

**Février 2022**

**Déjeuners - 12H30**

**Mercredi 2 Février / 18.00 €**

*Menu Tourangeau*

Moules marinières au curry

ou

Poulpe et émulsion de mâche Nantaise

\*\*\*

Truite pochée Bellevue et beurre Nantais

Pommes de terre de Noirmoutier et fondue de poireaux

ou

Ballottines de lapin laquées au Muscadet

Poêlée de pleurotes, millefeuille de légumes

\*\*\*

Plateau de fromages

ou

Café gourmand Nantais

Pour des exigences pédagogiques, le nombre de portions par personne est limité.

Il se peut que l'un des deux plats vous soit proposé.

Nous vous remercions de votre compréhension.

**Février 2022**

**Déjeuners - 12H30**

**Jeudi 3 Février / 15.00 €**

Bisque de crevettes

\*\*\*

Poulet sauté chasseur, Carottes glacées et Pommes purée

\*\*\*

Banane flambée

**Mercredi 9 Février / 15.00 €**

Potage cultivateur

\*\*\*

Fricassée de Volaille à l'ancienne, Pommes bouchon

\*\*\*

Tarte aux pommes, sauce caramel

## **Février 2022**

### **Déjeuners - 12H30**

**Vendredi 11 Février / 15.00 €**

Potage Julienne Darblay

\*\*\*

Lapin aux olives et champignons

\*\*\*

Tarte Bourdaloue

### **Mardi 15 Février**

*Examen blanc 2<sup>ème</sup> Année CAP Service en Restaurant*

*Tables de 2 cvts*

### **Mercredi 16 Février**

*Examen blanc 2<sup>ème</sup> Année CAP Service en Restaurant*

*Tables de 2 cvts*

### **Vendredi 18 Février**

*Examen blanc 2<sup>ème</sup> Année CAP Service en Restaurant*

*Tables de 2 cvts*

## **Février 2022**

### **Dîners - 19H30**

#### **Jeudi 3 Février / 25.00 €**

Cocktail du soir et Assiette Nordique ou crème de crustacés

\*\*\*

Carré d'agneau, Flan de carottes, churros de pommes de terre & jus d'estragon

\*\*\*

Les fromages affinés

\*\*\*

Une banane flambée et crème glacée **ou** un dessert au chocolat

Pour des exigences pédagogiques, le nombre de portions par personne est limité.

Il se peut que l'un des deux plats vous soit proposé.

Nous vous remercions de votre compréhension.

#### **Jeudi 10 Février / 25.00 €**

Cocktail du soir et L'oursin, garniture fine aux senteurs méridionales

\*\*\*

L'œuf de poule poché façon bourguignonne, petite garniture d'accompagnement  
et pain perdu salé

\*\*\*

Le Cabillaud en papillote, beurre blanc et curcuma, condiments et Risotto

\*\*\*

Ananas frais, crème glacée vanille, tuile croustillante aux amandes

## **Février 2022**

### **Dîners - 19H30**

**Jeudi 17 Février / 30.00 €**

*Menu Dégustation 7 plats avec Forfait Découverte Vins non compris*

La vodka Neuvik en cocktail et Œuf parfait, caviar de Neuvic

\*\*\*

Escalope de foie gras à la rhubarbe et caramel d'épices au vin rouge

\*\*\*

Rosace de st Jacques, boulgour et beurre de coco au pistou, dentelle de parmesan

\*\*\*

Lotte à l'américaine

\*\*\*

Tournedos de magret de canard

\*\*\*

Un fromage affiné et préparé par nos soins

\*\*\*

Le chocolat

\*\*\*

Le chaud et le froid