Menus du mois de mars 2024.

14 et 15 mars	21 et 22 mars (5 et 6 : stages)	28 et 29 mars	04 et 05 avril (5 et 6 : stages) Evaluation UAA 1
Dégustations salées ≺≺≺ Bavarois au saumon fumé, glace tomatée et gambas grillées. ≺≺≺ Carré d'agneau Paloise, minis légumes et Aligot. ≺≺≺ Cerises Jubilées Ou L'entremet poires – chocolat.	Dégustations salées ≺≺≺ Déclinaison de tomates. ≺≺≺ Volaille fermière grillée, pancetta et pommes de terre au parmesan. ≺≺≺ Panna cotta aux fruits.	**Menu découverte** **« La bière en avant »** Dôme croustillant au fromage de Chimay. ≺≺≺ Boulets Liégeois à la pêche Mel'Bush ≺≺≺ Tartelette caramel à la Moinette.	Dégustations salées ≺≺≺ Velouté Pierre- Le- Grand ≺≺≺ Aiguillettes de pintadeau, sauce Suprême et jeunes légumes. ≺≺≺ Entremet aux fruits de saison.