

	9h30-11h30	14-16h	Soirée (les mardis et mercredis de 19h à 21h et les jeudis de 18h à 20h)
lundi 27 février		Coleslaw Lapin fondant à la provençale, polenta moelleuse Bottereaux d'Anjou	
mardi 28 février	Les sauces : gribiche et hollandaise Biscuit crumble à la mousse de yaourt, coulis d'ananas		
mercredi 01 mars			Les bouchées gourmandes sucrées (supplément 5€) Par le chef pâtissier Olivier Hart (Florentin, Chococos, Mendiants, Viennois...)
jeudi 02 mars		Tarte Tatin de poireaux au caramel de vinaigre Cannelloni de poisson, sauce armoricaine	Coleslaw Lapin fondant à la provençale, polenta moelleuse Bottereaux d'Anjou
samedi 04 mars	Darioles de crevettes, sauce crevettes Endives au jambon gratinées Crème soufflée au chocolat et bananes poêlées		
lundi 06 mars		Les sauces : gribiche et hollandaise Biscuit crumble à la mousse de yaourt, coulis d'ananas	
mardi 07 mars	Coleslaw Lapin fondant à la provençale, polenta moelleuse Bottereaux d'Anjou		RESERVE
jeudi 09 mars		Darioles de crevettes, sauce crevettes Endives au jambon gratinées Crème soufflée au chocolat et aux bananes poêlées	Les sauces : gribiche et hollandaise Biscuit crumble à la mousse de yaourt, coulis d'ananas
lundi 13 mars		Feuilleté chèvre épinards Tartiflette basque Croquant de pommes caramélisées à la crème d'amande	
mardi 14 mars	Brandade de morue Mille feuille de tuiles à l'orange à la crème de pistache		Feuilleté chèvre épinards Tartiflette basque Croquant de pommes caramélisées à la crème d'amande
mercredi 15 mars			Tarte au chocolat crémeux, oranges suzette (supplément 5€) Par le chef pâtissier Olivier Hart
jeudi 16 mars		RESERVE	Brandade de morue Mille feuille de tuiles à l'orange à la crème de pistache
vendredi 17 mars		Brandade de morue Mille feuille de tuiles à l'orange à la crème de pistache	
samedi 18 mars	Raviolis chinois au poulet Gâteau de carottes et noisettes à la confiture de carottes au citron		
lundi 20 mars		Raviolis chinois au poulet Gâteau de carottes et noisettes à la confiture de carottes au citron	
mardi 21 mars			Raviolis chinois au poulet Gâteau de carottes et noisettes à la confiture de carottes au citron
mercredi 22 mars	Thon croulé aux épices, risotto safrané et coulis de poivrons Terrine d'agrumes, sauce à l'amande		Les canapés apéritifs : moelleux poireaux-curry, carottes-cumin, streusels au pistou, biscuits margarita (supplément 5€) Par le chef Olivier Hart
jeudi 23 mars		Thon croulé aux épices, risotto safrané et coulis de poivrons Terrine d'agrumes, sauce à l'amande	Tarte Tatin de poireaux au caramel de vinaigre Cannelloni de poisson, sauce armoricaine
samedi 25 mars	Feuilleté chèvre épinards Tartiflette basque Croquant de pommes caramélisées à la crème d'amande		
lundi 27 mars	Cabillaud rôti, légumes grillés à la fleur de thym Blanc-manger aux fruits frais Par Stéphane Cosnier		
mardi 28 mars	Tarte Tatin de poireaux au caramel de vinaigre Cannelloni de poisson, sauce armoricaine		Darioles de crevettes, sauce crevettes Endives au jambon gratinées Crème soufflée au chocolat et aux bananes poêlées
mercredi 29 mars	RESERVE		La cuisine libanaise - mezzés (supplément 5€) Par Franck Garanger
jeudi 30 mars			Thon croulé aux épices, risotto safrané et coulis de poivrons Terrine d'agrumes, sauce à l'amande
A chacun son envie et son niveau		Le perfectionnement	Les indispensables