









Semaine 2	MARDI 6 JANVIER	MERCREDI 7 JANVIER	JEUDI 8 JANVIER	VENDREDI 9 JANVIER
	<p><b>TCAP</b> <b><u>Déjeuner - 18 euros</u></b> Velouté de panais Effiloché de Haddock **** Mignon de porc sauté à la moutarde Pommes darphin **** Mousse de fruit</p>	<p><b>1CCSR2</b> <b><u>Déjeuner - 18 euros</u></b> Quenelles de brochet Sauce crustacés **** Carré d'agneau en crouste moderne Jus perlé Gratin de Crozet **** Ile flottante aux pralines</p>	<p><b>1CCSR1</b> <b><u>Déjeuner - 18 euros</u></b> Œuf poché vigneronne **** Magret de canard sauce périgourdine, pommes Sarladaise **** Café gourmand (cannelé de Bordeaux, macarons de Saint-Emilion, Bavarois de cerise noire)</p>	<p><b>TCAP</b> <b><u>Déjeuner - 18 euros</u></b> Escalope de foie-gras sautée Tuile de pain Chutney d'oignon et pomme **** Waterzooi de volaille Cocotte de légumes d'hiver **** Tiramisu</p>
	<p><b>TCCSR1</b> <b><u>Dîner - 25 euros</u></b> <i>Amuse-bouche</i> **** Œuf poché à la bourguignonne **** Créativité autour de la jambonnette de volaille **** Tarte au citron <i>Mignardises</i></p>			<p><b>BTS</b> <b>Vente à emporter</b> <b>Venir au restaurant la Closerie pour 18 heures 30</b> <b>Menu à 20 euros</b> Salade de Poulpe **** Lotte curry/coco Risotto **** Tiramisu <b>Nombre limité de menus</b></p>

Semaine 3	MARDI 13 JANVIER	MERCREDI 14 JANVIER	JEUDI 15 JANVIER	VENDREDI 16 JANVIER
	<b>TCAP</b> <b><u>Déjeuner - 18 euros</u></b> St Jacques au beurre d'agrumes **** Lieu grillé en papillote Julienne de légumes **** Pommes rôties flambées au chouchen		<b>1CCSR1</b> <b><u>Déjeuner - 18 euros</u></b> Velouté de courge muscade au Munster **** Choucroute des poissons de l'ill, beurre de cumin **** Streudel aux pommes et à la cannelle flambé	<b>TCAP</b> <b><u>Déjeuner - 18 euros</u></b> Tourte de légumes et haddock **** Filet mignon à l'andouille de Guemené Garniture bretonne **** Poire Pochée Crème caramel
	<b>TCCSR1</b> <b><u>Dîner - 25 euros</u></b> <i>Amuse-bouche</i> **** Crème de butternut au poisson fumé **** Travail autour du pavé de veau **** Tarte à l'orange <i>Mignardises</i>		<b>TCCSR2</b> <b><u>Dîner - 25 euros</u></b> <i>Amuse-bouche</i> **** Wok de légumes à la thaï **** Pièce de cochon au caramel Riz noir **** Collier de perle de coco <i>Mignardises</i>	<b>BTS</b> <b><u>Dîner - 35 euros</u></b> <i>Amuse-bouche</i> **** St Jacques snackées, panais et cidre **** Magret de canard sauté Jus réduit et garniture ou Lotte à la provençale **** Tartelette aux agrumes sablé façon bredele <i>Mignardises</i>

Semaine 4	MARDI 20 JANVIER	MERCREDI 21 JANVIER	JEUDI 22 JANVIER	VENDREDI 23 JANVIER
	<p><b>TCAP</b> <b><u>Déjeuner - 18 euros</u></b> Œufs cocotte au chorizo ****</p> <p>Cabillaud en croute d'herbes Sauce mousseline aux herbes Courgettes en texture ****</p> <p>Crème brûlée tonka</p>	<p><b>1CCSR2</b> <b><u>Déjeuner - 18 euros</u></b> Assiette de charcuteries et terrine maison ****</p> <p>Viennoise de cabillaud Jus de poulet rôti aux oignons ****</p> <p>Tarte Bourdaloue</p>	<p><b>1CCSR1</b> <b><u>Déjeuner - 18 euros</u></b> Crème Crécy Cappuccino de cumin ****</p> <p>Filet mignon en croûte de moutarde Gratin dauphinois Chou-fleur rôti au curry ****</p> <p>Tarte aux noix Crèmeux vanille Glace café</p>	<p><b>TCAP</b> <b><u>Déjeuner - 18 euros</u></b> Ficelle picarde ****</p> <p>Carbonnade flamande Endives braisées Pommes purée ****</p> <p>Baba au rhum Crème spéculoos Minestrone kiwi et ananas</p>
	<p><b>TCCSR1</b> <b><u>Dîner - 25 euros</u></b> <i>Amuse-bouche</i> ****</p> <p>Eglefin façon « Bonne-femme » ****</p> <p>Travail autour du magret de canard ****</p> <p>Tarte aux poires pochées <i>Mignardises</i></p>		<p><b>TCCSR2</b> <b><u>Dîner - 25 euros</u></b> <i>Amuse-bouche</i> ****</p> <p>Samoussa ****</p> <p>Poulet tandoori Garniture indienne ****</p> <p>Kulfi sur compotée de mangue <i>Mignardises</i></p>	<p><b>BTS</b> <b><u>Dîner - 35 euros</u></b> <i>Amuse-bouche</i> ****</p> <p>Tablier de sapeur ou Gratin d'écrevisses ****</p> <p>Filet mignon en croûte sauce porto rouge ou Filet de daurade en croûte d'herbes ****</p> <p>Tarte aux noix, caramel <i>Mignardises</i></p>

Semaine 5	MARDI 27 JANVIER	MERCREDI 28 JANVIER	JEUDI 29 JANVIER	VENDREDI 30 JANVIER
	<b>TCAP</b> <b><u>Déjeuner - 18 euros</u></b> Tartare de thon Vinaigrette aux herbes **** Pavé de julienne au beurre nantais Légumes oubliés. **** Moelleux aux deux chocolats		<b>1CCSR1</b> <b><u>Déjeuner - 18 euros</u></b> Œufs farci Chimay au Brie **** Coquelet en cocotte façon Grand-Mère Pommes Boulangères **** Paris-Brest	<b>TCAP</b> <b><u>Déjeuner - 18 euros</u></b> Minestrone **** Ballottine de Lieu aux agrumes Déclinaison de pommes de terre **** Douillon de poire au miel
	<b>TCCSR1</b> <b><u>Dîner - 25 euros</u></b> <i>Amuse-bouche</i> **** Gambas au curry noir **** Entrecôte double Sauce au choix Garnitures d'accompagnement **** Ananas rôti à la vanille <i>Mignardises</i>		<b>TCCSR2</b> <b><u>Dîner - 25 euros</u></b> <i>Amuse-bouche</i> **** Carrelet poché, st germain **** Queue de lotte en terre et mer **** Gratin de fruits d'hiver <i>Mignardises</i>	<b>BTS</b> <b><u>Dîner - 35 euros</u></b> <i>Amuse-bouche</i> **** Langoustines rôties Déclinaison de choux **** Grenadin de veau sauté Légumes de saison Sauce au cidre **** Millefeuille caramélisé Glace au lait ribot <i>Mignardises</i>

Semaine 6	MARDI 3 FEVRIER	MERCREDI 4 FEVRIER	JEUDI 5 FEVRIER	VENDREDI 6 FEVRIER
	<b>TCAP</b> <b><u>Déjeuner - 18 euros</u></b> Carpaccio de Dorade **** Carré de porc et son jus Endives braisées Pommes fondantes. **** Tarte tatin Crème fouettée	<b>Brasserie ouverte</b> <b>Formule à 13 euros</b> <b>(menu, 1 verre de vin, 1 café compris)</b>  Allumette au fromage Porc marengo Pommes vapeur Tarte Bourdaloue	<b>1CCSR1</b> <b><u>Déjeuner - 18 euros</u></b> Samoussas de poulet Achards de légumes aigre-doux **** Colombo de porc Gratin de patate douce Rougail pomme verte **** Ananas rôti flambé Mousse coco	<b>TCAP</b> <b><u>Déjeuner - 18 euros</u></b> Gambas flambées Etuvée de légumes **** Escalope Milanaise Pommes lyonnaises Flan de légumes **** Tarte normande aux pommes
	<b>TCCSR1</b> <b><u>Dîner - 30 euros</u></b> <i>Amuse-bouche</i> **** Médaillon de lotte au paprika fumé **** Filet mignon cuisson basse température Sauce au poivre **** Mousse à l'orange et chocolat <i>Mignardises</i>		<b>TCCSR2</b> <b><u>Dîner - 25 euros</u></b> <i>Amuse-bouche</i> **** Saucisson en brioche **** Carré d'agneau Crème d'ail Courge en texture **** Tarte citron meringuée <i>Mignardises</i>	<b>BTS</b> <b><u>Dîner - 35 euros</u></b> <i>Amuse-bouche</i> **** Onglet grillé Millefeuille de pommes de terre Ou Rognons de veau à la baugé **** Vol au vent au ris de veau **** Nougat glacé et fruits frais <i>Mignardises</i>

Semaine 7	MARDI 10 FEVRIER	MERCREDI 11 FEVRIER	JEUDI 12 FEVRIER	VENDREDI 13 FEVRIER
	<b>TCAP</b> <b><u>Déjeuner - 18 euros</u></b> Œuf parfait Emulsion de maïs Crackers de graines **** Pavé de bœuf de bœuf Sauce au poivre Pommes pont neuf **** Crème de mandarine	<b>1CCSR2</b> <b><u>Déjeuner - 18 euros</u></b> Salade landaise **** Jambonnette de canard confite façon cassoulet **** Tourtière aux pommes Glace pruneaux/armagnac	<b>1CCSR1</b> <b><u>Déjeuner - 18 euros</u></b> Saucisson brioché Sauce au porto Salade verte **** Pavé de sandre aux écrevisses Gratin de cardons **** Nougat glacé Cerises façon jubilé	<b>TCAP</b> <b><u>Déjeuner - 18 euros</u></b> Tatin de poireaux, vinaigrette aux herbes, chips de lard **** Côte de bœuf Béarnaise Pommes croquettes **** Poire Belle-Hélène
	<b>TCCSR1</b> <b><u>Dîner - 30 euros</u></b> <i>Amuse-bouche</i> **** Velouté de panais Saint-Jacques fumées **** Râble de lapin rôti Garnitures **** Arlette aux fruits exotiques <i>Mignardises</i>		<b>TCCSR2</b> <b><u>Dîner - 25 euros</u></b> <i>Amuse-bouche</i> **** Cassolette de coquillages Sorbet d'ail confit **** Magret de canard Sauce balsamique Déclinaison de patate douce **** Tarte à l'orange meringuée <i>Mignardises</i>	<b>BTS</b> <b><u>Dîner - 35 euros</u></b> <i>Amuse-bouche</i> **** St Jacques dans sa coquille émulsion au Champagne **** Lieu jaune rôti Chou-fleur en texture Beurre blanc au pamplemousse rose Ou Suprême de pintade basse température, Jus corsé Topinambour **** Finger sésame et orange Dôme vanille pomme verte <i>Mignardises</i>