

Lundi 02/09	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b>	
	<b>Rentrée</b>	<b>Rentrée</b>
Mardi 03/09	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	<b>Rentrée</b>	<b>Rentrée</b>
Mercredi 04/09	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	<b>Rentrée</b>	<b>Rentrée</b>
Jeudi 05/09	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	<i>Soir</i> <b>Le Concerto</b>	
Vendredi 06/09	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	<i>Soir</i> <b>Le Concerto</b>	

Lundi 09/09	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
Mardi 10/09	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>16€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	Rouleau de printemps, sauce au gingembre ***** Pavé de bœuf, sauce Bordelaise Pommes Dauphine, mesclun en salade ***** Pêche rôtie, glace verveine, Coulis aux fruits rouges	
Mercredi 11/09	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>14€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	Croustillant de camembert sur mesclun ***** Marmite de la mer Panaché de légumes ***** Sabayon de fruits frais	
Jeudi 12/09	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>14€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	Salade Niçoise ***** Colombo de porc Gratin de légumes exotiques ***** Figues fraîches, crème glacée miel-aneth	
	<b>Soir</b> <b>Le Concerto</b>	
Vendredi 13/09	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>14€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	Quiche aux épinards et chèvre ***** Carré de porc poêlé Gratin dauphinois, tomates provençales ***** Pêche Melba	
	<b>Soir</b> <b>Le Concerto</b>	

Lundi 16/09	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
Mardi 17/09	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>16€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	Ravioles au Banon, jus crémeux au cresson OU Velouté glacé de courgette, chèvre frais à la menthe ***** Veau Marengo Frites de Polenta Viennoise ***** Bavarois mangue-coco, infusion d'hibiscus	
Mercredi 18/09	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>14€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	Œufs mollets Florentine ***** Dos de cabillaud poché sauce Hollandaise Riz pilaf et poêlée de choux ***** Tarte Bourdaloue	
Jeudi 19/09	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>16€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	Assiette de jambon cru OU Gaspacho concombre et betterave ***** Entrecôte double, sauce Choron Pommes croquettes ***** Tarte au citron meringuée revisitée	
	<b>Soir</b> <b>Le Concerto</b>	
Vendredi 20/09	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>16€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	Aumonière de fondue de poireaux aux crevettes ***** Magret de canard aux épices et miel du Poitou Pommes Pont Neuf et flan d'épinards ***** Poire Belle-Hélène	
	<b>Soir</b> <b>Le Concerto</b>	

Lundi 23/09	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
Mardi 24/09	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>14€</b>	<i>Après-midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>4€</b>
	Tarte fine aux légumes méditerranéens et pesto OU Gaspacho chèvre-romarin ***** Ballotin de cabillaud, beurre blanc Carottes glacées et navets au Porto ***** Coupe Jack	<b>SALON DE THE</b> <i>(15h30 à 17H00)</i> Une boisson chaude ou froide ***** Une crêpe flambée OU des fruits flambés OU une pâtisserie du jour
Mercredi 25/09	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>14€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>14€</b>
	Salade du maquis ***** Carré de porc laqué au gingembre Légumes croquants façon thaï ***** Trilogie de choux	Gourmandises potagères, pain grillé, féta et olives ***** Suprême de volaille rôti Aubergines confites et semoule ***** Crème pailletée chocolat, citron, pêche au sirop
Jeudi 26/09	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>16€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>12€</b>
	Tzatziki, légumes à la grecque, pétales de tomates en verrine OU Sablé parmesan olive, mousseline de pétoncles, pesto de roquette ***** Contre-filet Wellington, sauce Porto Flan brocolis, fond d'artichaud, tomates mozzarella, pommes fondantes ***** Tiramisu aux abricots	Salade frisée aux lardons ***** Blanquette de dinde au curry Riz créole ***** Tarte aux pommes, glace vanille
	<i>Soir</i> <b>Le Concerto</b>	
Vendredi 27/09	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>14€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>16€</b>
	Salade Niçoise ***** Pavé de saumon grillé, beurre d'anchois, Légumes croquants aux épices douces, crumble de courgettes ***** Moelleux au chocolat, crème à la lavande	Mouclade ***** Contre-filet grillé, sauce roquefort Pommes rissolées, haricots verts au beurre ***** Profiteroles
	<i>Soir</i> <b>Le Concerto</b>	

Lundi 30/09	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>14€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	Tarte Florentine ***** Emincé de volaille Forestière, Tagliatelles ***** Ile flottante	
Mardi 01/10	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>16€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>12€</b>
	Assiette de charcuteries ***** Boeuf Wellington, sauce Porto Flan de carottes, pommes Macaire ***** Tarte poire-chocolat	Mesclun, poire, bleu et noix ***** Burger et pommes de terre façon "potatoes" ***** Cookies et muffins
	<i>Après-midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>4€</b>	
<b>SALON DE THE</b> <i>(15h30 à 17H00)</i> Une boisson chaude ou froide ***** Une crêpe flambée OU des fruits flambés OU une pâtisserie du jour		
Mercredi 02/10	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>12€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	Coque de tomate au parmesan et fromage frais aux herbes ***** Piccata de dinde aux champignons, Pommes miettes ***** Pot de crème vanille	
Jeudi 03/10	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>16€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>12€</b>
	Assiette de la mer ***** Waterzooï de poissons Timbale de riz thaï ***** Tarte au carambar Ou Tarte amandine aux pêches	Salade de chèvre chaud ***** Côte de porc, caramel de soja Boulghour et légumes façon wok ***** Tarte amandine aux abricots
	<i>Soir</i> <b>Le Concerto</b>	
Vendredi 04/10	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>16€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>12€</b>
	Beignets de gambas, crème fouettée à l'aneth ***** Entrecôte en juste cuisson, sauce Choron Billes de légumes glacés et pommes cocotte ***** Crumble pommes-figues à la vergeoise	Salade de pommes de terre aux herbes et pignons de pin ***** Parillada de poissons ***** Coupe de glaces, petits fours
	<i>Soir</i> <b>Le Concerto</b> <b>21€</b>	
<b>Saveurs safran</b> Gambas juste sautées, crème d'amandes et safran ***** <b>Bar à soupes</b> : Potage de butternut – Velouté de chou-fleur – Crème de moules ***** Tajine d'agneau aux poires et safran, rutabaga et châtaignes Déclinaison de fromages de chèvre ***** Tartelette chocolat blanc safran, compotée de mangue		

Lundi 07/10	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>14€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>14€</b>
	Terrine de campagne et ses condiments ***** Pavé de saumon à l'oseille, Ecrasé de pommes de terre et brocolis ***** Poire pochée aux épices en tulipe	Menu "Les locavores à boco"
Mardi 08/10	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>16€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>12€</b>
	<i>Thématique sur le saumon</i> Duchesse au saumon, coulis de tomates ***** Pavé de saumon Suchet Feuilleté de légumes ***** Mousse aux fruits de la passion, litchis flambés	Mesclun, poire, bleu et noix ***** Burger et pommes de terre façon "potatoes" ***** Cookies et Muffins
	<i>Après-midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>4€</b>	
	<b>SALON DE THE</b> <i>(15h30 à 17h00)</i> Une boisson chaude ou froide ***** Une crêpe flambée OU des fruits flambés OU une pâtisserie du jour	
Mercredi 09/10	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>14€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>12€</b>
	Buffet de crudités ***** Tajine d'agneau aux abricots moelleux Semoule aux raisins ***** Tarte au citron meringuée	Velouté de carottes « coco-curry » ***** Côte de cochon panée de persillade Pommes purée et piperade ***** Mousse au chocolat
Jeudi 10/10	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>14€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>12€</b>
	Menu "Les locavores à boco"	Quiche lorraine ***** Papillote de lieu noir et sa julienne de légumes au lait de coco ***** Panna cotta à la mangue
	<i>Soir</i> <b>Le Concerto</b>	
Vendredi 11/10	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>14€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>14€</b>
	Mouclade charentaise ***** Paupiette de saumon, sauce à l'anis Tagliatelles au pesto, fondue d'endives ***** Ile flottante	Filet de saumon fumé au citron vert, blinis et crème fouettée à l'aneth ***** Poulet grillé à l'Américaine Pommes Paille, tomates et champignons grillés ***** Salade de fruits, meringues
	<i>Soir</i> <b>Le Concerto</b> <b>10€ enfants/18€ adultes</b>	
	<b>Semaine du goût</b> Initiez vos enfants aux plaisirs de la table. Harry et ses amis vont vous faire vivre des expériences sensorielles autour de la semaine du goût.	

Lundi 14/10	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>14€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	Soupe asiatique aux coquillages ***** Pavé de lieu jaune rôti, beurre émulsionné à la coriandre, nems de légumes ***** Choux Chantilly aux fruits exotiques, coulis aux fruits de la passion	
Mardi 15/10	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>12€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	Fondant de butternut, crème au curry ***** Kyoto Veggie Burger, Potatoes ***** Abricots flambés sur lit de glace amande, financier framboise	
	<b>Soir</b> <b>Le Concerto</b> <b>15€</b>	
	<b>Soirée Oenologie (début de séance à 19h00)</b>	
	Découverte des vins à travers un <b>voyage en Bourgogne</b> - Une partie théorique sur le vignoble - Une partie dégustation des vins - Un moment de convivialité autour de planches à partager	
Mercredi 16/10	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>14€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>14€</b>
	Assiette de jambon cru ***** Râble de lapin aux pruneaux Purée de pommes de terre et céleri ***** Tarte fine aux pommes	Omelette plate aux champignons et croustille de pain persillée ***** Pièce de bœuf grillée à la fleur de sel de l'île de Ré Gratiné de penne à la tomate ***** Poires pochées, chantilly et chocolat fondu
Jeudi 17/10	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>14€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	Œuf mollet aux épinards, crème de comté ***** Pièce de pintade rôtie, jus corsé à la betterave Pomme de terre en brioche et Bayaldi ***** Abricots flambés sur lit de glace vanille, financier chocolat	
	<b>Soir</b> <b>Le Concerto</b>	
Vendredi 18/10	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>14€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	Assiette de poissons fumés ***** Sauté de veau Marengo Pommes à l'anglaise ***** Coupe de riz au lait, caramel laitier, petits fours	
	<b>Soir</b> <b>Le Concerto</b>	

Lundi 04/11	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
Mardi 05/11	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
Mercredi 06/11	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>12€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	Velouté de haricots tarbais, tartine du chalossais ***** Pavé de merlu en croûte, Purée de pommes de terre à l'huile d'olive et anchois ***** Ile flottante café-noisette	
Jeudi 07/11	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>12€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	Assiette de charcuteries et ses condiments ***** Côte de porc au thym, Pommes mousseline et haricots verts persillés ***** Tarte fine aux figes et sa crème fouettée	
	<b>Soir</b> <b>Le Concerto</b> <b>21€</b>	
	Mise en bouche : Crème Dubarry, chips de lard séché ***** Terrine de volaille au potiron, gambas à l'orange et fenouil mariné ***** Tournedos de canard au miel de Gâtine, pommes amandines et poêlée de champignons ***** Plateau de fromages ***** La poire dans tous ses états ***** Mignardises	
Vendredi 08/11	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	<b>Soir</b> <b>Le Concerto</b> <b>19€</b>	
	<b>Retour de Normandie</b> Tartare de Saint-Jacques passion-vanille ***** <b>Buffet de potages:</b> Potage au potimarron – Velouté de carottes – Crème Dieppoise ***** Suprême de volaille au cidre, chutney épicé, riz thaï et cerfeuil bulbeux ***** Les fromages normands ***** Pommes fondantes sur palet normand, sorbet Calvados	



Lundi 11/11	<i>Midi</i>	<b>Le Concerto</b>	<i>Midi</i>	<b>Les Gammes</b>		
	FERIE					
Mardi 12/11	<i>Midi</i>	<b>Le Concerto</b>	<b>14€</b>	<i>Midi</i>	<b>Les Gammes</b>	
	Velouté de potimarrons et nuage de crème lardée *****					
	Jambonnette de volaille farcie, sauce estragon Polenta aux champignons et endives étuvées *****					
	Tarte chocolat, crèmeux à l'orange et noisettes caramélisées					
<b>Soir</b>		<b>Le Concerto</b>		<b>15€</b>		
<b>Soirée Oenologie (début de séance à 19h00)</b> <b>Découverte des vins doux et des vins fortifiés</b> - Une partie théorique sur les vignobles - Une partie dégustation des vins - Un moment de convivialité autour de planches à partager						
Mercredi 13/11	<i>Midi</i>	<b>Le Concerto</b>	<b>12€</b>	<i>Midi</i>	<b>Les Gammes</b>	<b>14€</b>
	Tarte fine aux poireaux et gésiers confits *****		Tartelette de légumes au Saint-Nectaire OU Assiette de jambon cru *****			
Volaille rôtie aux aromates Crèmeux de céleri et chou vert *****		Dos de saumon sur peau à l'unilatérale Fondue de poireaux aux lardons OU Poulet aux écrevisses Risotto aux champignons et petits légumes *****				
Savarin Chantilly		Café gourmand				
Jeudi 14/11	<i>Midi</i>	<b>Le Concerto</b>	<b>12€</b>	<i>Midi</i>	<b>Les Gammes</b>	
	Salade du Quercy *****					
	Lasagnes et mesclun en salade *****					
	Café gourmand					
<b>Soir</b>		<b>Le Concerto</b>		<b>21€</b>		
Mise en bouche : Purée de carottes au garam masala, crevettes laquées marinées ***** Bavarois de chèvre frais, coulis d'herbes ***** Râble de lapin farci aux cèpes, légumes d'automne ***** Plateau de fromages ***** Gâteau basque à la confiture de cerises noires et piment d'Espelette, sorbet ***** Mignardises						
Vendredi 15/11	<i>Midi</i>	<b>Le Concerto</b>	<b>14€</b>	<i>Midi</i>	<b>Les Gammes</b>	
	Œufs en deux cuissons, fricassée de champignons *****					
	Poulet sauté Chasseur, pommes rissolées OU Escalope de volaille à la crème, Champignons de Paris et riz créole *****					
	Pêches flambées, glace vanille Tuiles aux amandes					
<b>Soir</b>		<b>Le Concerto</b>		<b>21€</b>		
<b>En passant par le Sud-Ouest</b> Crème brûlée au foie gras ***** <b>Bar à potages:</b> Potage de panais, Velouté de céleri – Crème de châtaignes ***** Parmentier de canard aux patates douces, sauce pain d'épices et fricassée d'automne ***** Ossau-Iraty et confiture de cerises noires d'Itxassou ***** Tourtière landaise, pruneaux flambés et glace à l'Armagnac						

Lundi 18/11	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>14€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>14€</b>
	Soupe asiatique aux coquillages ***** Pavé de lieu jaune rôti, beurre émulsionné à la coriandre, Nems de légumes ***** Choux Chantilly aux fruits exotiques, coulis aux fruits de la passion	Assiette de jambon cru ***** Bavette à l'échalote OU Blanquette de volaille Quinoa aux légumes ***** Feuilleté aux poires caramélisées
Mardi 19/11	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>16€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	Ravioles de crevettes, coriandre et curry, truite fumée, bouillon tarama ***** Joues de porc du Limousin au vin de vendanges tardives, Gâteau de choux ***** Streusel citron, crémeux chocolat et poires rôties	
Mercredi 20/11	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>16€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	Tarte aux deux saumons et fondue de poireaux OU Assiette de charcuteries ***** Dos de sandre en croûte d'herbes OU Mignon de porc façon Viennoise Flan de légumes et pommes Duchesse ***** Cerises jubilées et petits fours	
Jeudi 21/11	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>14€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	Beignets de gambas ***** OU Blanquette de volaille, riz pilaf OU Steak au poivre, pommes Pont-Neuf ***** Crème brûlée aux fèves de Tonka	
	<b>Soir</b> <b>Le Concerto</b> <b>21€</b>	
	Mise en bouche : Profiteroles d'escargots au jus de persil ***** Mousseline de brochet aux écrevisses ***** Suprême de pintadeau farci au chorizo, coulis de crustacés, potimarrons au cumin et salsifis glacés ***** Plateau de fromages ***** Entremet marron-clémentine ***** Mignardises	
Vendredi 22/11	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>12€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	Velouté Dubarry OU Potage façon Cultivateur, Chantilly au lard et pistou ***** Suprême de pintade à l'orange Mousseline de céleri et fenouil braisé ***** Crêpes flambées au Grand Marnier	
	<b>Soir</b> <b>Le Concerto</b> <b>30€</b>	
	<b>Soirée Bar à vin</b>  Présentation du beaujolais nouveau et dégustation d'une <b>sélection de crus du Beaujolais</b> Convivialité et découverte des produits régionaux autour de buffets de charcuteries, fromages affinés et desserts Plat principal : <b>Pièce de bœuf grillée</b>	

Lundi 25/11	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
Mardi 26/11	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>16€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	Assiette de 6 huîtres de Marennes-Oléron ***** Pavé de boeuf au Chinon Mousseline de panais et champignons ***** Tarte crumble ananas et mangue, sorbet passion	
Mercredi 27/11	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>16€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>14€</b>
	Tartare de daurade aux épices, crème légère à l'estragon ***** Cuisse de canard gras en civet aux pruneaux Crèmeux de chou et panais au lard ***** Riz au lait citron et chocolat blanc	Velouté coco-curry, nem de crabe OU Duo de pamplemousses et crevettes en habit vert ***** Morue douce aux condiments et noisettes torréfiées OU Tajine d'agneau aux pruneaux Flan de topinambours et semoule ***** Mille-feuille anisette OU Dame Blanche
Jeudi 28/11	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>12€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	Ficelle picarde ***** Jambonnette de volaille, purée de potimarron ***** Paris-Brest	
	<b>Soir</b> <b>Le Concerto</b> <b>21€</b>	
	Mise en bouche: Croquant de légumes au wasabi ***** Velouté de fenouil aux Saint-Jacques et amandes ***** Tournedos aux 5 baies, légumes oubliés ***** Plateau de fromages ***** L'ananas en déclinaison ***** Mignardises	
Vendredi 29/11	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	<b>Soir</b> <b>Le Concerto</b> <b>21€</b>	
	<b>Les richesses durables des océans</b> Carpaccio de maigre façon gravlax ***** Sélection de poissons fumés par nos soins ***** Tacaud juste rôti, pesto de cresson aux noix, risotto de céleri, purée de panais et sauce aux herbes ***** Les fromages à pâte molle de nos régions ***** Tout citron, saveur jasmin	

Lundi 02/12	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>14€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	Potage Crécy ***** Brochette de bœuf grillée, beurre d'herbes Gratin dauphinois ***** Aumônière aux pommes, crème anglaise	
Mardi 03/12	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>16€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>14€</b>
	Foie gras poêlé, canneloni croustillant aux pommes et figes fraîches ***** Filet de canette aux griottes Enrubanné de potimarrons et panais ***** Pavlova au citron, coco, éclats de chocolat	Assiette scandinave ***** Dorade en croûte, sauce crustacés à l'estragon Risotto aux petits légumes verts ***** Nougat glacé et son coulis de fruits rouges
Mercredi 04/12	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>16€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>14€</b>
	Assiette de saumon fumé, blinis OU Eclair de Saint-Jacques, fondue d'endives, beurre citronné ***** Fricassée de volaille au curry OU Dos de merlu rôti sauce aux herbes Purée de vitelotte et petits légumes ***** Tiramisu façon Mojito OU Ananas flambé, glace rhum-raisins	Gâteau d'œufs brouillés et poireaux au parmesan ***** Dos de saumon poché, beurre blanc au jus de coquillages Galette de légumes d'hiver ***** Pêches flambées, glace vanille et madeleine chocolat
Jeudi 05/12	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>14€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	Six huîtres aux différentes saveurs ***** Steak au poivre Gratin de macaroni aux morilles, mousseline de vitelottes ***** Parfait à l'orange aromatisé au Cointreau	
Vendredi 06/12	<i>Soir</i> <b>Le Concerto</b> <b>25€</b>	
	Mise en bouche : Gelée de fenouil au safran, espuma de crabe ***** Crique de pommes de terre aux langoustines ***** Tronçon de turbot en croûte de citron/amandes, frites de polenta et mousseline de butternut ***** Plateau de fromages ***** Saint-Honoré aux fruits exotiques ***** Mignardises	
Vendredi 06/12	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>18€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>14€</b>
	Médaillon de foie gras, toast de pain de campagne et confiture de figes ***** Suprême de pintade aux morilles Pommes fondantes, tagliatelles de carottes ***** Nougat glacé, coulis de fruits rouges	Quiche saumon-épinards OU Tarte à l'oignon ***** Faux filet de bœuf grillé, sauce Béarnaise Ecrasé de pommes de terre ***** Nougât glacé aux abricots
Vendredi 06/12	<i>Soir</i> <b>Le Concerto</b> <b>21€</b>	
	<b>L'Italie à l'honneur</b> Fritto misto végétal, pesto de roquette ***** Planche de charcuteries italiennes ***** Filet mignon de veau à la tomate et pancetta, risotto aux champignons, quelques végétaux ***** Fromages transalpins ***** Tartelette au chocolat et cerises amarena	

Lundi 09/12	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>16€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>16€</b>	
	Aumônière de coquillages, sauce crustacés **** Fricassée de volailles au vin jaune Poêlée de champignons et riz pilaf **** Tartelette chocolat-orange, sauce caramel	Assiette de 6 huîtres N°3 OU Bisque d'étrilles **** Escalope de biche au cacao Pommes Darphin et flan de topinambours **** Entremets marron-clémentine	
Mardi 10/12	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>16€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>16€</b>	<i>Midi</i> <b>Le Répertoire</b> <b>14€</b>
	Risotto à l'encre et coquillages **** Pavé de biche au poivre de Sichuan, Chou rouge confit au Lillet et pommes Darphin **** Baba aux fruits exotiques	Six huîtres N°3 de Marennes **** Pavé de biche Grand-Veneur Pommes rôties aux aïelles, timbale des sous-bois, tuile croquante **** Omelette norvégienne	<b>"Du locavorisme végétarien"</b>  Crème de chou-fleur, noisettes torrifiées, copeaux de chèvre affiné **** Mogettes au pesto d'oseille et œuf mollet **** Le traditionnel Broyé du Poitou et Reines des Reinettes
Mercredi 11/12	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>16€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>14€</b>	
	Assiette de 6 huîtres de Marennes-Oléron **** Médailles de lotte au Muscadet Pommes vapeur et flan de légumes **** Profiteroles	Terrine de merlan aux crevettes, sauce Mouseline **** Fricassée de volaille à la paysanne, Gâteau de pommes de terre **** Œufs au lait	
Jeudi 12/12	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>16€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>16€</b>	
	Assiette scandinave **** Cannelloni de turbot à la coppa Mouseline de patates douces aux fruits secs, Quinoa en risotto **** Buffet de Bûches de Noël	Menu "À l'approche des fêtes."	
	<b>Soir</b> <b>Le Concerto</b> <b>25€</b>		
	Mise en bouche : Velouté de topinambours, bonbon de foie gras en gelée de pain d'épices **** Assiette scandinave **** Côte de bœuf grillée, sauce Béarnaise, pommes dauphines et gratin de chou-fleur **** Plateau de fromages **** Mille-feuille choco/vanille et mangue **** Mignardises		
Vendredi 13/12	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>14€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>16€</b>	
	Rillettes de saumon et ses toasts **** Filet de mignon au miel Pommes noisette, épinards d'hiver au beurre **** Sabayon au Vouvray	Assiette de 6 huîtres de Marennes-Oléron **** Magret de canard en chevreuil Pain d'automne croustillant aux pommes **** Sablé breton aux agrumes	
	<b>Soir</b> <b>Le Concerto</b> <b>45€</b>		
	<b>Homard et Champagne</b> Maki de sarrasin et saumon fumé au beurre d'algues **** Huîtres de nos côtes, émulsion de Champagne **** Homard poché au gingembre et à la citronnelle, légumes d'hiver au beurre de coriandre **** Buffet de fromages **** Tiramisu, lichtis roses au Champagne		

Lundi 16/12	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>16€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>16€</b>	
	Aumônière de coquillages, sauce crustacés ***** Fricassée de volailles au vin jaune, Poêlée de champignons et riz pilaf ***** Tartelette chocolat-orange, sauce caramel	Assiette de saumon fumé ***** Suprême de pintade aux cèpes, Légumes anciens ***** Mini vacherin	
Mardi 17/12	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>16€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>18€</b>	<i>Midi</i> <b>Le Répertoire</b> <b>14€</b>
	Saumon fumé maison et blinis ***** Rouelles de poularde aux morilles, Ravioles de céleri aux foies de volailles ***** Craquant chocolat-caramel, poires pochées vanille	Royale de foie gras, tuile de pain, girolles et potimarron ***** Ballotine de sole au cidre Gratin de macaronis et salsifis ***** Parfait à l'orange aromatisé au Cointreau	<b>"Du locavorisme végétarien"</b>  Crème de chou-fleur, noisettes torréfiées, copeaux de chèvre affiné ***** Mogettes au pesto d'oseille et œuf mollet ***** Le traditionnel Broyé du Poitou et Reines des Reinettes
Mercredi 18/12	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>16€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>14€</b>	<i>Midi</i> <b>Le Répertoire</b> <b>14€</b>
	Foie gras poêlé au pain d'épices, tatin au miel OU Assiette d'huîtres N°3 ***** Filet de sandre aux girolles OU Entrecôte de Parthenaise au chinon Gratin de blettes au bleu et pommes croquettes ***** Gratin de fruits exotiques OU Entremets Aladin	Feuillantine au chèvre, roquette, pignons et pesto ***** Epaule d'agneau braisée, Polenta aux fruits secs ***** Tarte au chocolat blanc, citron vert et ganache	Anchoïade traditionnelle ***** Tournedos Rossini Patate douce et poêlée d'épinards ***** Panna cotta aux fruits exotiques
Jeudi 19/12	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>16€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>16€</b>	
	Menu "À l'approche des fêtes"	Salade gourmande ***** Pavé de bœuf, sauce foie gras Garniture Forestière ***** Buffet de bûches de Noël	
Vendredi 20/12	<i>Soir</i> <b>Le Concerto</b> <b>30€</b>		
	Mise en bouche : Huître en gelée de limoncello ***** Assiette de foie gras et son chutney ***** Demi homard poché, ragoût de légumes et risotto crémeux ***** Plateau de fromages ***** Un Noël tout en bûches ***** Mignardises		
Vendredi 20/12	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>16€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>16€</b>	
	Trilogie d'huîtres ***** Pavé d'autruche au roquefort Pommes paille, flan d'épinards ***** Buffet de bûches	Bisque d'étrilles, œuf à la neige fleur d'oranger ***** Filet de mignon de veau à la normande Riz thaï et flan de butternut au miel ***** Nougat glacé, coulis d'abricots et tuile aux amandes	
	<i>Soir</i> <b>Le Concerto</b>		

Lundi 06/01	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
Mardi 07/01	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>16€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	<p>Timbale de Saint-Jacques aux échalotes ***** Filet de canard sauté et flambé au calvados Tatin aux endives ***** Pithiviers</p>	
Mercredi 08/01	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>12€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	<p>Macédoine de légumes ***** Longe de porc rôtie aux herbes de Provence Gratin dauphinois, fondue de poireaux ***** Brioche perdue à la cannelle</p>	
Jeudi 09/01	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
Jeudi 09/01	<b>Soir</b> <b>Le Concerto</b> <b>21€</b>	
	<p><b>Buffet Ecossais</b></p> <p>Mise en bouche : Coleslaw et haddock sur crackers ***** Assortiment de saumons ***** Filet de boeuf Wellington et ses légumes ***** Plateau de fromages ***** Assortiment écossais ***** Mignardises</p>	
Vendredi 10/01	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
Vendredi 10/01	<b>Soir</b> <b>Le Concerto</b>	
	<p><b>Soirée réservée à la remise de diplômes et à l'attention des organismes et entreprises partenaires</b></p>	

Lundi 13/01	<i>Midi</i>	<b>Le Concerto</b>	<i>Midi</i>	<b>Les Gammes</b>
Mardi 14/01	<i>Midi</i>	<b>Le Concerto</b>	<b>16€</b>	<i>Midi</i>
		Assiette de charcuteries et condiments ***** Poitrine de veau de lait farcie à l'Ancienne, Têtes de champignons farcis et gratinés ***** Tropézienne orange-pistache		Crème de potimarrons, chips de lard croustillantes ***** Cuisse de canard mijotée au cidre Mousseline de racines d'hiver ***** Fruits flambés, sorbet pomme et sa tuile craquante
Mercredi 15/01	<i>Midi</i>	<b>Le Concerto</b>	<b>16€</b>	<i>Midi</i>
		Crème de panais, mousse de parmesan et chorizo OU Trio de fruits de mer ***** Magret de canard Montmorency OU Filet de limande aux noisettes Frites de polenta et embeurrée de choux ***** Mille-feuille pistache et fruits rouges OU Bavarois poire-caramel		
Jeudi 16/01	<i>Midi</i>	<b>Le Concerto</b>	<b>14€</b>	<i>Midi</i>
		Tarte au saumon et épinards ***** Filet mignon de porc en basse température, Mousseline de chou-fleur à la vanille OU Pavé de sandre en croûte de pain d'épices, sauce anisée, Pommes Darphin, embeurré de choux de Bruxelles ***** Pruneaux flambés, glace vanille sur macaron		
	<b>Soir</b>	<b>Le Concerto</b>		<b>21€</b>
				Mise en bouche : Crème de pois cassés, écume de parmesan et chorizo ***** Tartare de bar à la mangue, citron et poivre de Timut ***** Carré d'agneau en croûte d'herbes, jus au thym OU Médaille de lotte au lard, beurre blanc Légumes d'hiver ***** Plateau de fromages ***** Paris-Brest praliné-pistache ***** Mignardises
Vendredi 17/01	<i>Midi</i>	<b>Le Concerto</b>	<b>14€</b>	<i>Midi</i>
		Œufs pochés en Meurette ***** Paupiette de rouget barbet farci au Sauvignon Fondue de poireaux et purée de panais ***** Tarte tropézienne		
	<b>Soir</b>	<b>Le Concerto</b>		<b>21€</b>
				<b>Métissage culinaire</b> Sashimi de dorade à l'algue kombu ***** Queue de lotte sur poireaux et ricotta fumée, sauce Aquavit ***** Selle d'agneau roulée aux herbes, nems croustillants, purée de rattes aux agrumes ***** Les fromages du monde ***** Tartelettes chocolat-passion, fraîcheur de fruits exotiques



Lundi 20/01	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
Mardi 21/01	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>14€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	Mise en bouche : Oeuf mimosa ***** Assiette de jambon de Bayonne ***** Epaule d'agneau en deux cuissons, Feuilles de chou et minestrone de légumes ***** Sablé breton , crémeux d'agrumes et meringue	
Mercredi 22/01	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>14€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>12€</b>
	Profiteroles d'escargots au jus de persil OU Tartare de saumon ***** Coquelet grillé façon USA OU Mixed grill de poissons, beurre rouge Fenouil braisé et riz pilaf aux champignons ***** Bavarois menthe-chocolat OU Bananes flambées et petits fours	Salade d'œuf poché et foies de volailles déglacés au vinaigre de Xérès ***** Escalope de volaille Viennoise Pommes sautées à cru, brocolis au beurre ***** Pommes flambées au Calvados, sorbet pomme verte et croustillant aux amandes
Jeudi 23/01	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>12€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	Velouté de butternut, œuf poché, chips de poitrine fumée ***** Volaille à la crème de morilles Purée de panais à l'huile de noisette ***** Tarte chocolat-caramel	
	<b>Soir</b> <b>Le Concerto</b> <b>21€</b>	
	Mise en bouche : Gnocchi de pommes de terre à la crème de poireaux et copeaux de Comté ***** Waterzooï de poissons ***** Entrecôte double grillée, sauce Béarnaise, gratin de blettes et pommes croquettes ***** Plateau de fromages ***** Nuit Saint-Georges ***** Mignardises	
Vendredi 24/01	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>12€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>16€</b>
	Cocktail de crevettes ***** Limande Meunière Flan de poireaux et purée de carottes ***** Tarte au citron	<b>Cuisine du monde BTS</b> Pastilla aux saveurs marines ***** Bœuf Stroganoff Polenta de sarrasin, quelques végétaux ***** Cheese-cake, caramel aux cacahuètes
	<b>Soir</b> <b>Le Concerto</b>	

Lundi 27/01	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>	
Mardi 28/01	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>14€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>	
	Crème de haricots blancs , tartine de langue et oreilles confites ***** Tournedos de saumon farci aux crevettes Risotto aux épices ***** Mille-feuille au praliné		
Mercredi 29/01	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>12€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>16€</b>	<i>Midi</i> <b>Le Répertoire</b> <b>14€</b>
	MENU EXAMEN RESTAURANT	Artichauts farcis et gratinés, bouillon de crustacés ***** Suprême de volaille poché, bouillon crémeux à l'estragon Tournedos de choux et champignons sautés ***** Mille-feuille pistache	<b>LA BRASSERIE</b> Gratinée à l'oignon OU Salade poitevine OU Œuf en meurette ***** Andouillette grillée à la moutarde de Meaux, pommes allumettes OU Onglet à l'échalote confite, poêlée de légumes anciens OU Curry d'agneau, riz madras ***** Tarte Bourdaloue OU Ile flottante OU Profiteroles
Jeudi 30/01	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>12€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>14€</b>	
	MENU EXAMEN RESTAURANT	Samoussas de légumes ***** Tajine d'agneau, semoule aux abricots ***** Ananas flambé aux épices	
	<b>Soir</b>	<b>Le Concerto</b>	<b>21€</b>
	Mise en bouche : Raviole d'écrevisses et sa bisque ***** Morue douce aux condiments et noisettes torréfiées ***** Souris d'agneau braisée au curry OU Cuisse de canard à l'orange Lentilles vertes au jus et flan de légumes ***** Plateau de fromages ***** Tourtière landaise, glace au lait d'amandes ***** Mignardises		
Vendredi 31/01	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>12€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>	
	Œuf cocotte au miroir et crème d'ail ***** Papillote de truite et écrevisses aux petits légumes Beurre blanc anisé ***** Tarte au chocolat-caramel beurre salé		
	<b>Soir</b>	<b>Le Concerto</b>	<b>45€</b>
	<b>Parfums des sous-bois</b> Carpaccio de shiitakés et Saint-Jacques aux truffes ***** Capuccino de cèpes aux parfums des sous-bois ***** Tournedos Rossini, écrasée de rattes, légumes d'hiver ***** Assiette de fromages ***** Merveilleux aux noisettes et diamant noir		

Lundi 03/02	<i>Midi</i>	<b>Le Concerto</b>	<b>12€</b>	<i>Midi</i>	<b>Les Gammes</b>				
	Crème de pois cassés au chorizo OU Oeufs mollets Florentine ***** Longe de porc rôtie au thym Pommes Boulangère ***** Aumonière aux pommes, sauce caramel								
Mardi 04/02	<i>Midi</i>	<b>Le Concerto</b>	<b>14€</b>	<i>Midi</i>	<b>Les Gammes</b>				
	Terrine de harengs fumés et pommes de terre à la bière ***** Carbonnade flamande Pommes Dauphine à la patate douce et chicons braisés ***** Tarte Bourdaloue à la vergeoise OU Plateau de fromages								
Mercredi 05/02	<i>Midi</i>	<b>Le Concerto</b>	<b>12€</b>	<i>Midi</i>	<b>Les Gammes</b>	<b>12€</b>	<i>Midi</i>	<b>Le Répertoire</b>	<b>14€</b>
	MENU EXAMEN RESTAURANT			Tarte au thon et pimientos ***** Cuisse de lapin au vin blanc et graines de moutarde Pommes purée à l'ail, chips d'oignons ***** Biscuit sablé noisette, crémeux au Gianduja			<b>LA BRASSERIE</b> Gratinée à l'oignon OU Salade poitevine OU Œuf en meurette ***** Andouillette grillée à la moutarde de Meaux, pommes allumettes OU Onglet à l'échalote confite, poêlée de légumes anciens OU Curry d'agneau, riz madras ***** Tarte Bourdaloue OU Ile flottante OU Profiteroles		
Jeudi 06/02	<i>Midi</i>	<b>Le Concerto</b>	<b>16€</b>	<i>Midi</i>	<b>Les Gammes</b>	<b>14€</b>			
	MENU EXAMEN RESTAURANT				Œufs mollets Florentine ***** Escalope de saumon Bonne-Femme Tagliatelles au beurre ***** Profiteroles				
	<i>Soir</i>	<b>Le Concerto</b>					<b>21€</b>		
Mise en bouche : Bouchée de volaille à la coriandre, sauce pimentée ***** Eclair de Saint-Jacques sur fondue d'endives, beurre d'agrumes ***** Demi-pigeon farci au foie gras, jus à la fève Tonka, garniture Châtelaine ***** Plateau de fromages ***** Baba chocolat, tatin de mangue et chantilly coco ***** Mignardises									
Vendredi 07/02	<i>Midi</i>	<b>Le Concerto</b>	<b>14€</b>	<i>Midi</i>	<b>Les Gammes</b>				
	Crevettes cocktail Ou Velouté à la banane, sorbet betterave ***** Carré d'agneau rôti à la crème d'ail Gratin dauphinois ***** Tarte Alsacienne, crème anglaise								
	<i>Soir</i>	<b>Le Concerto</b>							

Lundi 10/02	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>12€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	Salade de chou-fleur, échalions et oeuf dur ***** Poulet rôti aux olives, Pommes sautées à cru et endives Meunières ***** Tiramisu aux spéculoos	
Mardi 11/02	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>16€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>14€</b>
	Coquilles Saint-Jacques gratinées, tourteaux et saumon fumé ***** Poulet fermier farci sous la peau, Blettes au Comté et mousse de navets jaunes ***** Crêpes Suzette	Pain tomate et jambon Serrano ***** Brochette de gambas et compote de fenouil ***** Paella au poulet et fruits de mer ***** Queso Manchego
Mercredi 12/02	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>14€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>12€</b>
	Feuilleté de pétoncles et julienne de poireaux ***** Gigot rôti à l'ail Compotée de lentilles vertes du Puy et endives braisées ***** Crème brûlée à la vanille Bourbon	Tarte tatin aux pommes /boudin noir, gastrique à l'échalote ***** Lieu poché aux épices, Légumes fondants ***** Bavaroise coco, crumble citron
Jeudi 13/02	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>14€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>14€</b>
	Bouchée de fruits de mer, sauce safranée OU Salade de chou-fleur aux échalions et œuf dur ***** Curry d'agneau, riz Madras ***** Duo de crêpes, l'une en aumônière et l'autre flambée	Duo de terrine (terre et mer) ***** Poulet sauté Chasseur, Pommes noisette et flan de brocolis ***** Bananes flambées
	<b>Soir</b> <b>Le Concerto</b> <b>21€</b>	
	<b>La Saint-Valentin avant l'heure</b> Mise en bouche : Bouchée de pétoncles au Pineau ***** Tartare de dorade à la framboise et poivre de Timut, pesto de roquette ***** Côte de veau pour 2 personnes à la Normande, duo de pommes Rösti et chutney ***** Plateau de fromages ***** Assiette gourmande autour du chocolat ***** Mignardises	
Vendredi 14/02	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>16€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	Brochettes de poissons grillés, sauce à la roquette ***** Quasi de veau aux morilles Pommes fondantes, purée de chou-fleur ***** Fondant au chocolat, coulis de fruits rouges	
	<b>Soir</b> <b>Le Concerto</b> <b>21€</b>	
	<b>Fêtons la Saint-Valentin</b> Foie gras et griottes ***** Croustillant de bar aux épices, tomate douce, sauce gingembre ***** Filet de canard au cacao, écrasé de potimarron à l'orange, cerfeuil bulbeux, quelques crosnes ***** Assiette de fromages ***** Rubis à l'eau de rose (entremets framboises, sirop de rose)	

Lundi 17/02	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>14€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>	
	Rillettes aux deux saumons, mesclun au céleri croquant ***** Sauté de porc à l'asiatique, Légumes sautés aux graines de sésame ***** Tarte fine aux poires, sauce caramel		
Mardi 18/02	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>14€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>14€</b>	
	Saumon mariné aux agrumes, féroce d'avocat ***** Maigre rôti, sabayon au cidre Galette de pommes de terre et andouille ***** Duo de crêpes, l'une en aumônière et l'autre flambée	Pain tomaté et jambon Serrano ***** Brochette de gambas et compote de fenouil ***** Paëlla Poulet et fruits de mer ***** Queso Manchego	
Mercredi 19/02	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>16€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>12€</b>	<i>Midi</i> <b>Le Répertoire</b> <b>12€</b>
	Verrine de gambas, mousse d'avocat OU Gambas flambées au whisky ***** Carré d'agneau en croûte d'herbes OU Filets de rouget snackés, beurre de chorizo Pilaf d'épeautre et légumes glacés ***** Coupe Jack OU Assortiment de choux	Enrubanné de poireaux aux herbes, œuf mollet ***** Pintade rôtie au romarin, Purée de patates douces et petits oignons glacés ***** Poires chantilly, sauce chocolat	Tapas de San Sebastian **** Paëlla de Valencia ***** Crème Catalane
Jeudi 20/02	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>	
	<i>Soir</i> <b>Le Concerto</b> <b>21€</b>		
	Mise en bouche : Cigare au banon, miel et graine de sésame ***** Rémoulade de céleri, crevettes et pomme verte ***** Onglet de bœuf à l'échalote confite, panais rôti et mousseline de fèves ***** Plateau de fromages ***** Chariot de choux, éclairs, cygnes ***** Mignardises		
Vendredi 21/02	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>14€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>	
	Salade d'avocats aux gambas ***** Parmentier de canard ***** Gâteau basque		
	<i>Soir</i> <b>Le Concerto</b>		

Lundi 09/03	<i>Midi</i>	<b>Le Concerto</b>	<b>14€</b>	<i>Midi</i>	<b>Les Gammes</b>
		Brick de légumes au Saint-Nectaire ***** Sauté de veau Marengo Pommes vapeur et billes de carottes ***** Éclair aux spéculoos, poires et pommes caramélisées			
Mardi 10/03	<i>Midi</i>	<b>Le Concerto</b>	<b>14€</b>	<i>Midi</i>	<b>Les Gammes</b>
		Crème de petits pois et mousse de parmesan au basilic ***** Dos de merlu rôti, sauce Vierge au piment d'Espelette Céleri Meunière et risotto ***** Eclair chocolat-passion		Tarte fine aux échalotes et boudin blanc, sauce moutarde ***** Lieu jaune rôti, chutney de fenouil Pickles de betteraves, polenta crémeuse ***** Crème brûlée à la fève de tonka et son ananas rôti aux épices	<b>14€</b>
	<i>Soir</i>	<b>Le Concerto</b>			<b>15€</b>
	<b>Soirée oenologie (début de séance à 19h00)</b> <b>Découverte des vins au travers d'un voyage en Europe</b> Une partie théorique sur les vignobles / Une partie dégustation des vins Un moment de convivialité autour de planches à partager				
Mercredi 11/03	<i>Midi</i>	<b>Le Concerto</b>	<b>16€</b>	<i>Midi</i>	<b>Les Gammes</b>
		Salade landaise OU Saumon mariné aux épices ***** Tournedos de canard au poivre vert OU Roulade de sole aux agrumes Pommes fondantes et tagliatelles de légumes ***** Mintnight		Velouté de lentilles vertes, saucisse fumée ***** Filet de daurade et tapenade aux olives Risotto fenouil et basilic ***** Crumble pomme-banane	<b>12€</b>
Jeudi 12/03	<i>Midi</i>	<b>Le Concerto</b>	<b>14€</b>	<i>Midi</i>	<b>Les Gammes</b>
		Carpaccio de bar à la passion, féroce d'avocat coco ***** Dos de cabillaud Meunière Carottes au cumin et pommes au four ***** Café gourmand		Œufs farcis Chimay ***** Dos de cabillaud Meunière Fondue de poireaux, flan de carottes ***** Eclair au pralin, pommes et poires caramélisées	<b>14€</b>
	<i>Soir</i>	<b>Le Concerto</b>			<b>21€</b>
	Mise en bouche : Œufs de caille sur crème de lentilles corail ***** Chou farci au saumon, vinaigrette d'herbes tiède ***** Magret de canard aux griottes, pommes forestières et poêlée de légumes au wok ***** Plateau de fromages ***** Variation d'entremets en buffet (poire caramel, Aladin, cappuccino) ***** Mignardises				
Vendredi 13/03	<i>Midi</i>	<b>Le Concerto</b>	<b>14€</b>	<i>Midi</i>	<b>Les Gammes</b>
		Beignets de gambas, salade de chou blanc et coriandre ***** Blanquette de veau lait coco Riz Pilaf ***** Ananas flambé au rhum		<b>La bière de mars</b>  Papillote de saumon fumé, salade croquante ***** Choucroute de la mer ***** Assiette de fromages ***** Poires en gelée de bière sur croquant au citron	<b>16€</b>
	<i>Soir</i>	<b>Le Concerto</b>			

Lundi 16/03	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>12€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>14€</b>	
	Assortiment de légumes à la grecque ***** Brochette de volaille Tandoori, riz Madras ***** Choux à la crème	"Autour de la bière de Mars"	
Mardi 17/03	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>14€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>	<i>Midi</i> <b>Le Répertoire</b> <b>16€</b>
	Blanquette de moules au safran, étuvée de jeunes légumes à l'estragon ***** Carré d'agneau persillé Gratin de macaroni et poêlée forestière ***** Succès amandes, crème pistache et citron confit		Gambas flambées au whisky ***** Papillote de bar au citron vert Légumes croquants au basilic thaï ***** Baba au rhum
Mercredi 18/03	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>12€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>	
	Cappuccino de crustacés ***** Blanquette de dinde fermière, Riz étuvé au lard fumé et shiitaké ***** Café gourmand		
Jeudi 19/03	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>14€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>14€</b>	
	Croustade de Saint-Marcelin au miel et au thym ***** Magret de canard au poivre vert, Pommes Darphin ***** Gratin d'agrumes au Grand-Marnier	"Autour de la bière de Mars"	
	<b>Soir</b> <b>Le Concerto</b> <b>21€</b>		
	Mise en bouche : Pomme de terre en espuma et saumon fumé ***** Feuilleté de fruits de mer à la Guinness ***** Ballotine de volaille braisée au whisky, légumes à l'anglaise ***** Plateau de fromages ***** Irish gourmand ***** Mignardises		
Vendredi 20/03	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>12€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>	
	Assiette de 6 huîtres de Marennes-Oléron OU Duchesse de saumon ***** Dos de cabillaud en croûte de chorizo, beurre blanc Légumes glacés et pommes cocotte ***** Tulipe de mousse au chocolat, petits fruits marinés		
	<b>Soir</b> <b>Le Concerto</b> <b>35€</b>		
	<b>Le bœuf de nos producteurs</b>  Carpaccio de bœuf mariné à la japonaise ***** Raviole d'escargots en bouillon d'ail ***** Côte de bœuf grillée, échalions confits, sauces au choix, lentins de chène aux légumes nouveaux ***** Assiette de fromages ***** Makis aux fruits rouges		

Lundi 23/03	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
Mardi 24/03	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>16€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	<p>Cromesquis de crevettes aux épices, tartare de lieu jaune *****</p> <p>Pithiviers de confit de canard aux champignons et fruits secs *****</p> <p>Dacquoise noisette, ganache montée au chocolat blanc et fruits rouges</p>	
Mercredi 25/03	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>14€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	<p>Feuilleté de moules au safran OU Terrine de lapin aux noisettes *****</p> <p>Onglet à l'échalote OU filet de dorade au cidre Wok de légumes *****</p> <p>Poire Belle Dijonnaise OU Pomme flambée et son sorbet Calvados</p>	
Jeudi 26/03	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>12€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	<p>Feuilleté d'œufs brouillés Portugaise *****</p> <p>Filets de rouget, beurre safrané Fenouil braisé, frites de patates douces *****</p> <p>Poire Belle-Hélène</p>	
Jeudi 26/03	<b>Soir</b> <b>Le Concerto</b> <b>21 €</b>	
	<p>Mise en bouche : Marinière de coquillages au Pineau *****</p> <p>Œuf mollet et brunoise de légumes épicée, coulis de poivron rouge *****</p> <p>Tresse de sole et saumon aux agrumes, risotto aux pleurotes et légumes glacés *****</p> <p>Plateau de fromages *****</p> <p>Le citron en déclinaison *****</p> <p>Mignardises</p>	
Vendredi 27/03	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>12€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	<p>Assiette de charcuteries OU Carpaccio de Bar et tartare de Saint-Jacques *****</p> <p>Carré de porc Choisy Pommes fondantes *****</p> <p>Bananes flambées au rhum</p>	
	<b>Soir</b> <b>Le Concerto</b> <b>30€</b>	
	<b>Soirée locavore</b> Découverte des produits de la région Nouvelle-Aquitaine	



Lundi 30/03	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>14€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	Oeufs mollets Florentine ***** Brochette de boeuf grillée, sauce Béarnaise Pommes rissolées et asperges vertes ***** Café gourmand	
Mardi 31/03	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>14€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	Oeuf poché Bourguignonne ***** Filet de daurade à l'unilatéral, beurre anisé Aubergines rôties, olivade et bulbe de fenouil au jus ***** Crêpes soufflées au Grand Marnier, agrumes confits et chocolat noir	
Mercredi 01/04	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>14€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>14€</b>
	Pavé d'aubergines confites, fromage de chèvre, roquette et tomates séchées ***** Papillote de dorade, fenouil compoté et vinaigrette tiède au citron, olives noires, câpres et basilic ***** Biscuit croquant au citron, mousse légère au mascarpone et fruits rouges	Œuf poché Bourguignonne OU Assortiment de légumes à la grecque ***** Steak au poivre OU Filet de rouget en tapenade Tian de légumes et pommes croquettes ***** Chariot de desserts
Jeudi 02/04	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>12€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	Goujonnettes de poisson, sauce Tartare ***** Brochettes de dinde grillées, sauce Béarnaise Pommes rissolées, fèves au lard ***** Bavarois à la passion	
Jeudi 02/04	<b>Soir</b> <b>Le Concerto</b> <b>21€</b>	
	Mise en bouche : rillettes de saumon, blinis à l'aneth ***** Dorade aux olives et épices, légumes sautés et marinière de coques ***** Magret de canard aux poires, crêpe de pommes de terre aux épinards ***** Plateau de fromages ***** Soufflé glacé au fromage blanc et litchis flambés ***** Mignardises	
Vendredi 03/04	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>12€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>12€</b>
	Maquereau en deux façons déclinaison de radis ***** Poulet Cocotte Grand-Mère Pommes frites ***** Baba Piña colada	<b>Le végétal</b> Gaspacho andalou et jambon Serrano ***** Quinoa en risotto de végétaux, maquereau grillé à l'ail ***** Mousse de citron vert sur craquant de sésame noir
	<b>Soir</b> <b>Le Concerto</b>	



Lundi 13/04	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	FERIE	
Mardi 14/04	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>16€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>14€</b>
	Velouté aux asperges, œuf parfait et copeaux de parmesan ***** Pavé de merlu snacké, coulis de poivron jaune au jus de viande Mousseline de petits pois légumes primeurs glacés ***** Sablé fraises, framboises, mascarpone, éclats de pistaches et coulis de fruits rouges, meringuettes aux agrumes	Pissaladière ***** Darne de saumon grillée, sauce Choron Artichaut Clamart, pommes croquettes ***** Bavarois framboises et feuillantine chocolat
Mercredi 15/04	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
Jeudi 16/04	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>16€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>14€</b>
	Menu "Autour du Printemps"	Quiche aux poissons ***** Contre filet rôti Gratin dauphinois ***** Parfait glacé, coulis de fruits rouges
Jeudi 16/04	<i>Soir</i> <b>Le Concerto</b> <b>21€</b>	
	Mise en bouche : Brochette de veau laquée, fromage blanc au fenouil et réglisse ***** Gâteau de crabe, granny smith et crème de fines herbes ***** Médaille de lotte rôti, beurre de paprika et chorizo, risotto et petits légumes ***** Plateau de fromages ***** Dacquoise pistache, mousseline et fruits rouges ***** Mignardises	
Vendredi 17/04	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>12€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>12€</b>
	Feuilleté de chèvre aux épinards ***** Navarin d'agneau aux pommes ***** Paris Brest ou Choux Chantilly	Légumes à la grecque ***** Dos de cabillaud au chorizo en papillote Ratatouille ***** Mousse aux deux chocolats
Vendredi 17/04	<i>Soir</i> <b>Le Concerto</b>	

Lundi 04/05	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>12€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	Buffet de crudités ***** Mixed grill de suprême de volaille et chipolata sauce Diable, Légumes grillés ***** Riz au lait crémeux, caramel de banane	
Mardi 05/05	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>14€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	Saumon fumé maison et blinis ***** Carré d'agneau persillé Pommes Anna et tian provençal ***** Mousse chocolat et tuiles aux amandes	
Mercredi 06/05	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>12€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	<b>MENU EXAMEN RESTAURANT</b>	
Jeudi 07/05	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	<i>Soir</i> <b>Le Concerto</b>	
Vendredi 08/05	<b>Le Concerto</b>	
	<b>FERIE</b>	

Lundi 11/05	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>14€</b>	
		Melon à l'italienne ***** Médailon de porc Duroc, Gratin Bayaldi ***** Panna cotta au Grand Marnier et petits fours	
Mardi 12/05	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>14€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>	
	Melon au jambon ou Gaspacho mexicain ***** Mixed grill ***** Fraise Melba		
Mercredi 13/05	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>12€</b>	<i>Midi</i> <b>Le Répertoire</b> <b>14€</b>
		Buffet de charcuteries ***** Aile de raie farcie au fenouil et lard fumé Pommes grenailles ***** Fraises au sucre Petits fours	Tartine du berger ***** Galette au confit de canard Gratinée de pommes de terre en persillade ***** Tarte au citron framboise
Jeudi 14/05	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>12€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>12€</b>	
	Maquereau en deux façons, déclinaison de radis, salade de légumes confits ***** Brochette de volaille au citron Salade de légumes confits ***** Charlotte aux fraises	Tartare de saumon ***** Piccata de veau Milanaise, Spaghetti de légumes ***** Coupe Jack	
	<i>Soir</i> <b>Le Concerto</b> <b>18€</b>		
	<b>MENU EXAMEN RESTAURANT</b>		
Vendredi 15/05	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>	
	<i>Soir</i> <b>Le Concerto</b>		

Lundi 18/05	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
Mardi 19/05	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>14€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>14€</b>
	Gambas flambées au whisky ***** Couloubiac de saumon, crème de langoustines ***** Baba Piña colada	Tomate double, oeuf cassé ***** Blanc de seiche grillé Ratatouille au pesto ***** Bavaroise au fromage frais, confiture minute à la fraise
Mercredi 20/05	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>12€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>12€</b>
	Piments doux farcis au thon et rémoulade de légumes ***** Brochettes de volaille épicées, Ratatouille au cumin ***** Fraises chantilly, streusel amandes	Éventail de melon ***** Poulet basquaise Riz sauvage et piperade ***** Tarte aux fraises
Jeudi 21/05	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	FERIE	
	<i>Soir</i> <b>Le Concerto</b>	
	FERIE	
Vendredi 22/05	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
	<i>Soir</i> <b>Le Concerto</b>	

Lundi 25/05	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b>
Mardi 26/05	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>16€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>14€</b>
	Ravioles au Banon, jus crémeux au cresson ***** Mignon de porc rôti, jus réduit et condiments aigre-doux Galet de polenta en viennoise d'herbes ***** Pêche Melba	Fricassée d'asperges au jambon sec et feuilleté croustillant ***** Blanc de volaille pané à l'estragon Aubergine rôtie ***** Tarte aux fraises
Mercredi 27/05	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>16€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>12€</b>
	Entremet parmesan, avocats, crevettes et tagliatelles de concombre au curry. ***** Boulettes de viande à la libanaise et pois chiches au coriandre ***** Sorbet citron, madeleines chocolat	Verrine d'avocat au pamplemousse ***** Contre filet rôti aux saveurs de Provence Jardinière de légumes, riz à la tomate ***** Choux Chantilly aux fraises
Jeudi 28/05	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>16€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>14€</b>
	Asperges, sauce Mousseline ***** Mignon de porc au citron et gingembre Risotto croustillant d'asperges, basilic et parmesan ***** Fraise Melba	Melon au jambon ***** Mixed grill ***** Fraise Melba
	<i>Soir</i> <b>Le Concerto</b>	
Vendredi 29/05	<i>Midi</i> <b>Le Concerto</b> <b>14€</b>	<i>Midi</i> <b>Les Gammes</b> <b>16€</b>
	Melon à l'Italienne ***** Picatta de veau, jus corsé Spaghetti au beurre ***** Tiramisu aux fraises	Asperges blanches en feuilleté sauce mousseline ***** Rouget en portefeuille Ratatouille fine, frites de polenta ***** Mille-feuille aux fraises et choux Chantilly
	<i>Soir</i> <b>Le Concerto</b>	