



Menus restaurant didactique - MAI 2026 .

21 et 22 mai	28 et 29 mai
<p>Dégustations salées.</p> <p>***</p> <p>Escalivada.</p> <p>***</p> <p>Filet de lieu noir, sauce Maltaise et ses pommes primeurs.</p> <p>Ou</p> <p>Quasi de veau au Porto jeunes légumes et lentilles, fregola Sarda</p> <p>***</p> <p>Sélection de fromages.</p> <p>***</p> <p>Sablé breton, chocolat et framboises.</p> <p>Ou</p> <p>Sabayon.</p>	<p>Dégustations salées.</p> <p>***</p> <p>Tartelette printanière</p> <p>Ou</p> <p>Prémices d'une Bouillabaisse.</p> <p>***</p> <p>Filet et côtes d'agneau et sa garniture de saison.</p> <p>***</p> <p>Fromage croustillant.</p> <p>***</p> <p>Crêpes flambées</p> <p>Ou</p> <p>Poire Belle-Hélène.</p>



Menus restaurant didactique - JUIN 2026 .

04 et 05 juin 2026

Dégustations salées.



Asperges au Herve, œuf poché et pancetta.

Ou

La croquette de crevettes grises, bisque et jeunes pousses.



Entrecôte Simmental, sauce émulsionnée chaude au safran et ses légumes printaniers.



Crêpes flambées

Ou

Tartelette fraises, rhubarbe et verveine.