

	9h30-11h30	14-16h	Soirée (les mardis et mercredis de 19h à 21h et les jeudis de 18h à 20h)
lundi 03 avril			RESERVE
mardi 04 avril		Charlotte de sardines à la tapenade Mini-tartelette choco-caramel	Les canapés apéritifs : moelleux poireaux-curry, carottes-cumin, streusels au pistou, biscuits margarita (supplément 5€) Par le chef Olivier Hart
jeudi 06 avril	Fritures d'herbes fraîches et concombre Pot-au-feu de volaille et ses sauces légères Muffins aux mendiants		De 19h à 21h Le Brésil (supplément 5€) Par Franck Garanger Crevettes moqueca bahia Gâteau léger papaye-mangue
Samedi 08 avril	RESERVE		
lundi 10 avril		Fritures d'herbes fraîches et concombre Pot-au-feu de volaille et ses sauces légères Muffins aux mendiants	
mardi 11 avril	Charlotte de sardines à la tapenade Mini-tartelette choco-caramel		RESERVE
mercredi 12 avril			Le poisson par Eric Cohendy, traiteur aux Halles de la Roseraie Hure de saumon au poivre vert Paupiette de raie au coulis de poivron doux et son gratin de légumes du soleil
jeudi 13 avril		Fromage de chèvre frais aux parfums du sud en habits de poivrons Gratin de haddock aux poireaux	RESERVE
samedi 15 avril	Charlotte de sardines à la tapenade Mini-tartelette choco-caramel		
mardi 18 avril	Fromage de chèvre frais aux parfums du sud en habits de poivrons Gratin de haddock aux poireaux		La gourmandise et l'équilibre (supplément 5€) Par la diététicienne Véronique Garreau Tzatziki Mijoté de porc et patates douces à l'orange Tarte Tatin au citron, coulis chocolat
mercredi 19 avril			Les confitures de fleurs par Claude Moné Confiture de fleur de sureau Confiture de mimosa
jeudi 20 avril		Verrine de légumes de printemps Agneau aux aromates, cocotte lutée de légumes au citron confit	RESERVE
vendredi 21 avril		RESERVE	
mardi 25 avril	Au Parc Exposition d'Angers De 10h à 20h : ateliers culinaires dans le cadre de la journée de la femme à la foire d'Angers. (Entrée gratuite pour les femmes)		
mercredi 26 avril	Gaspacho de concombre aux pousses de jeunes poireaux Truite en croûte de sel, sauce acidulée Caviar de pommes à la mousse de café		Le charlot au chocolat (supplément 5€) Par le chef pâtissier Olivier Hart
jeudi 27 avril			Fritures d'herbes fraîches et concombre Pot-au-feu de volaille et ses sauces légères Muffins aux mendiants
vendredi 28 avril		Légumes croquants, sauce aux noix Curry de poulet aux amandes Cake aux fruits confits (bien répartis)	
mardi 02 mai		Gaspacho de concombre aux pousses de jeunes poireaux Truite en croûte de sel, sauce acidulée Caviar de pommes à la mousse de café	Gaspacho de concombre aux pousses de jeunes poireaux Truite en croûte de sel, sauce acidulée Caviar de pommes à la mousse de café
mercredi 03 mai	Légumes croquants, sauce aux noix Curry de poulet aux amandes Cake aux fruits confits (bien répartis)		Verrine de légumes de printemps Agneau aux aromates, cocotte lutée de légumes au citron confit
jeudi 04 mai	Verrine de légumes de printemps Agneau aux aromates, cocotte lutée de légumes au citron confit		Légumes croquants, sauce aux noix Curry de poulet aux amandes Cake aux fruits confits (bien répartis)
samedi 06 mai	Fromage de chèvre frais aux parfums du sud en habits de poivrons Gratin de haddock aux poireaux		
A chacun son envie et son niveau		Le perfectionnement	Les indispensables