


	Lundi 15 avril	Mardi 16 avril	Mercredi 17 avril	Jeudi 18 avril	Vendredi 19 avril
Déjeuner	Restaurant Fermé Élèves en Stage	Menu à 18 € Sushi et makis *** Ramen poulet champignons *** Mochis au thé matcha	Menu à 18 € Eco responsable Pavé de Veau de Quesmy, jus court au foin, Pommes confites et légumes de Saison *** Rhubarbe et Fraise de Noyon, Confiture de Lait	Restaurant Fermé Élèves en Stage	Menu à 18€ Escalope de foie gras, crémeux de topinambour *** Magret de canard sauce façon périgueux pommes sarladaise *** Tarte aux noix glace Armagnac
	Bistronomique	Menu Examen	After Work Vin/20	Gastronomique	
Diner	Menu à 25 € Cocktail de crevette *** Filet mignon de porc forestière, pommes duchesses, légumes glacés *** Tarte fine aux Poires pochés, glace vanille	Menu à 20€ (boissons comprises) Menu non Communiqué Uniquement en table de 2 ou 4 couverts	Formule à 18 € Dégustation de Bière	Restaurant Fermé Élèves en Stage	

Les menus changent tous les jours et sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages.

Attention notre restaurant est amené à utiliser ces différents allergènes, renseignez-vous auprès de votre serveur.

