

Déjeuner du Lundi 17.11.2025 Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€ <i>Velouté de potimarron en cappuccino de noisettes éclatées</i> ***** <i>Rôti de bœuf et son jus Périgourdin, jardinière de légumes et pommes rissolées</i> ***** <i>Crème brûlée</i>	Déjeuner du Mardi 18.11.2025 18€ L'Europe du sud de la gastronomie (départ croisière) <i>Mise en bouche</i> ***** <i>Vitello tonato, parmesan et mozzarella</i> <i>Ou Ardoise de charcuteries Ibérique</i> ***** <i>Paella Valenciana «revisée»</i> ***** <i>Tiramisu praliné-café</i>	Déjeuner du Jeudi 20.11.2025 Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€ Assortiment de crudités ***** Poulet rôti, pommes sautées au thym ***** La classique "tarte aux pommes"	Déjeuner du Vendredi 21.11.2025
Déjeuner du Lundi 24.11.2025 Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€ <i>Velouté de potimarron en cappuccino de noisettes éclatées</i> ***** <i>Rôti de bœuf et son jus Périgourdin, jardinière de légumes et pommes rissolées</i> ***** <i>Crème brûlée</i>	Déjeuner du Mardi 25.11.2025 18€ Au fil des côtes d'Afrique du nord et de Méditerranée <i>Mise en bouche</i> ***** <i>Fenouil confit à la chermoula</i> <i>Ou Cocktail crevettes agrume</i> ***** <i>Selle d'agneau rôtie, jus d'une tajine aux amandes, épices, citron, légumes et semoule</i> ***** <i>Moelleux aux agrumes et amandes, crème glacée cannelle et miel</i> <i>Ou Banane flambée au rhum, glace coco</i>	Déjeuner du Jeudi 27.11.2025 Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€ Assortiment de crudités ***** Poulet rôti, pommes sautées au thym ***** La classique "tarte aux pommes"	Déjeuner du Vendredi 28.11.2025

DECEMBRE

Déjeuner du Lundi 1.12.2025 Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€ <i>Salade de chèvre chaud sur toast</i> ***** <i>Escalope de volaille à la crème aux champignons, semoule aux épices douces</i> ***** <i>Tiramisu revisité aux parfums exotiques</i>	Déjeuner du Mardi 2.12.2025 18€ Escale en Asie <i>Mise en bouche</i> ***** <i>Curry de légumes du Kerala</i> <i>Ou Salade thaï</i> ***** <i>Phô Vietnamien</i> <i>Nouilles maison</i> ***** <i>Gratin à la Mangue et sorbet passion</i> <i>Ou Letchis flambés au Soho, sorbet passion</i>	Déjeuner du Jeudi 4.12.2025 Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€ Assiette de la Baltique ***** Carré de porc au Porto, purée de carottes ***** Tiramisu aux marrons glacés	Déjeuner du Vendredi 5.12.2025 18€ Comme dans les brasseries parisiennes... <i>Mise en bouche : Velouté de panais aux noisettes grillées</i> ***** <i>Salade tiède de langue de bœuf, sorbet pommes vertes cornichons (12 portions)</i> <i>Ou Assiette de charcuterie (12 portions)</i> ***** <i>Bavette d'aloïau grillée, compotée d'échalotes au vinaigre de framboise</i> <i>Pommes Pont-neuf et champignon farci</i> ***** <i>Moelleux au chocolat, glace crémeuse au maïs grillé, mousse de pop-corn</i>
--	--	--	---

Prix des formules : les menus de la semaine de noël 20€

Mardi et Vendredi : le menu bistronomique composé de 3 plats 16,50€ et le menu gastronomique composé de 3 plats 18€

Lundi et Jeudi: plat+ entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€ (formule complète)

Déjeuner du Lundi 8.12.2025 Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€	Déjeuner du Mardi 9.12.2025 18€ <i>L'Europe du Nord de la gastronomie</i> <i>Mise en bouche</i> ***** <i>Saumon fumé par nos soins</i> <i>Ou Assiette scandinave fumée en salade</i> ***** <i>Carbonnade de joue de bœuf à la bière</i> <i>Légumes du « pot »</i> ***** <i>Banoffee in the glass</i> <i>Ou Pommes flambées, glace caramel-beurre salé</i>	Déjeuner du Jeudi 11.12.2025 Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€	Déjeuner du Vendredi 12.12.2025 18€ Brasseries Bordelaises <i>Mise en bouche : Cannelé au chorizo</i> ***** <i>Salade de queue de bœuf</i> ***** <i>Faux filet de bœuf grillée Bordelaise</i> <i>Gratin de bucatini et potimarron sauté aux amandes et à l'ail</i> ***** <i>Dunes blanches®, sorbet pomme Manzana et pommes flambées</i>
Déjeuner du Lundi 15.12.2025 20€ Menu de la semaine de noël <i>Mise en bouche : Pruneaux au lard fumé</i> ***** <i>Foie gras et ses toasts, confiture d'oignon</i> ***** <i>Magret de canard, façon Apicius, aux clémentines, émulsion de lait épicé, pommes grenailles et champignon farci</i> ***** <i>Baba au rhum sur sabayon, glace rhum raisin</i>	Déjeuner du Mardi 16.12.2025 20€ Menu de la semaine de noël <u>PROJET : Repas de noël autour des produits d'Aquitaine</u>	Déjeuner du Jeudi 18.12.2025 20€ Menu de la semaine de noël <i>Saumon fumé et son blinis tiède</i> ***** <i>Caille farcie au foie gras et son assortiment de légumes d'hiver</i> ***** <i>Bûche traditionnelle de Noël</i>	Déjeuner du Vendredi 19.12.2025 20€ Menu de la semaine de noël <i>En attendant Noël...</i> <i>Mise en bouche : Saint-Jacques en carpaccio à l'huile d'aneth</i> ***** <i>Terrine de foie gras saké-gingembre, confiture de Piquillos</i> <i>Pain écossais à la graisse de canard</i> ***** <i>Suprême de pintade des Landes aux langoustines, jus corsé aux étrilles</i> <i>Gratin dauphinois et flan de carotte</i> ***** <i>Mont-Blanc marron et mandarine</i>

Prix des formules : les menus de la semaine de noël 20€

Mardi et Vendredi : le menu bistronomique composé de 3 plats 16,50€ et le menu gastronomique composé de 3 plats 18€

Lundi et Jeudi: plat+ entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€ (formule complète)

JANVIER 2026

Déjeuner du Lundi 5.01.2026	Déjeuner du Mardi 6.01.2026	Déjeuner du Jeudi 8.01.2026	Déjeuner du Vendredi 9.01.2026
Déjeuner du Lundi 12.01.2026	Déjeuner du Mardi 13.01.2026 18€ <i>Cuisine « detox »</i> <i>Mise en bouche</i> ***** <i>Consommé de légumes façon « dashi »</i> <i>Ou Salade de cuités</i> ***** <i>Tournedos de Cerf grillé, bordelaise « végétale », le céleri en texture</i> ***** <i>Nage d'agrumes semi-prise miellée à la menthe et à la cannelle, accompagnée d'un sorbet pamplemousse</i> <i>Ou Ananas flambé glace coco</i>	Déjeuner du Jeudi 15.01.2026	Déjeuner du Vendredi 16.01.2026 16,50€ <i>Sur la route des épices</i> <i>Mise en bouche : Chou-fleur aux épices, cacahuètes et lait de coco</i> ***** <i>Poireau brûlé aux pinces de crabe, vinaigrette en tartare d'huîtres</i> ***** <i>Poulet grillé à l'américaine, sauce diable</i> <i>Chips de patates douces, tomate grillée, flan de carotte au miel et curcuma</i> ***** <i>Pain perdu, beurre de panna cotta aux épices et pamplemousse</i>
Déjeuner du Lundi 19.01.2026	Déjeuner du Mardi 20.01.2026 18€ <i>Cuisine « detox »</i> <i>Mise en bouche</i> ***** <i>Le champignons de Paris crus/cuits</i> <i>Ou Terrine de légumes</i> ***** <i>Légumes d'hivers rôtis, sauce carotte et citron vert</i> <i>Ou Cocotte de haricots et petits légumes, coulis de morilles</i> ***** <i>Soufflé au citron vert, jus d'épices</i> <i>Ou Poires flambées</i>	Déjeuner du Jeudi 22.01.2026	Déjeuner du Vendredi 23.01.2026 18€ <i>Ballade en Outre-mer</i> <i>(Examens)</i> <i>Mise en bouche : Tartare de langoustines en coque de fruits de la passion</i> ***** <i>Cabillaud mariné au agrumes, avocat fumé et lait de scamorza</i> ***** <i>Colombo de volaille</i> <i>Patate douce rôtie, gratin de christophines</i> ***** <i>Ananas rôti à la vanille Bourbon, Tourments d'amour et sa quenelle glacée au muscovado</i>

Mardi et Vendredi : *le menu bistronomique composé de 3 plats 16,50€ et le menu gastronomique composé de 3 plats 18€*
Lundi et Jeudi : *plat+ entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€ (formule complète)*

Déjeuner du Lundi 26.01.2026	Déjeuner du Mardi 27.01.2026 18€ Cuisine « détox » Mise en bouche ***** Panacotta aux petits légumes et herbes fraîches Ou Assortiment du jardin (crudités) ***** Tronçon de Lotte au curry vert « maison », sauce coco-vanille et aubergine fumée ***** Avocat /pistache/glace yaourt/ biscuit sablé Ou Mangue flambée, sorbet passion	Déjeuner du Jeudi 29.01.2026	Déjeuner du Vendredi 30.01.2026 16,50€ Hauts-de-France (Examens de service) Mise en bouche : Gaspacho ch'ti de betteraves et Granny Smith ***** Endive braisée, sauce Vitello tonnato ***** Tournedos de carbonade de bœuf à la bière des Ch'timis Gnocchis de pommes de terre, petits légumes glacés ***** Ronde des pâtisseries Nordistes, ch'ti sorbet à la Kriek
------------------------------	--	------------------------------	---

février

Déjeuner du Lundi 2.02.2026 Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€ Dans une crêperie ... Pancake de courgette et ricotta, roquette assaisonnée ***** Galette saucisse à la bretonne, sauce au cidre et compotée d'oignons de Roscoff, choux de Bruxelles rôtis ***** Profiterole de crêpes au chocolat	Déjeuner du Mardi 3.02.2026 18€ Cuisine plaisir Soupe à l'oignon contemporaine Ou Terrine charcutière et ses pickles ***** Ris de veau au sautoir, jus yuzu et extraction de carotte, légumes racines en déclinaisons ***** Assiette de sorbet maison et fruits marinés Ou Cerises jubilées, glace vanille	Déjeuner du Jeudi 5.02.2026 Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€ Les crêpes du monde... Samossas croustillantes à l'indienne aux carottes et au curry de Madras ***** Ficelle Picarde et sa salade d'endives aux fruits secs ***** Pancake et son sirop d'éryable canadien, quenelle de glace vanille	Déjeuner du Vendredi 6.02.2026 18€ En avance sur la St Valentin (Examens de service) Mise en bouche : Taloa frite, tataki de thon, sauce crème-wasabi ***** Tarte fine carot'olis, sorbet piquillos ***** Blanquette d'agneau aux morilles Pommes tournées et carottes nouvelles fanes ***** Souffle de fraîcheur, pommes flambées (x12) Ou Tarte Tatin, quenelle de crème d'Isigny (x12)
Déjeuner du Lundi 23.02.2026 Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€ Œuf cocotte au foie gras du Périgord ***** Brochettes de volaille grillées aux fruits secs, pommes Roestis et salade de céleri-rave en cuiidité ***** Île flottante au caramel	Déjeuner du Mardi 24.02.2026	Déjeuner du Jeudi 26.02.2026 Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€ Gratinée façon "p'tit bouchon" ***** Blanquette de volaille à l'ancienne, riz créole ***** Tarte des sœurs Tatin et sa quenelle de crème d'Isigny	Déjeuner du Vendredi 27.02.2026 18€ En retard sur le Nouvel an chinois Mise en bouche : Beignets d'escargots façon asiatique ***** Rouleaux de printemps « maison », frits ***** Phô vietnamien ***** Pavlova marrons, oranges et kumquats, glace yaourt

Mardi et Vendredi : le menu bistronomique composé de 3 plats 16,50€ et le menu gastronomique composé de 3 plats 18€
Lundi et Jeudi : plat+ entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€ (formule complète)

CMARS			
Déjeuner du Lundi 2.03.2026 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i> <p>Œuf cocotte au foie gras du Périgord *****</p> <p>Brochettes de volaille grillées aux fruits secs, pommes Roestis et salade de céleri-rave en cuité *****</p> <p>Ile flottante au caramel</p>	Déjeuner du Mardi 3.03.2026	Déjeuner du Jeudi 5.03.2026 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i> <p>Gratinée façon "p'tit bouchon" *****</p> <p>Blanquette de volaille à l'ancienne, riz créole *****</p> <p>Tarte des sœurs Tatin et sa quenelle de crème d'Isigny</p>	Déjeuner du Vendredi 6.03.2026 <i>18€</i> <i>Voyage en pays de Loire et Centre-Val de Loire</i> <p>Mise en bouche : Huître tiède en écume de parmesan *****</p> <p>Emincé cru de bar, gressin à l'encre de seiche *****</p> <p>Lotte à l'américaine Riz basmati pilaf et choux de Bruxelles rôtis *****</p> <p>Tarte aux pommes macaronnée, crème anglaise</p>
Déjeuner du Lundi 9.03.2026 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i> <p>Œuf cocotte à la julienne de légumes, croustillant de jambon *****</p> <p>Curry de volaille à l'indienne *****</p> <p>Baba Irish coffee</p>	Déjeuner du Mardi 10.03.2026	Déjeuner du Jeudi 12.03.2026 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i> <p>Crème de fruits de mer *****</p> <p>Navarin d'agneau aux haricots *****</p> <p>Tarte feuilletée aux fruits de saison</p>	Déjeuner du Vendredi 13.03.2026 <i>18€</i> Bourgogne-Franche-Comté <p>Mise en bouche : Gougères de Bourgogne *****</p> <p>Œuf en meurette *****</p> <p>Râble de lapin farci aux deux moutardes Crêpes Vonnassiennes *****</p> <p>Paris-Beaune et ses mirabelles flambeées</p>
Déjeuner du Lundi 16.03.2026 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i> <p>Menu autour de l'Océanie Papouasie-Nouvelle-Guinée</p> <p>Salade australienne roquette, betterave, noix de cajou et feta *****</p> <p>Fish and chips, sauce tartare *****</p> <p>Gâteau renversé à l'ananas, glace coco</p>	Déjeuner du Mardi 17.03.2026 <i>18€</i> Examens <p>Mise en bouche *****</p> <p>Saumon à la « Parisienne » Ou Avocat aux crevettes *****</p> <p>Magret de canard sauté à l'orange, jus aux agrumes, la pomme de terre dans tous ses états *****</p> <p>Dacquoise café praliné Ou Abricots flambés, glace vanille, coulis de framboise</p>	Déjeuner du Jeudi 19.03.2026 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i> <p>Crème de fruits de mer *****</p> <p>Navarin d'agneau aux haricots *****</p> <p>Tarte feuilletée aux fruits de saison</p>	Déjeuner du Vendredi 20.03.2026 <i>16,50€</i> Examens de cuisine <p>Quiche aux poireaux et à la poitrine fumée *****</p> <p>Volaille rôtie, jus tranché à l'ail doux et au foie gras, navets nouveaux et pommes de terre à l'échirlette *****</p> <p>Fromages *****</p> <p>Carpaccio d'oranges au Cointreau et sa quenelle glacée mandarine</p>

Mardi et Vendredi : le menu bistronomique composé de 3 plats 16,50€ et le menu gastronomique composé de 3 plats 18€
Lundi et Jeudi : plat+ entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€ (formule complète)

MENU RESTAURANT D'APPLICATION

LYCEE PROFESSIONNEL BLAYE 2025-2026

Déjeuner du Lundi 23.03.2026 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i> <p>Pétoncles sautées à l'escabèche sur lit de mâche *****</p> <p>Emincé de bœuf grillé, beurre Café de Paris, pommes steak house et maïs *****</p> <p>Chocolat Liégeois</p>	Déjeuner du Mardi 24.03.2026 <i>18€</i> <p>Examens Mise en bouche *****</p> <p>Galette de pied de porc et queue de bœuf Ou Assiette de charcuterie et pickles de légumes *****</p> <p>Pavé de rumsteck grillé, jus au vin de Blaye et moelle rôtie. Les vraies pommes Pont neuf et Asperges vertes rôties *****</p> <p>Crèmeux au chocolat/café/grué/gelée Ou Poire flambée belle Hélène</p>	Déjeuner du Jeudi 26.03.2026 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i> <p>Menu autour de l'Océanie Papouasie-Nouvelle-Guinée</p>	Déjeuner du Vendredi 27.03.2026 <i>16,50€</i> <p>Examens de cuisine Tartare d'avocat aux crevettes *****</p> <p>Blanquette de veau à l'ancienne, pommes tournées *****</p> <p>Fromages *****</p> <p>Tarte à l'Alsacienne aux pommes et à la rhubarbe</p>
Déjeuner du Lundi 30.03.2026 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i> <p>Pétoncles sautées à l'escabèche sur lit de mâche *****</p> <p>Emincé de bœuf grillé, beurre Café de Paris, pommes steak house et maïs *****</p> <p>Chocolat Liégeois</p>	Déjeuner du Mardi 31.03.2026		
AVRIL			
		<p>Déjeuner du Jeudi 2.04.2026 <i>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</i> <p>Minestrone au pesto de Gènes *****</p> <p>Parmentier de canard aux herbes fraîches et sa salade mélangée *****</p> <p>Crème renversée</p> </p>	<p>Déjeuner du Vendredi 3.04.2026 <i>18€</i> <p>Nouvelle Aquitaine Mise en bouche : Rouleau landais au foie gras *****</p> <p>Supions planchés, julienne de poivrons, Txistorra et écume de rouille *****</p> <p>Axoia d'Espelette Pommes sarladaises, artichaut farci *****</p> <p>Gâteau Basque et glace aux macarons de Saint-Emilion</p> </p>

Mardi et Vendredi : **le menu bistronomique composé de 3 plats 16,50€ et le menu gastronomique composé de 3 plats 18€**
Lundi et Jeudi : **plat+ entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€ (formule complète)**

Contact : par téléphone au 05.57.42.64.90 ou 05.57.42.64.94

Déjeuner du Lundi 20.04.2026 Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€	Déjeuner du Mardi 21.04.2026 18€ <i>Menu en honneur du Chef des Hulis Mundiya Kepanga que nous accueillons</i> <i>“Ol kaikai we i soim kala bilong Nuvelle-Aquitaine rijon bilong yumi”</i> <i>« La cuisine des couleurs de nos Terres de Nouvelles-Aquitaine »</i>	Déjeuner du Jeudi 23.04.2026 Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€	Déjeuner du Vendredi 24.04.2026 18€ Occitanie <i>Mise en bouche : Tartine du mendiant au roquefort</i> **** <i>Gambas à la plancha, confiture de tomate et pesto de basilic</i> **** <i>Cassoulet de Toulouse</i> **** <i>Croustade Gasconne, pruneaux flambés à l'Armagnac et glace à l'amande</i>
Déjeuner du Lundi 27.04.2026 Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€	Déjeuner du Mardi 28.04.2026 18€ <i>Examens</i> <i>Autour du Thon</i> <i>Ou Salade de pamplemousse aux crevettes</i> ***** <i>Plat candidat</i> <i>Magret de canard rôti, sauce miel et citron, polenta aux fruits secs, navets glacés</i> ***** <i>Sablé breton aux fraises</i> <i>Ou Pêches flambées au Cointreau façon Melba</i>	Déjeuner du Jeudi 30.04.2026 Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€	
Déjeuner du Lundi 4.05.2026 Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€	Déjeuner du Mardi 5.05.2026 18€ <i>Examens</i> <i>Autour des Asperges</i> <i>Ou Assiette Scandinave</i> ***** <i>Plat candidat</i> <i>Double faux-filet sauté sauce bordelaise, pommes cocotte et purée Vichy</i> ***** <i>Sabayon de fruits rouges à l'Izarra</i> <i>Ou Cerises jubilées</i>	Déjeuner du Jeudi 7.05.2026 <i>Tartare de bar à la tahitienne</i> ***** <i>Entrecôte double de Charolais façon Tyrolienne</i> ***** <i>Forêt noire</i>	Déjeuner du Vendredi 8.05.2026
mai			
Déjeuner du Lundi 20.05.2026 Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€	Déjeuner du Mardi 21.05.2026 18€ <i>Examens</i> <i>Autour des Asperges</i> <i>Ou Assiette Scandinave</i> ***** <i>Plat candidat</i> <i>Double faux-filet sauté sauce bordelaise, pommes cocotte et purée Vichy</i> ***** <i>Sabayon de fruits rouges à l'Izarra</i> <i>Ou Cerises jubilées</i>	Déjeuner du Jeudi 22.05.2026 <i>Tartare de bar à la tahitienne</i> ***** <i>Entrecôte double de Charolais façon Tyrolienne</i> ***** <i>Forêt noire</i>	Déjeuner du Vendredi 23.05.2026

Mardi et Vendredi : le menu bistro-nomique composé de 3 plats 16,50€ et le menu gastronomique composé de 3 plats 18€
Lundi et Jeudi : plat+ entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€ (formule complète)

Déjeuner du Lundi 11.05.2026 <small>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</small>	Déjeuner du Mardi 12.05.2026 MENU PROJET CONTEMPORAIN RECHERCHE ELEVE	Déjeuner du Jeudi 14.05.2026	Déjeuner du Vendredi 15.05.2026
"Le "fast food Blayais <i>Wrap au pesto et à la mozzarella</i> *****			
<i>Cheeseburger noir au bacon revisité, potatoes épicées</i> *****			
<i>Sunday « maison », topping sauce caramel au beurre salé et cacahuètes grillées</i>			
Déjeuner du Lundi 18.05.2026 <small>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</small>	Déjeuner du Mardi 19.05.2026	Déjeuner du Jeudi 21.05.2026 <small>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</small>	Déjeuner du Vendredi 22.05.2026 18€
Version Tapas méditerranée <i>Verrine de gazpacho et sa brochette de pastèque grillée</i> *****		Tartare de bar à la tahitienne *****	Normandie, Bretagne <i>Mise en bouche : Blinis au sarrasin, houmous</i> *****
<i>Bruschetta de jambon et sa salade mélangée</i> *****		Entrecôte double de Charolais façon Tyrolienne *****	<i>Gaspacho de langoustines</i> *****
<i>Meringues fraises-Chantilly</i>		Forêt noire	<i>Sole meunière au beurre de baratte</i> <i>Patate rôtie aux herbes et courgettes grillées</i> *****
Version Tapas méditerranée <i>Verrine de gazpacho et sa brochette de pastèque grillée</i> *****			<i>Tarte fine aux pommes, crème glacée au caramel de cidre-beurre salé</i>
<i>Bruschetta de jambon et sa salade mélangée</i> *****			
<i>Meringues fraises-Chantilly</i>			
Déjeuner du Lundi 25.05.2026 <small>Plat + entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€</small>	Déjeuner du Mardi 26.05.2026	Déjeuner du Jeudi 28.05.2026	Déjeuner du Vendredi 29.05.2026 18€
Un retour en Poitou, Charentes <i>Mise en bouche : Tartin aux fèves crues</i> *****			Un retour en Poitou, Charentes
<i>Mouclade Rochelaise</i> *****			<i>Mouclade Rochelaise</i> *****
<i>Carré de porc poêlé au Pineau, embeurrée de chou d'Echiré</i>			<i>Carré de porc poêlé au Pineau, embeurrée de chou d'Echiré</i>
<i>Grosses frites nouvelles à la fleur de sel de l'île de Ré</i> *****			<i>Grosses frites nouvelles à la fleur de sel de l'île de Ré</i> *****
<i>Fontainebleau, compotée d'abricots et fraises, granola</i>			

Mardi et Vendredi : le menu bistronomique composé de 3 plats 16,50€ et le menu gastronomique composé de 3 plats 18€
Lundi et Jeudi : plat+ entrée ou dessert 9,50€ (formule rapide), 3 plats 13€ (formule complète)