

Lundi 05/09	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes
Mardi 06/09	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes
Mercredi 07/09	<i>Midi</i> Le Concerto	
Jeudi 08/09	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes 14 €
		Rillettes aux deux saumons, mesclun au céleri croquant *** Filet de poulet sauté, croûte de fruits secs, légumes croquants *** Tiramisu aux fruits rouges
	Soir Le Concerto	
Vendredi 09/09	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	
	Bavarois de chèvre sur mesclun, coulis de tomate basilic *** Escalope de veau aux trois légumes, écume de lard et sauge pommes rissolées *** Tarte fine aux abricots	
	Soir Le Concerto	

Lundi 12/09	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	
	ESPRIT BISTROT Bruschetta *** Escalope de volaille panée et fenouil étuvé *** Tartelette au chocolat	
Mardi 13/09	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes 14€
		Mouclade charentaise ou Gaspacho andalou *** Brochette de volaille tandoori, raïta menthe/concombre Ou Jeune onglet grillé, échalions confits au cassis *** Aumônière aux poires caramélisées Ou Coupe glacée
Mercredi 14/09	<i>Midi</i> Le Concerto	
Jeudi 15/09	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes
	ESPRIT BISTROT Tarte aux légumes de saison *** Darne de saumon grillé, beurre vanillé, riz pilaf *** Salade de fruits frais et tuiles aux amandes	
	Soir Le Concerto 14 €	
		Salade du sud-ouest *** Poulet Cocotte Grand-Mère *** Pain perdu brioché, poire pochée, sauce caramel au beurre salé *** Mignardises
Vendredi 16/09	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	
	Mousseline de saumon aux écrevisses *** Filets de caille aux amandes, jus corsé safrané, purée de patate douce, carottes et asperges confites *** Bouchon brioché normand et sa quenelle vanille	
	Soir Le Concerto	

Lundi 19/09	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 11 €
	Crème de courgettes et ricotta *** Rumsteak grillé, beurre Maître d'Hôtel, pomme gaufrette *** Profiteroles maison, sauce chocolat	Quiche Lorraine *** Pavé de bœuf sauté, sauce Marchand de vin Légumes étuvés *** Poire Belle Hélène
Mardi 20/09	<i>Midi</i> Le Concerto 11€	<i>Midi</i> Les Gammes 14€
	Tarte aux légumes *** Waterzooï de poulet, pommes fondantes *** Assortiment de pots de crème	Champignons à la grecque, tomates confites et Tzaziki Ou Melon au pineau des Charentes *** Suprême de pintadeau rôti aux herbes Ou Blanquette de pintade au cidre, Chutney de pommes et riz thaï *** Ile flottante au miel ou Panna cotta au Grand Marnier
Mercredi 21/09	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes 11 €
		Œuf dur Antiboise *** Emincé de dinde à la crème Riz Pilaf *** Tarte chocolat
Jeudi 22/09	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes
	Cappuccino de lentilles, chantilly et chip de lard *** Jambonnette de volaille sautée Chasseur Semoule aux fruits secs. *** Déclinaison d'éclairs	
	Soir Le Concerto 14€	
	Quiche au munster, sabayon au cumin *** Brochette d'espardon grillé, beurre au citron vert, riz madras *** Coupe de glaces ou fruits flambés *** Mignardises	
Vendredi 23/09	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 11€
	Melon au Floc de Gascogne *** Côte de bœuf pour deux personnes, sauce Choron *** Douceur chocolat-poire	Salade de légumes crus au wasabi *** Suprême de poulet Meunière, purée de vitelotte *** Crème renversée au caramel, poire pochée
	Soir Le Concerto	

Lundi 26/09	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 11 €
	Œuf mollet sur sa salade de lentilles tièdes et mouillettes *** Magret de canard en croûte d'épices, Galette parmentière et poire infusée *** Aumônière pomme cannelle, glace caramel	Salade de chèvre chaud *** Blanquette de volaille au curry Riz Créole *** Ile flottante
Mardi 27/09	<i>Midi</i> Le Concerto 11€	<i>Midi</i> Les Gammes 14€
	Rémoulade de céleri, crevettes et pommes vertes *** Filet de poulet façon Viennoise, pommes sautées à cru *** Tarte fine aux poires caramélisées	Quelques huîtres Ou Bavarois de chèvre au poivron *** Carré de porc poêlé au gingembre et citron vert, risotto à l'indienne Ou Piccata de porc, petits pois et salade d'herbettes *** Crème brûlée Ou Coupe glacée
Mercredi 28/09	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 11 €
	Crème de lentilles aux coquillages *** Filet d'agneau rôti, sauce aigre douce wok de légumes *** Choux à la pistache, crème anglaise mentholée	Moules Marinières *** Faux filet grillé, beurre Maître-d'Hôtel Tomate à la Provençale, Haricots verts en persillade *** Crème renversée au caramel
Jeudi 29/09	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes
	ESPRIT BISTROT Salade du sud-ouest et œuf poché *** Filets de rouget snackés, riz sauvage et beurre citronné *** Poire Belle Hélène maison	
	Soir Le Concerto 14 €	
	Rillettes aux deux saumons, mesclun au céleri croquant *** Filet de poulet sauté, croûte de fruits secs, légumes croquants *** Pêche Melba *** Mignardises	
Vendredi 30/09	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 11€
	Tartare d'avocat crevettes au citron vert et coulis de tomates *** Ris de veau braisé à la vanille *** Baba au rhum, nage de fruits exotiques	Assortiment de hors d'œuvres *** Pavé de saumon poché, risotto d'herbes, bouillon vert *** Tarte aux pommes
	Soir Le Concerto 21€	
	ESPRIT BISTROT Crevettes à l'ail et tomates en concassée *** Salade de jeunes pousses, poulet et butternut, vinaigrette au fond brun *** Waterzoi crémeux de lotte *** Déclinaison autour des fruits rouges	

Lundi 03/10	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 11 €
	ESPRIT BISTROT Crème de moules safranée *** Mignon de porc à la moutarde, écrasée de pomme de terre *** Poire rôtie sur son sablé et caramel au beurre salé	Œufs Mimosa *** Longe de porc rôtie au thym Ecrasée de pommes de terre *** Tarte alsacienne
Mardi 04/10	<i>Midi</i> Le Concerto 11€	<i>Midi</i> Les Gammes 14€
	Grecque de légumes *** Faux filet grillé, beurre Maître d'Hôtel, légumes grillés *** Aumônière aux fruits d'automne	Finger de saumon, sauce Tartare Ou Quenelles de poisson à l'Américaine *** Bavette à l'échalion Pommes Noisette et carottes glacées confites Ou Filet mignon de porc aux agrumes, Pommes Dauphine, soufflé de carottes *** Crumble d'automne, caramel beurre salé Ou Coupe glacée
Mercredi 05/10	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 11 €
	Crème de lentilles aux coquillages *** Filet d'agneau rôti, sauce aigre douce Wok de légumes *** Choux à la pistache, crème anglaise mentholée	Cocktail de crevettes *** Filet mignon de porc Charcutière Purée de pommes de terre *** Tarte fine aux pommes, glace vanille
Jeudi 06/10	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes
	REPAS A THEME REGIONAL : POITOU CHARENTES "Lumas" en persillade *** Assiette d'huîtres de Marennes ou Mouclade des boucholeurs *** Filet de bar, embeurrée de choux vendéen et beurre d'algue *** Déclinaison de desserts poitevins	
	Soir Le Concerto 14 €	
	Salade du sud-ouest *** Poulet Cocotte Grand-Mère *** Pain perdu brioché, poire pochée, sauce caramel au beurre salé *** Mignardises	
Vendredi 07/10	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 11 €
	Saumon fumé par nos soins, blinis et crème de fenouil *** Mignon de porc en basse température, sauce aux agrumes *** Profiteroles aux trois parfums	Salade de gésiers aux lardons *** Bavette à l'échalote, fagots de haricots verts, pommes persillées *** Crème brûlée pistache, tuile dentelle
	Soir Le Concerto 21 €	
	ESPRIT BISTROT Pousses aux crevettes *** Salade de mesclun au magret fumé & gelée de Sauternes *** Lotte au lard à la bisque de crabe *** Autour des fruits rouges	

Lundi 10/10	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 11 €
	Repas avec buffet Bar à soupes et Saladerie *** Papillote de poisson ou Fricassée de volaille aux champignons *** Choix de desserts	Potage Julienne D'Arblay *** Rumsteck grillé, beurre Maître d'Hôtel Pommes sautée à cru *** Cygnes Chantilly
Mardi 11/10	<i>Midi</i> Le Concerto 11€	<i>Midi</i> Les Gammes 14€
	Salade landaise *** Poulet rôti aux herbes, jardinière de légumes *** Riz au lait, sauce caramel	Tartelette à l'échalote confite et crottin de chavignol Ou Liégeois d'avocat et crevettes, gelée à l'orange *** Filet de maquereau grillé sur tapenade Ou Suprême de poulet moelleux, lentilles à l'espagnole *** Sablé breton, crémeux aux agrumes Ou Coupe glacée
Mercredi 12/10	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 11 €
	Rillettes aux deux saumons et blinis à l'aneth *** Suprême de pintadeau farci sauce aux écrevisses ragoût de lentilles *** Soupe de kiwi, bavarois aux fraises et tuile à l'orange	Champignons à la crème *** Poulet fermier rôti au romarin Gratin Dauphinois *** Profiteroles aux trois parfums
Jeudi 13/10	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes
	Marinière de moules sur une crème prise de céleri au curry *** Fricassée de volaille à l'Ancienne, pomme vapeur *** Crumble fruits exotiques, sorbet piña colada	
Vendredi 14/10	<i>Soir</i> Le Concerto 14 €	<i>Soir</i> Le Concerto 21 €
	Blanc-manger de chou-fleur au haddock *** Dorade grillée, Hollandaise de langoustine et quinoa aux herbes *** Tarte au chocolat, mousse à l'orange	Avocat aux crevettes *** Darne de saumon grillée façon Grand-Mère *** Pannequets aux fruits secs
	<i>Soir</i> Le Concerto 21 €	
	ESPRIT BISTROT Assortiment de petits fours salés *** Cappuccino de butternut aux noisettes, raviole du sud-ouest *** Steak Tartare et frites maison *** Desserts de mon enfance	

Lundi 17/10	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 11 €
	Repas avec Buffet Bar à soupes et Saladerie *** Papillote de poisson ou Fricassée de volaille aux champignons *** Choix de desserts Ou Salade de fruits frais	Assiette de jambon de pays *** Navarin d'agneau Pommes Boulangères *** Jalousie aux poires Bourdaloue
Mardi 18/10	<i>Midi</i> Le Concerto 11€	<i>Midi</i> Les Gammes 14€
	Aumônières de fruits de mer *** Blanquette de veau coco curry, légumes oubliés *** Pêches flambées	Profiteroles d'escargots à la crème de persil Ou Gratin de coquillages sur fondue de légumes *** Poulet grillé à l'Américaine Ou Contre-filet grillé aux herbes *** Mousse coco et gelée aux fruits exotiques Ou Coupe glacée
Mercredi 19/10	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 11 €
	Rillettes aux deux saumons et blinis à l'aneth *** Suprême de pintadeau farci sauce aux écrevisses, Ragoût de lentilles *** Soupe de kiwi, bavarois aux fraises et tuile à l'orange	Quiche lorraine *** Blanquette de veau à l'Ancienne Boulgour aux petits légumes *** Déclinaison d'agrumes en gratin
Jeudi 20/10	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes
	VACANCES	VACANCES
	<i>Soir</i> Le Concerto	
Vendredi 21/10	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes
	VACANCES	VACANCES
	<i>Soir</i> Le Concerto	
VACANCES		

Lundi 31/10	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes
	VACANCES	
Mardi 01/11	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes
	VACANCES	
Mercredi 02/11	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes
	VACANCES	
Jeudi 03/11	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes 14 €
		Velouté Dubarry *** Ragoût de volaille aux saveurs marocaines, boulgour aux fruits secs *** Tartelette chocolat orange, sauce caramel au rhum
	Soir Le Concerto	
Vendredi 04/11	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 11 €
	MENU DU MARCHE	Crème de pois cassés, mousse parmesan et chorizo *** Poulet rôti à la sauge, carottes glacées *** Riz au lait crémeux, caramel de banane
	Soir Le Concerto 21 €	
	ESPRIT BISTROT Assortiment de petits fours salés *** Velouté de potimarron, ravioles de gésiers et noisettes *** Steak Tartare et frites maison *** Desserts de mon enfance	

Lundi 07/11	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 11 €
	REPAS A THEME REGIONAL : ALSACE LORRAINE Flammenkueche *** Poulet au Riesling & spetzel *** Déclinaison autour de la mirabelle	Crème Dubarry *** Bœuf bourguignon, Tagliatelles au beurre *** Pruneaux flambés
Mardi 08/11	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 11€
	L'Automne Crème de châtaignes, lard croustillant *** Jambonnette de volaille aux fruits secs Tagliatelles de légumes *** Autour de la mirabelle	Soupe de potiron au lard, galette de Beaufort *** Fricassée de lapereau à l'estragon et sa garniture *** Assortiment de choux
Mercredi 09/11	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 11 €
	Bavarois de céleri, crème moussueuse au bleu *** Cabillaud poché, risotto vert et bouillon d'herbes *** Trilogie de pâte à choux	Potage Saint-Germain *** Contre-filet rôti, Pomme Darphin et fricassée de champignons *** Poire Belle Hélène
Jeudi 10/11	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 14 €
	REPAS A THEME REGIONAL : CHAMPAGNE ARDENNES Mousseline d'escargots *** Brochet sauce Champagne, endives étuvées *** Charlotte aux fruits rouges et biscuit rose de Reims	Terrine de chèvre aux poivrons et aux herbes, coulis de tomate *** Filets de dorade sautés, ragoût de fèves et chorizo, sauce au piment d'Espelette *** Sablé aux fruits exotiques
	<i>Soir</i> Le Concerto 21€	
	L'Automne MEB du moment *** Velouté de coco au curry, nem de crabe *** Râble de lapereau farci aux cèpes, Garnitures d'automne *** Plateau de fromages *** Chariot de desserts	
Vendredi 11/11	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes
	FERIE	FERIE
	<i>Soir</i> Le Concerto	
	FERIE	

Lundi 14/11	<i>Midi</i> Le Concerto 14 €	<i>Midi</i> Les Gammes 11€
	ESPRIT BISTROT Feuilleté d'œufs brouillés et pointes d'asperges *** Entrecôte double, pommes Darphin sauce Bordelaise ou sauce Béarnaise *** Riz au lait vanillé et tuiles	Potage Crécy *** Poulet grillé sauce Diable Haricots verts et pommes rissolées *** Profiteroles au chocolat
Mardi 15/11	<i>Midi</i> Le Concerto 14 €	<i>Midi</i> Les Gammes 11€
	L'Automne Profiteroles d'escargots à la crème d'ail *** Duo de canard miel et épices Flan de carottes, Darphin aux cèpes *** Vacherin glacé	Œuf mollet aux fruits de mer, purée d'artichaut *** Civet de lapin, polenta croustillante *** Poire Belle Dijonnaise
Mercredi 16/11	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 11 €
	Avocat aux crevettes et aux agrumes *** Brochette de lotte, beurre des îles, riz Madras *** Tartelette aux marrons, glace Baileys	Potage au giraumon *** Navarin d'agneau, semoule de blé, fèves au beurre *** Pêches flambées
Jeudi 17/11	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 14€
	Aumônière de fruits de mer, beurre blanc vanillé *** Joles de porc confites aux épices, polenta crémeuse aux fruits secs. *** Déclinaison de fruits exotiques	Feuilleté au fromage de chèvre, épinards et œuf poché *** Côte de bœuf grillée, sauce Béarnaise pomme Darphin et poêlée de champignons *** Fruits flambés et petits fours secs
	Soir Le Concerto 21 €	
	L'Automne MEB du moment *** Velouté de cèpes aux châtaignes, chips de lard *** Mignon de porc farci au chorizo, garnitures d'automne *** Plateau de fromages *** Chariot de desserts	
Vendredi 18/11	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes 11 €
		Soupe de potiron au lard, galette de Beaufort *** Fricassée de lapereau à l'estragon et sa garniture *** Assortiment de choux
	Soir Le Concerto 21 €	
	Chèvre frais, pomme verte et magret fumé *** Déclinaison chaude et froide d'huîtres *** Ballottine de volailles aux morilles et vin jaune *** Assiette gourmande autour des fruits exotiques	

Lundi 21/11	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes 11€
		Œufs farcis Chimay *** Fricassée de pintade au cidre, endives meunières *** Tarte aux pommes
Mardi 22/11	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 11€
	L'Automne Mousseline de saumon, sauce crustacée *** Caille farcie aux raisins, pommes sarladaise *** Douceur chocolat poire	Tartare de saumon, concombre et aneth *** Fricassée de volaille au curry, tagliatelles *** Quatre quarts normand, sorbet au Calvados
Mercredi 23/11	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 11€
	Menu du marché	Menu à thème
Jeudi 24/11	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes 14€
		Velouté Dubarry *** Ragoût de volaille aux saveurs marocaines, Boulgour aux fruits secs *** Tartelette chocolat orange, sauce caramel au rhum
	Soir Le Concerto 21 €	
	L'automne MEB du moment *** Bavarois de chèvre frais, coulis de poivrons *** Pavé de bœuf au vin de Chinon Gratin de chou-fleur, endive meunière *** Plateau de fromages *** Paris Brest	
Vendredi 25/11	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes 11 €
		Salade Florida *** Estouffade bourguignonne, tagliatelles *** Forêt Noire
	Soir Le Concerto 21 €	
	Boulgour et magret de canard à l'orientale *** Déclinaison chaude et froide d'huîtres *** Suprême de volaille à la bisque *** Assiette gourmande autour des fruits exotiques	

Lundi 28/11	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes 11 €
		Cocktail de crevettes *** Poularde pochée au curry, Riz pilaf *** Crème brûlée, tuile aux amandes
Mardi 29/11	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes 14€
		Assiette d'huîtres *** Brochette de bœuf grillée, sauce Béarnaise, Tagliatelles de légumes *** Entremet ananas
Mercredi 30/11	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 14€
	Feuilleté d'œuf mollet, velouté à la moutarde à l'ancienne *** Caille en 2 cuissons, jus aux épices et riz composé *** Aumônière de crêpe Normande, sauce caramel beurre salé	Assiette de saumon fumé *** Pavé d'autruche, sauce Grand Veneur Purée de légumes, polenta, figue rôtie *** Buffet autour de la pâte à choux
Jeudi 01/12	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes 14€
		Assiettes d'huîtres de Marennes Oléron *** Filets de dorade sautés, ragoût de fèves et chorizo, sauce au piment d'Espelette *** Sablé aux fruits exotiques
	Soir Le Concerto 21 €	
	Le gibier	
	MEB du moment ***	
	Gravlax de saumon, peau croustillante, pommes tièdes ***	
	Gigue de chevreuil sauce Grand Veneur, garniture Forestière ***	
	Plateau de fromages ***	
	Chariot de desserts	
Vendredi 02/12	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes 11 €
		Assiette d'huîtres *** Brochette de volaille tandoori, riz pilaf *** Poire aux épices
	Soir Le Concerto 21 €	
	Quinoa au citron, pistou de roquette et œufs de saumon ***	
	Tarte fine de Saint-Jacques, crème de poireaux et lard à l'anis ***	
	Médaille de veau sauce forestière et légumes d'hiver ***	
	Déclinaison autour du café	

Lundi 05/12	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes 11€
		Tarte au Quemeu *** Brochette de bœuf, sauce Roquefort Gratin dauphinois *** Café Liégeois
Mardi 06/12	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 14€
	Crème de patate douce, brochette de pétoncles *** Magret de canard aux agrumes, assortiment de légumes *** Savarin aux fruits exotiques	Le gibier Saumon mariné aux épices, blinis *** Gibelotte de lapin Echalotes confites, pommes Macaire *** Crêpes soufflées au Cointreau
Mercredi 07/12	<i>Midi</i> Le Concerto 14 €	<i>Midi</i> Les Gammes 14 €
	Brick de crevettes aux herbes, beurre citron menthe *** Paupiette de pintadeau, légumes d'automne *** Matafan aux pommes, crème réduite à l'orange	Assiette de 6 huîtres *** Magret au miel et aux épices Pommes rissolées, gratin de chou-fleur *** Bûche de Noël
Jeudi 08/12	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes 14€
		Feuilleté au fromage de chèvre, épinards et œuf poché *** Côte de bœuf grillée, sauce Béarnaise, Pomme Darphin et poêlée de champignons *** Fruits flambés et petits fours secs
	Soir Le Concerto 21 €	
	Le gibier MEB du moment *** Gratin de queue d'écrevisses *** Civet de lièvre à la française et ses garnitures *** Plateau de fromages *** Chariot de desserts	
Vendredi 09/12	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes 11 €
		Tartelette de légumes au Saint-Nectaire *** Contrefilet rôti jardinière de légumes *** Bavarois choc'vanille
	Soir Le Concerto 21 €	
	Mascarpone à l'avocat et au citron vert *** Tatin de foie gras chaud aux griottes, crème de céleri *** Médailon de veau sauce forestière et légumes d'hiver *** Déclinaison autour du chocolat	

Lundi 12/12	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes 16€
		Assiette d'huîtres et crevettes roses *** Filet de canette aux griottes, Pomme Darphin *** Bûche de Noël
Mardi 13/12	<i>Midi</i> Le Concerto 16€	<i>Midi</i> Les Gammes 16€
	Noël Terrine de canard maison et ses condiments *** Magret canard à l'orange Mousseline de panais et champignons sautés *** Bûche pruneaux-Armagnac	Assiette d'huîtres de Marennes Oléron Ou Huitres en gelée de Sancerre *** Pavé de cabillaud beurre vanille sur lit de fèves Ou Escalope de biche au foie gras *** Assortiments de bûches
Mercredi 14/12	<i>Midi</i> Le Concerto 16€	<i>Midi</i> Les Gammes 16€
	Duo de Terrines (canard aux figues et lapereau aux noisettes) *** Faux-filet (2 pers) grillé, sauce Choron Ou filets de rouget grillés au basilic Légumes oubliés *** Entremet cappuccino	Assiette de fruits de mer *** Escalope de biche au cacao Flan d'épinard, pomme reinette au four, Bintje en Duchesse *** Bûche Aladin
Jeudi 15/12	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes 14€
		Cassiolette de coquillages et saumon *** Magret de canard sauté sauce à l'orange, écrasé de Pommes de terre et carottes glacées *** Sablé breton aux pommes, sauce caramel à l'orange
	Soir Le Concerto 23 €	
	Noël MEB du moment *** Foie gras à la mangue chutney abricot *** Demi-homard poché, risotto au velouté de châtaignes *** Plateau de fromages *** Chariot de desserts de Noël	
Vendredi 16/12	<i>Midi</i> Le Concerto 21€	<i>Midi</i> Les Gammes 14 €
	Foie gras poêlé sur chutney de Grany smith et figues, Pain d'épices toasté et sa réduction de Porto *** Pigeon farci au foie gras, purée de pomme de terre et céleri, jus fève deTonka *** Bûche Aladin	Feuilleté de fruits de mer *** Faux filet rôti, pommes allumettes *** Bavarois menthe chocolat
	Soir Le Concerto	

Lundi 02/01	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes
	VACANCES	VACANCES
Mardi 03/01	<i>Midi</i> Le Concerto 11€	<i>Midi</i> Les Gammes 14€
	Salade Périgourdine *** Spaghetti napolitaine *** Pithiviers	Quiche à l'échalote confite et chèvre Ou Velouté façon Carmen *** Magret de canard au miel et épices douces Ou Escalope de biche au cacao- Gratin dauphinois, tomates farcies duxelles, brochettes de champignons *** Eclairs café, chocolat Ou Pêches flambées
Mercredi 04/01	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 11 €
	Feuilleté d'œuf mollet, velouté à la moutarde à l'ancienne *** Caille en 2 cuissons, jus aux épices et riz composé *** Aumônière de crêpe Normande, sauce caramel beurre salé	Formule Bistrot Assiette de charcuteries *** Pot-au-feu *** Chariot de desserts
Jeudi 05/01	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 14€
	REPAS NORMANDIE Crème de moules au cidre et mouillettes au camembert *** Poulet sauté Vallée d'Auge, écrasé de pomme de terre *** Tarte normande et glace caramel au beurre salé	Cassiolette de coquillages et saumon *** Magret de canard sauté à l'orange, Ecrasé de pomme de terre et carottes glacées *** Galette des rois
	Soir Le Concerto	FERME
Vendredi 06/01	<i>Midi</i> Le Concerto 14 €	<i>Midi</i> Les Gammes 11 €
	Bisque d'étrilles et raviole de champignons *** Gibelotte de lapin, échalotes confites, pommes Macaire *** Savarin aux fruits exotiques	Profiteroles d'escargots au jus de persil *** Truite Grenobloise, pommes persillées *** Bananes flambées, petits fours
	Soir Le Concerto	SOIREE RESERVEE POUR LES REMISES DE DIPLOMES ET A L'ATTENTION DES ORGANISMES ET ENTREPRISES PARTENAIRES

Lundi 09/01	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes
	REPAS NORD PAS DE CALAIS PICARDIE Ficelle picarde *** Waterzoï, légumes fondants et endives braisées *** Café liégeois ou chocolat liégeois	
Mardi 10/01	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 14€
	le Poitou : un territoire, une histoire, une marque Huîtres Marennes d'Oléron ou Soupe de poisson *** Carré d'agneau persillé, mogettes au jus *** Brioche perdue à l'angélique de Niort, pommes caramélisées	Tarte fine de langoustines à la tomate, mesclun provençal Ou Velouté Dubarry *** Onglet aux jeunes légumes, écumes d'échalotes Ou Râble de lapin farci pleurotes et ses purées *** Verrine mousse citron-crumble Ou Coupe de glaces
Mercredi 11/01	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes
	Le Poitou : Œuf de caille mollet, duxelles champignons courgette, crème moussueuse *** Ballotine de volaille et sa garniture *** Bavaois à l'angélique, glace au fromage frais	
Jeudi 12/01	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 14€
	Cappuccino de butternut aux noisettes éclatées *** Parmentier de canard à la patate douce, sauce au pain d'épices *** Assiette tout chocolat	Aumônière de crevettes et champignons, sauce aux crustacés *** Blanquette de veau, boulgour gourmand *** Panna Cotta aux poires et crumble
	Soir Le Concerto 21 €	
	le Poitou : un territoire, une histoire, une marque MEB du moment *** Mouclade des boucheleurs *** Tournedos de Parthenaise façon Rossini Légumes du moment *** Plateau de fromages *** Chariot de desserts Poitevin	
Vendredi 13/01	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 11 €
	Beignets de sardines à la brousse mentholée *** Ballottine de volaille braisée, pomme rôsti, chutney de pommes *** Nougat glacé aux mendiants	Potage Julienne D'Arblay *** Poulet grillé à l'Américaine *** Duo de cakes : orange/miel/noix et Amarena/gingembre
	Soir Le Concerto	

Lundi 16/01	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes
	REPAS FRANCHE COMTE Croûte d'escargots à la cancoillotte *** Poulet au vin d'Arbois, pommes fondantes *** Tarte aux myrtilles et granité à l'absinthe	
Mardi 17/01	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 14€
	Repas locavore Petite assiette de fruits de l'océan *** Fricassée de lapin Rex à la moutarde Gratin de pommes de terre et topinambours *** Reinettes clochard flambées Macaron de Montmorillon	Crème de champignons en capuccino et son croustillant de lard Ou Salade agrumes et avocat *** Entrecôte double grillée, sauce Béarnaise, pommes boulangères *** Tarte fine aux pommes, glace fromage blanc Ou coupe de glaces
Mercredi 18/01	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes
	Œuf mollet aux fruits de mer, purée d'artichaut *** Râble de lapin farci, fricassée de champignons et pommes fondantes *** Baba chocolat, tatin de mangue, chantilly coco	
Jeudi 19/01	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 14€
	REPAS BRETAGNE Soupe de poissons et sa rouille Ou Assiette de fruits de mer *** Filet de maquereaux à l'unilatéral, poêlée de légumes bretons *** Galette de sarrasin et garniture au choix	Œuf poché sur une piperade parfumée au jambon sec, coulis de poivrons rouges et croustillant au sésame *** Parmentier de merlan aux coques, sauce au cidre *** Cheese-cake aux fruits et coulis de fruits rouges
	<i>Soir</i> Le Concerto 21 €	
	Repas locavore MEB du moment *** Mousseline de poisson en feuille de chou *** Magret de canard de chez Miteau, sauce au miel du Gâtinais Légumes du terroir *** Plateau de fromages *** Chariot de desserts	
Vendredi 20/01	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 11 €
	MENU DU MARCHÉ	Éclair aux pétoncles et fondue d'endives *** Jambonnette de volaille aux fruits secs, Bouquetière de légumes *** Café ou Chocolat liégeois
	<i>Soir</i> Le Concerto	

lundi 23/01	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes
	EXAMEN	
Mardi 24/01	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 14€
	Tartare de saumon, concombre et aneth *** Fricassée de volaille au curry, tagliatelles *** Quatre quarts normand, sorbet au Calvados	Gratin de coquillages sur sa fondue de légumes Ou Crème Agnès Sorel *** Steak au poivre, pastèque snackée, risotto de pommes de terre Ou Brochette de filet mignon de porc à l'ananas *** Jalousie aux pommes Ou Coupe glacée
Mercredi 25/01	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes
	Crème de petits pois, raviole de chèvre et Gorgonzola *** Médaille de lotte, sauce crustacée et risotto crémeux *** Tarte citron revisitée	
Jeudi 26/01	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 14€
	CCF RESTAURANT Menu de saison	Velouté de Butternut et noisettes *** Dos de lieu poché, beurre blanc à la vanille, Boullgour aux crevettes et aux fruits secs **** Eclair aux fruits et mascarpone à la pistache
	Soir Le Concerto 21 €	
	<p align="center">Un plat les yeux grands fermés</p> <p align="center">MEB du moment ***</p> <p align="center">Bisque de crabe et ravioles de champignons ***</p> <p align="center">Plat principal à déguster avec les yeux bandés ***</p> <p align="center">Plateau de fromages ***</p> <p align="center">Chariot de desserts</p>	
Vendredi 27/01	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 11 €
	Carpaccio de daurade et Saint-Jacques à la vanille, légumes crus marinés *** Nougat de joues de bœuf aux jeunes carottes *** Irish Coffee revisité	Œuf mollet sur brunoise de légumes, coulis de poivron *** Papillote de saumon sur fondue de poireaux, riz sauvage *** Millefeuille anisé
	Soir Le Concerto 21 €	
	<p align="center">Œuf toqué aux fines herbes ***</p> <p align="center">Buffet de saumon (tartare, gravlax, saumon fumé) ***</p> <p align="center">Filet de dorade et endives confites, sauce Hollandaise au curry ***</p> <p align="center">Déclinaison de desserts autour du citron</p>	

Lundi 30/01	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 11 €
	EXAMEN	Ficelle picarde *** Dos de cabillaud poché, Sauce Hollandaise Gratin de chou-fleur *** Baba Chantilly
Mardi 31/01	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 14€
	Venise Mousseline de poisson Arlequin *** Carré de veau en croûte d'amandes Pleurotes au pesto et gnocchi *** Crêpes flambées Grand- Marnier	Consommé de crabe au safran et petits pois Ou Potage Crécy *** Brochette de bœuf, sauce Roquefort Ou Filets de rouget à la crème d'olive et marjolaine *** Coulant chocolat, glace vanille
Mercredi 01/02	<i>Midi</i> Le Concerto 14 €	<i>Midi</i> Les Gammes 11 €
	Venise Beignets de gambas, salade de chou blanc et coriandre *** Saltimbocca de veau trilogie de légumes *** Tiramisu et panna cotta	Brick de fruits de mer *** Filet de flétan à l'Américaine Pomme safranée *** Aumônière aux pommes caramélisées
Jeudi 02/02	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 14€
	CCF RESTAURANT Menu de saison	Aumônière de crevettes et champignons, sauce crustacée *** Carré d'agneau rôti, croûte moderne persillée, gratin dauphinois *** Verrine framboise-chocolat blanc et pistache
Vendredi 03/02	<i>Soir</i> Le Concerto 21 €	<i>Soir</i> Le Concerto 21 €
	Crème de giraumon aux noix de pétoncles Chips de lard *** Roulades de sole à l'orange, gâteau de riz *** Ananas rôti crème de mascarpone, coulis au basilic	Soirée Vénitienne MEB du moment *** Duo de Saint-Jacques *** Duo de cailles en nid de pommes paille, riz Arlequin *** Plateau de fromages *** Chariot de desserts autour de la crêpe
Vendredi 03/02	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 11 €
	Repas à thème : Italie	Brouillade d'œuf en coquille *** Buffet de saumon (tartare, gravlax, saumon fumé) *** Filet de bar, risotto aux champignons, mousseline vanillée *** Déclinaison de desserts autour de l'orange

Lundi 06/02	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 11 €
	REPAS MIDI PYRENEES Tarte au roquefort ou Salade gersoise *** Confit de canard maison, pommes frites *** Pastis gascon et glace pruneau armagnac	Feuilleté de fruits de mer *** Bavette à l'échalote, Pommes Dauphine *** Salade de fruits frais
Mardi 07/02	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 14€
	Repas locavore Cuisses de grenouilles aux herbes du Poitou *** Salmis de pintade de chez nous Flan de topinambours, purée de légumes d'antan *** Assiette sucrée de notre terroir	Tartare de saumon fraîcheur, ananas au citron vert et menthe ou Velouté Choisy *** Veau Marengo ou Blanquette d'agneau, riz basmati, mousseline de petits pois *** Panna cotta au confit de kumquat ou Pruneaux flambés, glace vanille
Mercredi 08/02	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 11 €
	Repas locavore : Nouvelle-Aquitaine Mouclade charentaise *** Entrecôte double Marchand de Vin, pommes croquettes *** Dacquoise pistache, mousseline et fruits rouges	Formule à thème Assiette de jambon de pays *** Saltimbocca en brochette Tagliatelles au pesto ou tagliatelles à l'Arrabiata *** Tiramisu ou tulipe de glaces
Jeudi 09/02	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 14€
	REPAS PAYS DE LA LOIRE Huîtres gratinées ou Salade de mâche et croustillant de crottin chavignol *** Sole meunière et risotto aux pleurotes *** Brioche vendéenne façon pain perdu, glace caramel au sel de Guérande	Œuf poché sur une piperade parfumée au jambon sec, coulis de poivron rouge et croustillant au sésame *** Parmentier de merlan aux coques, sauce au cidre *** Entremet choco-poire
	<i>Soir</i> Le Concerto 21 €	
Vendredi 10/02	Repas locavore	
	MEB du moment *** Truite en Bellevue de chez Bourreau Et ses deux sauces *** Lapin Rex en deux cuissons, garnitures assorties *** Plateau de fromages *** Chariot de desserts	
	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes
Vendredi 10/02	Bouchon brioché de saucisse, sauce porto *** Marmite de lotte et blanc de seiche *** Profiteroles aux trois parfums	
	<i>Soir</i> Le Concerto 21 €	
Soirée vins		
La soirée sera animée autour de 5 verres de vins avec un accord parfait et parfois surprenant avec des mets préparés par nos soins		

Lundi 13/02	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 11 €
	REPAS AQUITAINE Assiette de jambon de Bayonne *** Côte de bœuf grillée, sauce Béarnaise, pommes sarladaise *** Gâteau basque et sorbet cerises noires	Tomate Antiboise *** Poulet Cocotte, garniture Grand-Mère *** Cerises Jubilé
Mardi 14/02	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 14€
	Saint-Valentin Assiette de saumon fumé par nos soins et ses blinis *** Magret de canard Montmorency Pommes Paillason flan de légumes *** Gratin de fruits exotiques	Saint-Valentin Rosace d'agrumes au saumon fumé, tartare de pétoncles Tuiles vertes *** Dos de Cabillaud rôti, crumble de noisettes et poire, purée de patate douce au citron vert *** Choux pralin au cœur doucement noisette
Mercredi 15/02	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 11 €
	Crique de pommes de terre et langoustines *** Tresse de sole et saumon et sa garniture *** Gratin de fruits exotiques	<i>Formule à thème</i> Flammenkueche *** Coq au genièvre et à la bière Pommes Boulangère *** Entremet café chicorée ou coupe glacée
Jeudi 16/02	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 14€
	Mousseline de limande, Saint-Jacques juste snackées et beurre blanc *** Carré d'agneau rôti, jus au thym, gratin dauphinois *** Eclair façon Paris-Brest	Tarte fine aux légumes et pistou *** Blanquette de veau, boulgour gourmand *** Tiramisu aux fruits rouges
	Soir Le Concerto 21 €	
	Créations des élèves « Retour de marché »	
	MEB du moment *** Le poisson de mer *** Le veau et ses garnitures *** Plateau fromages *** Chariot de desserts	
Vendredi 17/02	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes
	MENU DU MARCHÉ	
	Soir Le Concerto	

Lundi 06/03	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 11 €
	Féroce d'avocat à la chair de crabe **** Gibelotte de lapin aux champignons, tagliatelles fraîches *** Samossa de mangue et ananas sirop aux épices	Salade landaise *** Pintadeau rôti sur canapé, légumes glacés *** Singapour
Mardi 07/03	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 11€
	Influence Italienne Beignets de scampi au pesto *** Piccata de veau au citron, spaghetti napolitaine *** Tiramisu en verrine	Assiette de charcuteries *** Pintadeau rôti sur canapé, pommes pailles et tomates provençales *** Millefeuille framboise-pistache
Mercredi 08/03	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 11 €
	Influence italienne Fritto misto, sauce Tartare *** Buffet de pâtes et risotto *** Assortiment de glaces	Salade de chèvre chaud *** Poulet poêlé aux figues Pommes croquettes *** Café gourmand
Jeudi 09/03	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 14€
	Velouté de céleri aux pommes et à l'huile de noisettes *** Magret de canard aux pêches polenta crémeuse aux fruits secs *** Chariot de tartes	Moules Marinières et assortiment de sauces *** Carré d'agneau rôti, croûte moderne persillée, gratin dauphinois *** Eclair aux fruits et mascarpone à la pistache
	Soir Le Concerto 21 €	Influence Italienne MEB du moment *** Assiette de charcuteries italienne *** Osso-bucco Milanaise Tagliatelles *** Plateau de fromages *** Chariot de desserts italien
Vendredi 10/03	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes 11 €
		Goujonnettes de merlan, sauce Tartare *** Darne de saumon à l'oseille, risotto *** Abricots flambés
	Soir Le Concerto	

Lundi 13/03	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 11 €
	Service Brasserie Flammekueche *** Blanquette de volaille au Riesling, Spätzles *** Douceurs alsaciennes	Salade de gésiers aux croûtons *** Carré de porc poêlé Choisy *** Crêpes flambées
Mardi 14/03	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 11€
	Assortiment de coquillages farcis *** Truite au Riesling, spätzles ** Banana split	Brick de crevettes aux herbes, beurre citron à la menthe *** Fricassée d'agneau à l'estragon, riz Valenciennes *** Pêches flambées
Mercredi 15/03	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 11 €
	Bagel au saumon *** Irish stew ** Cheesecake	Menu du marché
Jeudi 16/03	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 14€
	Encornets juste sautés, fine ratatouille au gingembre coulis de mangue au citron confit. *** Râble de lapin farci, risotto aux champignons. *** Sablé pistache aux agrumes	Moules Marinière et assortiment de sauces *** Dos de lieu poché, beurre blanc à la vanille, Boulgour aux crevettes et aux fruits secs *** Eclair aux fruits et mascarpone à la pistache
	Soir Le Concerto 21 €	
<p style="text-align: center;">Saint Patrick</p> <p style="text-align: center;">MEB du moment ***</p> <p style="text-align: center;">Timbale de moules à la Guinness ***</p> <p style="text-align: center;">Fish and chips Ou Hamburger saumon bacon ***</p> <p style="text-align: center;">Plateau de fromages ***</p> <p style="text-align: center;">Chariot de desserts irlandais</p>		
Vendredi 17/03	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes 11€
		Salade espiègle aux œufs brouillés *** Dos de cabillaud Bonne Femme, riz pilaf *** Assortiment de pâte à choux
	Soir Le Concerto 21 €	
<p style="text-align: center;">Soirée vins</p> <p style="text-align: center;">La soirée sera animée autour de 5 verres de vins avec un accord parfait et parfois surprenant avec des mets préparés par nos soins</p>		

Lundi 20/03	<i>Midi</i>	Le Concerto 14€	<i>Midi</i>	Les Gammes 11€
	Service Brasserie Flammekueche *** Blanquette de volaille au Riesling, Spätzles *** Douceurs alsaciennes		Gnocchi à la Parisienne *** Parmentier de canard sauce pain d'épices *** Pêche Melba	
Mardi 21/03	<i>Midi</i>	Le Concerto 14€	<i>Midi</i>	Les Gammes 11€
	Influence Benelux Ficelle Picarde *** Moules Frites *** Tarte au sucre, glace au spéculos		Avocat aux crevettes *** Carré de porc Choisy *** Tiramisu	
Mercredi 22/03	<i>Midi</i>	Le Concerto 14€	<i>Midi</i>	Les Gammes 11 €
	Influence Benelux Flamiche aux poireaux *** Waterzoï de poissons et sa garniture *** Crumble spéculos, glace chicorée		Salade landaise *** Magret de canard aux morilles Pommes sautées à cru *** Pruneaux flambés, glace vanille	
Jeudi 23/03	<i>Midi</i>	Le Concerto	<i>Midi</i>	Les Gammes 14 €
			BAC BLANC Menu de saison	
	<i>Soir</i>	Le Concerto		21 €
	Influence Benelux MEB du moment *** Tarte au quemeu *** Carbonade flamande Chicons meunières, gnocchi de pommes de terre *** Plateau de fromages *** Chariot de dessert du Nord			
Vendredi 24/03	<i>Midi</i>	Le Concerto	<i>Midi</i>	Les Gammes 11 €
			Cigare au banon, miel et sésame *** Poulet cocotte Grand-Mère *** Chocolat liégeois	
	<i>Soir</i>	Le Concerto		21 €
	Soirée Méditerranéenne La tomate *** Le rouget et le safran *** L'agneau *** Agrumes et basilic			

Lundi 27/03	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes 11 €
		Salade Florida *** Mixed-grill et sa garniture, sauce Béarnaise *** Tarte au citron
Mardi 28/03	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 11€
	Influence Asiatique Brochette de langoustines à la citronnelle Millefeuille de légumes au wok *** Filet mignon de porc laqué Crèmeux de chou-fleur *** Assiette gourmande soleil levant	Bavarois de chèvre frais *** Mixed grill et sa garniture, sauce Béarnaise *** Café liégeois
Mercredi 29/03	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 11 €
	Influence asiatique Œuf mollet sur brunoise aux épices, coulis de poivrons rouges *** Émincé de bœuf au gingembre, légumes wok *** Beignets d'ananas, sorbet exotique	Feuilleté d'œufs brouillés *** Escalope Viennoise, petits pois à la Française *** Pêches flambées
Jeudi 30/03	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes 14 €
		BAC BLANC
	Soir Le Concerto 21 €	
	Influence asiatique MEB du moment *** Beignet de gambas, ragoût de légumes, œuf coulant *** Mignon de veau au miel et dattes Chutney et riz cantonnais *** Chariot de desserts asiatiques	
Vendredi 31/03	<i>Midi</i> Le Concerto 11€	<i>Midi</i> Les Gammes 11 €
	Menu gourmand aux saveurs printanières	Beignet de gambas, salade de chou blanc et coriandre *** Carbonade flamande, pommes vapeur *** Far aux pruneaux, glace fromage blanc
	Soir Le Concerto	

Lundi 03/04	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 11 €
	Menu Fromages Tarte fine chèvre basilic, copeaux de jambon sec **** Filet de canette rôti, jus court, aligot *** Cheese-cake aux fruits rouges	Champignons à la Grecque *** Poulet sauté Chasseur Gratin dauphinois *** Banana split
Mardi 04/04	<i>Midi</i> Le Concerto 11€	<i>Midi</i> Les Gammes 14€
	Asperges, sauce Hollandaise *** Cuisse de lapin tandoori, comptée de fenouil, courgettes à l'anis *** Bavarois exotique	Potage de lentilles corail, flan de bacon Ou Tourte de volaille aux pistaches et chanterelles *** Keftas de bœuf à la coriandre Ou Filets de Saint-Pierre aux agrumes, épinards et endives à l'orange *** Choux Chantilly Ou Panna cotta et coulis de fruits rouges
Mercredi 05/04	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 11 €
	Crème de petits pois, raviole de chèvre et Gorgonzola *** Médaillon de lotte, sauce crustacés et risotto crémeux *** Tarte citron revisitée	Bavarois de chèvre frais *** Poulet grillé, sauce Diable Pommes Gaufrettes/ Champignons farcis *** Savarin Chantilly
Jeudi 06/04	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes 14€
		Salade de mâche et croustillant de chèvre *** Filet de maquereau, sauce Mousseline a l'aneth, riz pilaf et jardinière de légumes *** Tarte à la rhubarbe et aux fraises
	Soir Le Concerto 21 €	
	Influences scandinave MEB du moment *** Assiette Nordique *** Papillote de poisson de la Baltique, légumes du soleil *** Plateau de fromages *** Chariots de desserts scandinaves	
Vendredi 07/04	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 11 €
	Ravioles d'écrevisses, chèvre, miel et basilic *** Bar cuit à l'unilatéral, sauce safran confit d'échalions et farandole de légumes *** Bavarois à l'orange, sauce chocolat	Mousseline de merlan, sauce Américaine *** Magret de canard au poivre vert et sa garniture *** Soupe de fraises basilic
	Soir Le Concerto	

Lundi 10/04	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 11 €
	Menu Fromages Tarte fine chèvre basilic, copeaux de jambon sec *** Filet de canette rôti, jus court, aligot *** Cheese-cake aux fruits rouges	Omelette plate à l'Espagnole *** Gibelotte de lapin à l'Ancienne, pommes vapeur *** Charlotte aux fraises
Mardi 11/04	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 14€
	Les épices et les fleurs Salade d'agrumes aux crevettes, vinaigrette épicée et ses fleurs *** Filet de bar au poivre Cubèbe Purée de céleri *** Omelette norvégienne	Brick de crevettes aux herbes, beurre citron à la menthe Ou Jambon tranché *** Emincé de bœuf au gingembre, petits légumes au wok Ou Encornets aux fruits secs *** Croquant d'agrumes, mousseline au citron Ou Coupe glacée
Mercredi 12/04	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 11 €
	Les épices et les fleurs Gaspacho de tomates, garniture pimentée, légumes séchés *** Carré de veau en croûte d'épices, légumes du moment *** Sabayon fleuri aux poires et à la brioche dorée	Mousseline de merlan, beurre blanc au sauvignon *** Bavette à l'échalote Pommes allumettes, haricots verts en persillade *** Crumble aux mûres, glace au fromage blanc
Jeudi 13/04	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes 14€
		Tourte saumon épinard *** Poulet grillé à l'Américaine *** Gratin de fruits frais
Vendredi 14/04	<i>Soir</i> Le Concerto 21 €	
	Les épices et les fleurs MEB du moment *** Langoustines et moules en vinaigrette d'agrumes et à la vanille *** Pigeon en croustillant d'épices, gingembre et safran aux abricots secs *** Plateau de fromages *** Crème brûlée fève tonka, pain d'épices et ananas victoria rôti	
Vendredi 14/04	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 11 €
	Saint-Jacques et jus de viande sur écrasée de topinambour *** Paupiette de volaille, caramel et framboises, riz gluant et mousse de betteraves *** Millefeuille crème légère, glace au caramel	Salade méditerranéenne *** Mixed-grill de poisson, beurre rouge et sa garniture *** Tiramisu fruits rouges et chocolat blanc
	<i>Soir</i> Le Concerto	

Lundi 01/05	<i>Midi</i>	Le Concerto	<i>Midi</i>	Les Gammes		
		VACANCES		VACANCES		
Mardi 02/05	<i>Midi</i>	Le Concerto	14€	<i>Midi</i>	Les Gammes	14€
		Brasserie parisienne Asperges Argenteuil, sauce Mousseline *** Pavé aux poivres Ou steak Tartare Pommes allumettes *** Saint-Honoré framboises			Millefeuille d'asperges Germiny *** Poulet en cocotte, citron sous la peau, fine ratatouille Ou Piccata de veau sur confit de tomates cerise *** Forêt noire	
Mercredi 03/05	<i>Midi</i>	Le Concerto	14€	<i>Midi</i>	Les Gammes	11 €
		Brasserie parisienne Tartare de saumon Ou Salade gourmande *** Andouillette grillée sauce à la moutarde de Meaux Ou Dos de cabillaud en croûte de noisettes, légumes printaniers *** Paris-Brest en un éclair			Œuf poché Bourguignonne *** Darne de saumon grillée, sauce Hollandaise Panaché de légumes *** Chocolat ou café liégeois	
Jeudi 04/05	<i>Midi</i>	Le Concerto	14€	<i>Midi</i>	Les Gammes	14 €
		REPAS PACA Tarte fine aux légumes grillés et filet de rouget Ou Salade fenouil, gambas et crème de crustacés *** Bar flambé au pastis, riz de Camargue beurre blanc anisé *** Assiette autour des agrumes			Œuf mollet en coque croustillante à la noisette, fricassée de pleurotes, crème parmesan *** Darne de saumon grillée, sauce Hollandaise, pommes vapeur *** Gratin de fruits frais	
	<i>Soir</i>	Le Concerto				21 €
		Brasserie parisienne Tête de veau ravigote Ou Pavé de saumon aux lentilles *** Côte de bœuf grillée, sauce Béarnaise Pommes gaufrettes, légumes croquants *** Plateau fromages *** Chariot de desserts				
Vendredi 05/05	<i>Midi</i>	Le Concerto	14€	<i>Midi</i>	Les Gammes	11 €
		Bavarois d'asperges, rosace de saumon fumé par nos soins *** Filet de limande sole en roulade pochée à la manière des pêcheurs de la Rochelle, riz Basmati safrané *** Tarte aux deux chocolats			Assiette de melon *** Suprême de poulet aux herbes, légumes primeurs *** Sablé breton, crémeux aux agrumes	
	<i>Soir</i>	Le Concerto				

Lundi 08/05	<i>Midi</i>	Le Concerto	<i>Midi</i>	Les Gammes		
	Férié					
Mardi 09/05	<i>Midi</i>	Le Concerto	14€	<i>Midi</i>	Les Gammes	14€
	Menu examen Mousseline de poisson Arlequin *** Civet de lapereau et râbles rôtis Polenta croustillante *** Autour de la fraise			Nems de fruits de mer sur lit de julienne de carottes, coulis de crustacés Ou Grosses crevettes frites sur légumes marinés *** Duo de saumon en paupiette Ou Filets de rouget à la crème d'olive et marjolaine *** Tarte fine aux abricots Ou Coupe de glaces		
Mercredi 10/05	<i>Midi</i>	Le Concerto	14€	<i>Midi</i>	Les Gammes	11 €
	Menu examen Assiette de charcuteries Ou Brick de fruits de mer au gingembre *** Faux filet au poivre Ou Jambonnette de volaille aux fruits secs, tagliatelles de légumes *** Autour de la fraise			Goujonnette de merlan, sauce Tartare *** Brochette de dinde Tandoori Riz thaï, carottes glacées *** Déclinaison autour des fruits exotiques		
Jeudi 11/05	<i>Midi</i>	Le Concerto	14 €	<i>Midi</i>	Les Gammes	14€
	Gaspacho à l'Andalouse *** Dorade grillée déclinaison de fenouil *** Salade de fruits frais du moment, sorbet mélisse			Salade de mâche et croustillant de chèvre *** Filet de maquereau, sauce Mousseline à l'aneth, Riz pilaf et jardinière de légumes *** Tarte à la rhubarbe et aux fraises		
	<i>Soir</i>	Le Concerto				21 €
Bouchon Lyonnais MEB du moment *** Cervelas en brioche sauce porto *** Suprême de pintadeau et morilles, gratin de blettes au bleu de Gex Ou Pavé de charolais au poivre, gratin dauphinois *** Plateau de fromages *** Chariot de desserts						
Vendredi 12/05	<i>Midi</i>	Le Concerto	14€	<i>Midi</i>	Les Gammes	11 €
	Minestrone de langoustines aux courgettes *** Poulet en cocotte citron sous la peau, fine ratatouille *** Tarte à l'envers au cacao, rhubarbe compotée et fraise à la manière d'une confiture			Gaspacho andalou *** Dos de cabillaud en croûte de chorizo, riz aux poivrons *** Parfait glacé au Grand-Marnier		
	<i>Soir</i>	Le Concerto				

Lundi 15/05	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 11 €
	Légumes à la grecque *** Côtelettes d'agneau grillées, gâteau de courgette au thym et ail confit *** Charlotte aux fraises du moment	Œufs mollets Florentine *** Emincé de volaille à la crème Purée de céleri, carottes et pommes de terre *** Fraisier
Mardi 16/05	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 14€
	Melon à L'Italienne *** Dorade flambée au pastis Flan de légumes *** Tartelette au chocolat blanc et fruits rouges	Mousse de saumon, crème de basilic, pétales de tomates confites et croustillant au sésame Ou Asperges blanches du Loudunais *** Selle d'agneau farcie aux herbes, gâteau d'aubergines au citron confit Ou Filet de sandre en croûte de noisette, nouilles chinoises et quelques légumes. *** Panna cotta et coulis de fruits rouges Ou Mousse aux deux chocolats
Mercredi 17/05	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 11 €
	Menu du marché Croquant de légumes au wasabi *** Mixed-Grill, sauce Béarnaise, légumes de saison *** Autour du melon	Bavarois de chèvre frais *** Coquelet en crapaudine Ratatouille fine *** Sablé breton, crémeux aux agrumes
Jeudi 18/05	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 14€
	Goujonnettes de limande sauce Tartare *** Saumon confit à l'huile d'olive, risotto aux pointes d'asperges *** Déclinaison autour de la fraise	Tarte au chèvre et à la volaille, coulis de courgettes au basilic **** Steak au poivre, écrasée de pommes de terre *** Ananas flambé et glace rhum-raisin
Jeudi 18/05	<i>Soir</i> Le Concerto 21 €	
	Brasserie la Criée MEB du moment *** Chartreuse de merlan et fruits de mer Ou Assiette de haddock fumé et sa crème de raifort *** Sole Grenobloise Ou Dos de cabillaud en croûte d'herbes Garniture primeur *** Plateau de fromages *** Chariot de desserts	
Vendredi 19/05	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 11 €
	Croustillant de fruits de mer, fondue de poireaux, crème de crustacés *** Filet de veau rôti juste cuisson, jus de tajine, gratin Bayeldi *** Déclinaison d'agrumes, miel menthe, sorbet fromage blanc	Asperges, sauce Maltaise *** Steak au poivre, flan de légumes *** Clafoutis aux cerises, glace pistache
Vendredi 19/05	<i>Soir</i> Le Concerto	

Lundi 22/05	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 11 €
	<p>REPAS RHÔNE-ALPES</p> <p>Assiette de cochonnaille ***</p> <p>Pintadeau poêlé aux abricots, garniture du moment. ***</p> <p>Nougat glacé et coulis de myrtilles</p>	<p>Spaghetti Napolitaine ***</p> <p>Faux filet rôti aux saveurs de Provence</p> <p>Gratin de haricots verts ***</p> <p>Paris-Brest</p>
Mardi 23/05	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 14€
	<p>Menu examen</p> <p>Feuilleté d'asperge sauce Hollandaise ***</p> <p>Suprême de pintadeau farci au chorizo Pommes Darphin, tian de légumes ***</p> <p>Éclairs revisités</p>	<p>Tartare d'avocat au citron vert et crevettes, coulis de tomate Ou Bavarois de chèvre frais sur mesclun, coulis de tomates ***</p> <p>Boulettes d'agneau, sauce Yogourt aux herbes Ou Kefta de bœuf légumes comme un couscous ***</p> <p>Pêches flambées sur glace Ou Feuilleté au citron et aux fruits exotiques</p>
Mercredi 24/05	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 11 €
	<p>Menu examen</p> <p>Bavarois de haricots verts, petite salade aux crevettes ***</p> <p>Filets de rouget en tapenade, tian de légumes ***</p> <p>Tarte aux fruits de saison</p>	<p>Salade brick au Banon ***</p> <p>Médaille de porc Duroc, purée de légumes ***</p> <p>Bavarois chocolat / pistache</p>
Jeudi 25/05	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes
	FERIE	
	<i>Soir</i> Le Concerto	
Vendredi 26/05	<i>Midi</i> Le Concerto	<i>Midi</i> Les Gammes
	FERIE	
	<i>Soir</i> Le Concerto	

Lundi 29/05	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 11 €
	Déclinaison d'asperges **** Steak au poivre et pomme Anna *** Savarin aux fruits	Gaspacho Andalou *** Coquelet grille à l'Américaine, sauce barbecue Légumes grillés *** Tiramisu
Mardi 30/05	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 14€
	Brasserie Marché de gros Tartare de saumon aux agrumes *** onglet à l'échalote Ou Andouillette au vin blanc Gratin dauphinois *** Autour de la fraise	Bavarois d'asperges saumon fumé Mini rouleaux de printemps, sauce gingembre et soja *** Fettuccini aux coques et blanc de seiche- Ou Suprême de volaille contisé, à l'orange beurre d'herbes *** Gratin de riz au lait, crème Chiboust pistache et brioche Ou Fraise Melba
Mercredi 31/05	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 11 €
	Menu examen Saumon fumé Ou Bavarois de chèvre sur mesclun, coulis de tomates *** Râble de lapin farci et sa garniture *** Crêpes flambées ou Crêpes garnies	<i>Formule rapide façon ardoise</i> Tzatziki, tartine chorizo emmental *** Filets de rouget à la crème d'olive et marjolaine Riz sauvage *** Charlotte aux fraises
Jeudi 01/06	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 14 €
	Œuf juste cuit, tombée d'épinard, langoustine rôties, coulis de langoustine *** Filet de bar confit à l'huile d'olive, tian de légume et ricotta au basilic. *** Tiramisu fraises	Œuf mollet en coque croustillante à la noisette, fricassée de pleurotes, crème parmesan *** Darne de saumon grillée, sauce Hollandaise, pommes vapeur *** Gratin de fruits frais
	Soir Le Concerto 21 €	
	Brasserie Marché de gros MEB du moment *** Melon a l'Italienne Ou Carpaccio de dorade et Saint-Jacques *** Entrecôte double Marchand de Vin, Pommes Anna Ou Filet de bar en croûte de noisettes, risotto *** Plateau de fromages *** Chariot de desserts	
Vendredi 02/06	<i>Midi</i> Le Concerto 14€	<i>Midi</i> Les Gammes 11 €
	Croustillant de fruits de mer, fondue de poireaux, crème de crustacés *** Bar piqué au jambon de Bayonne, pimientos del pequillo et roquette *** Charlotte aux fraises, écume basilic, caramel de balsamique	Verrine de crudités *** Entrecôte grillée sauce Béarnaise pour 2 personnes Pommes Pont-Neuf *** Fraises Melba
	Soir Le Concerto	