Bistronomie 2023/2024

Menus Lundi Midi

Lundi 02 Octobre

Pizza aux légumes
***
Suprême de pintadeau farci aux raisins
Pomme Amandine, flan d'épinards et potiron
***
Pomme au four meringuée

Lundi 16 Octobre

Autour de la tomate
***
Lapin (râble, épaule et cuisse)
Ecrasé de pomme de terre et sauce brune
***
Raisins flambés façon Ducasse

Lundi 06 Novembre

Crème de moules au cidre
***
Darne de saumon sauce hollandaise
OU
Sole entière et risotto
***
Dessert autour du coing

Lundi 13 Novembre

Velouté de fruits de mer aux artichauts
***
Carré d'agneau en croûte d'herbes
Tagliatelles de légumes et pommes cocotte
***
Dessert autour de l'orange

Lundi 20 Novembre

Tarte jurassienne
***
Volaille au vin jaune
***
Chariot de beignets de gaudes et leurs toppings

Lundi 27 Novembre

Mises en bouche (pâte à choux, noix et libre)
***
Magret de canard, sauce aigre douce
***
Création d'un flambage

Lundi 11 Décembre

Menu autour de cucurbitacées

Lundi 15 Janvier

Crème de petit pois, quenelle de volaille aux petits légumes
***
Dorade en croûte de sel, aïoli et légumes
***
Dessert autour de la betterave