2010

20€

Amuse bouche et soupe Angevine
Salade de mâche et croustillant de betteraves
rouges, jambon aux mogettes
Granité de Kamol
Cul de veau à l'Angevine, demoiselles de
Noirmoutier et champignons de couche
Assiette de fromages
Assiette de desserts



<p><u>Mercredi 10 Février 2010</u> 12€ Consommé madrilène aux paillettes Ris de veau braisé en timbale Pommes fondantes Plateau de fromages Coupe de fruits exotiques au rhum</p>		
<p><u>Jeudi 11 Février 2010</u> 10 € Potage Julienne Darblay Caneton poêlé aux herbes Endives meunière Cerise Jubilé</p>		<p><u>Jeudi 11 Février 2010</u> Élèves en stage</p>
<p><u>Vendredi 12 Février 2010</u> 10€ Cocktail Florida Blanquette de veau à l'ancienne Riz Pilaw Saint Honoré</p>		
<p><u>Lundi 15 Février 2010</u> 10€ Cocktail Florida Contre filet rôti et son jus Garniture Dubarry Profiterole chantilly sauce chocolat</p>		<p><u>Lundi 15 Février 2010</u> 10€ Eufs mimosa Sole blonde meunière Rizotto au safran Salade de fruits en tulipe</p>
<p><u>Mardi 16 Février 2010</u> 12€ Talmouse Bagration Turbot poché Sauce Hollandaise Osso Bucco Milanaise Crêpes Flamées</p>		<p><u>Mardi 16 Février 2010</u> 20€ SOIRÉE ROMÉO ET JULIETTE Amuse bouche Petite valse d'amoureux et sa soupe de champagne Entrée Notre premier baiser Poisson Le duo terre et mer Viande La promenade dans la prairie Dessert Notre premier amour</p>

<p><u>Mercredi 17 Février 2010</u> 12€ Assiette de charcuteries Omelette basquaise au piment d'Espelette Poulet grillé à l'Américaine Champignons farcis Pêche Melba</p>		
<p><u>Jeudi 18 Février 2010</u> 10€ Tartare de saumon et sa crème de ciboulette Sole blonde à la Grenobloise Carottes glacées Crêpes Fourrées à la crème mousseline</p>		<p><u>Jeudi 18 Février 2010</u> <i>Élèves en stage</i></p>
<p><u>Vendredi 19 Février 2010</u> 10€ Crème Dubarry Veau Marengo Pommes fondantes Méli mélo de fruits flambés</p>		