

Bonjour, voici nos derniers menus de l'année 2025.

Nous avons un système de pré-réservation avec une application.

Vous envoyez votre demande de réservation uniquement via sms, uniquement au 0485/80.66.07 : nom, prénom et nombre de couverts (du lundi au vendredi de 10h00 à 14h00). Veuillez respecter cet horaire s'il vous plait, dans le cas contraire la demande ne sera pas prise en compte.

Un message de confirmation vous sera envoyé si celle-ci est acceptée et pour quelle date.

Veuillez ne pas vous présenter si vous n'avez pas reçu de confirmation.

Nous vous rappelons :

- Prévenir en cas d'empêchement ou de toutes modifications de la réservation
- Nous sommes une école, avec des élèves qui sont en processus d'apprentissage.
- Nous ne disposons pas de système de paiement électronique, venez donc avec de l'argent liquide en petites coupures pour plus de facilité.
- Toutes les préparations sont faites par nos élèves, de manière artisanale et à base de produits frais
- Le prix affiché est par menu et par personne
- Ouverture des porte 12h00, fermeture 14h10 mardi et vendredi, 13h45 le jeudi

Si vous souhaitez nous faire part de remarques ou demandes spécifiques, je vous invite à les faire auprès de moi.

Lo Dico Maria Angela, Cheffe d'atelier

Voici nos menus

Jeudi 13 mars 2025 Menu à 16€

Toast aux champignons et son œuf de caille

Le vrai chicon au gratin, pommes de terre purée façon reblochon.

Dessert surprise

Vendredi 14 mars 2025 Menu à 20€

Cassolette de poissons aux petits légumes, sauce safran

Roulade de veau-Serrano-mozzarella, sauce romarin, risotto artichauts-pleurotes

Pain perdu brioché glace cannelle

Mardi 18 mars 2025 Menu à 20€

Mouclade aux petits légumes (moules)

Filet pur de porc aux épinards, en croûte, jus au thym, lentilles du Puy

Mousse Napolitaine (Amaretti-chocolat)

Jeudi 20 mars 2025 Menu à 16€

Teriyaki de bœuf.

Cuisse fermière à la provençale, frites maison et salade folle

Dessert surprise

Vendredi 21 mars 2025 Menu à 20€

Croquettes de crevette grises

Navarin d'agneau et sa cour de légumes, pommes grenailles

Mandarine 2.0

Mardi 25 mars 2025 Menu à 20€

Croquant de tomates cerises et petits gris à la bourguignonne

Caille farcie, sauce aux raisins Muscat, pommes duchesses

Riz condensé

Jeudi 27 mars 2025 Menu à 16€

Crème de volaille.

Bœuf Bourguignon, gratin dauphinois.

Dessert surprise

Vendredi 28 mars 2025

Restaurant fermé

Mardi 1 avril 2025 Menu à 20€

Rouleaux de printemps

Nouilles sautées au poulet, sauce curry rouge

Beignet de banane flambé

Jeudi 3 avril 2025 Menu à 16€

Potage vert des prés et sa quenelle de fromage.

Burger de bœuf sauce poivres verts, duo de frites maison.

Dessert surprise

Vendredi 4 avril 2025 Menu à 20€

Clafoutis aux patates douces, poireaux et comté, crème grelette

Choucroute de la mer au beurre blanc (chou vert), pommes nature

Mousse au café et Baileys mascarpone

Mardi 8 avril 2025 Menu à 20€

Tartare de bœuf à l'italienne

Filet de daurade royale, Maki aux légumes

Profiteroles glacées - sauce chocolat

Jeudi 10 avril 2025 Menu à 16€

Trios de quiches.

Poke Bowl au saumon mariné et quinoa.

Dessert surprise

Vendredi 11 avril 2025 Menu à 20€

Terrine de poissons

Suprême de pintadeau farci aux pistaches, Quinoa - légumes printaniers

Strudel aux pommes – raisins

Mardi 15 avril 2025 Menu à 20€

Gravlax de cabillaud - topinambour - huile de café - beurre passion

Brochette de dinde aux poivrons, sauce cacahuètes, Riz basmati

Finger crémeux cacahuètes beurre salé

Jeudi 17 avril 2025 Menu à 16€

Bruschetta (tartine du sud).

Duo de Piccata Lombarda, pommes de terre origan et salade à la sicilienne

Dessert surprise

Vendredi 18 avril 2025 Menu à 20€

Pâté en croûte

Magret de canard à l'orange, pommes dauphine

Gâteau nuage - coulis de fruits rouges

Mardi 22 avril 2025 Menu à 20€

Velouté d'asperges et pointes vertes

Dos de lieu noir aux salicornes, Polenta crémeuse aux champignons

Charlotte au café

Jeudi 24 avril 2025 Menu à 16€

Asperges à la flamandes et jambon du pays.

Poisson au court bouillon sauce citron, gâteau de pommes de terre

Dessert surprise

Vendredi 25 avril 2025 Menu à 20€

Pressée de rouget et jambon ganda et légumes du sud

Coquelet façon « coq au vin »

Feuilleté aux fraises et rhubarbe