

Menus restaurant didactique - avril 2025.

3 et 4 avril (5&6 en stages)	10 et 11 avril	17 et 18 avril	24 avril
<p>Dégustations salées</p> <p>~~~~~</p> <p>Salade tiède de raie aux agrumes.</p> <p>~~~~~</p> <p>Le navarin printanier.</p> <p>~~~~~</p> <p>Entremets praliné et cacahuètes.</p>	<p>Préparation</p> <p>De la</p> <p>Journée</p> <p>Portes</p> <p>Ouvertes.</p>	<p>Dégustations salées</p> <p>~~~~~</p> <p>Asperges, saumon fumé et sa tartelette à la crème Ossau Iraty.</p> <p>~~~~~</p> <p>Souris d'agneau abricots et romarin.</p> <p>Ou</p> <p>Linguine aux scampis et sa crème de langoustines.</p> <p>~~~~~</p> <p>La sélection de fromages affinés.</p> <p>~~~~~</p> <p>Déclinaison de fruits rouges du pâtissier.</p>	<p>Dégustations salées</p> <p>~~~~~</p> <p>L'oeuf « mollet - frit ».</p> <p>~~~~~</p> <p>Longe de veau à la sauge, pickles de légumes et ses pommes de terre confites.</p> <p>~~~~~</p> <p>La sélection de fromages affinés.</p> <p>~~~~~</p> <p>Nid de Pâques.</p> <p>Ou</p> <p>Crêpes flambées.</p>