



ENVIE D'UN MOMENT BISTRONOMIQUE ?

Du tout fait maison - De belles saveurs -
 Du choix - Un brin bistrot - Une touche
 Gastro - Un service qualité - Une soirée
 décontractée - C'est ça ? C'est ici même
 ...

E. MAIL : restaurant.application@ac-caen.fr



CARNAVAL



03/03/20

Tartare de daurade, achard de légumes et siphon coco

OU

*Carpaccio de betteraves multi-couleurs, vinaigrette de framboise,
 jambon d'Italie et chantilly de chèvre frais, croustillant parmesan*

*Carré d'agneau en croûte d'agrumes, sauce acidulée,
 gratin dauphinois et duxelle de champignons*

OU

*Papillote de saumon croustillante et chou vert, coulis de roquette,
 risotto d'épeautre aux cèpes et sauce bière*

Dessert de nos mentions

10/03/20

Couronne provençale, aubergine, tomate, chorizo, chips de basilic et coulis d'herbe

OU

*Médaille de saumon fumé d'Ecosse, farce fine macédoine au hareng,
 mayonnaise légère au citron*

*Cuisse de caneton zestes d'orange et assaisonnement,
 trio de mousselines pomme de terre, carotte et céleri*

OU

*Flambée de gambas au coulis de homard,
 riz arlequin aux légumes colorés*

Dessert de nos mentions

17/03/20

*Velouté de carotte et patate douce aux épices,
 damier jambon de Bayonne et fromage frais et toast de tapenade noire*

OU

Mystère de coquille sur risotto aux champignons et asperges vertes

Médaille de lotte et poitrine fumée sauce chorizo, dames de compagnie et tian de légumes

OU

Roi de l'étang à l'orange, farandole de légumes et gratin dauphinois

Dessert de nos mentions



PRINTEMPS



24/03/20

Velouté de topinambour, espuma de morilles et tuile de noisette

OU

Gratin de noix de Saint-Jacques au vin blanc

Filet de dorade cuit sur peau, crumble poireau courgette et graines de tournesol grillées

OU

*Filet mignon de porc au miel et piment d'Espelette, macaron de pomme de terre frit,
confit oignon chorizo*

Dessert de nos mentions

31/03/20

Tourte feuilletée au foie gras et son œuf bio, réduction de pommeau

OU

Ballotine glacée de saumon et farce crevette-curry, mousseline de patate douce

*Filet de dorade snacké, tombée d'épinard, sommités de brocoli et carottes glacées,
sauce citron wasabi*

OU

*Carré d'agneau en manteau d'herbes, mousseline de pois infusée à la menthe,
paillason de pomme de terre et salsifis étuvées*

Dessert de nos mentions

07/04/20

*Velouté de cresson, œuf poché, allumettes au beurre, écume et chips de lard fumé
et tuile de parmesan*

OU

*Déclinaison autour de la Saint-Jacques, carpaccio acidulé, noix flambées au Cognac
et crème brûlée corail parmesan*

*Papillote aux 3 poissons, riz rouge de Camargue comme une paëlla,
crémeux de petits pois, légumes printaniers*

OU

*Ballotine façon « cordon bleu » au jambon de Bayonne et Comté affiné,
purée lisse à la patate douce, garniture verte et sauce forestière*

Dessert de nos mentions