

Menu du soir



Flashez moi et réservez votre table
(maximum 2 mois à l'avance ;
et si vous souhaitez une table de plus de 6 couverts,
merci de bien vouloir téléphoner)

Le Gastronomes

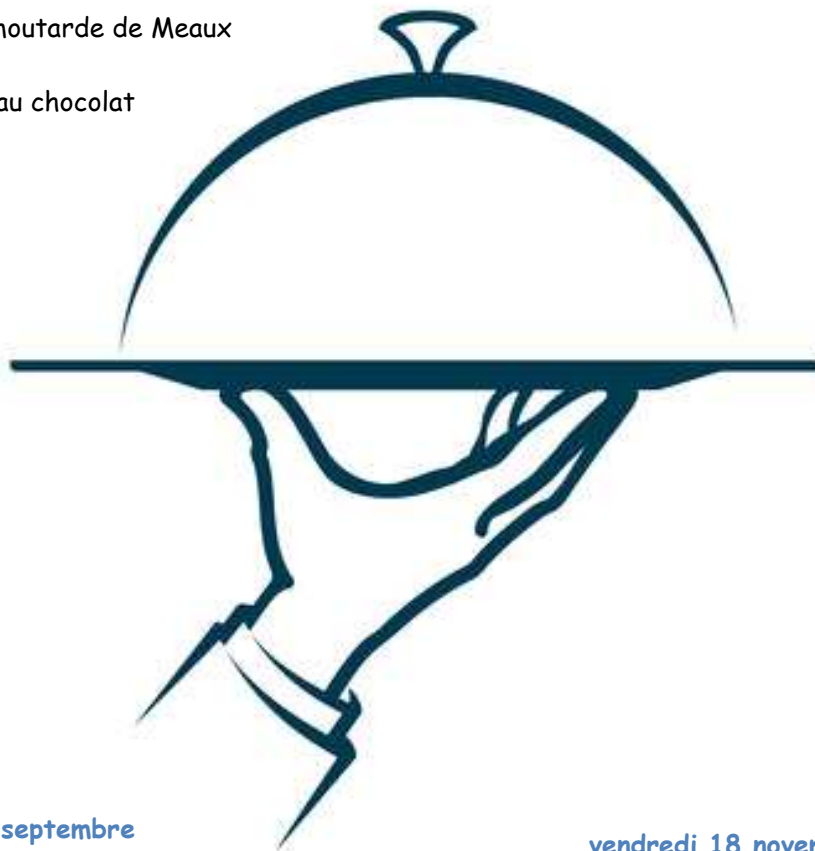
vendredi 23 septembre
25 €

Création des élèves pour la mise en bouche du soir

Saumon mariné au citron vert, féroce d'avocat

Mignon de porc à la moutarde de Meaux

Profiteroles au chocolat



vendredi 30 septembre
25 €

Salade de hareng fraîcheur de pomme verte

Crème d'endives aux pétales de Saint-Jacques

Waterzooï de poissons

Tarte alsacienne aux pommes

vendredi 18 novembre
25 €

Thème : Le repas festif

Foie gras doré, fraises des bois et pain d'épices

Gambas sautées et Saint-Jacques sur son caviar
d'aubergines, sauce anisée

Le canard en deux cuissons aux fruits secs

La bûche pâtissière