

Restaurant d'application

Terre des Délices

**Lycée Professionnel Les Terres Rouges
86400 CIVRAY**

Réservations : 05 49 87 04 50

Du lundi au vendredi, de 8h30 à 12h00 et de 14h00 à 17h00

Email : terredesdelices@gmail.com

Réservation en ligne : www.restaurant-terredesdelices.fr



Restaurant d'application Terre des Délices

Madame, Monsieur,

Les élèves et les apprentis de la section hôtelière ont le plaisir de vous présenter ci-dessous les menus établis pour les restaurants d'application **du 14 septembre au 10 décembre 2021.**

Ils vous remercient par avance pour votre implication et votre participation à leur formation.

Chaque jour, au déjeuner, nous vous proposons le menu à **12,50 €.**

Le mardi midi, un menu à **17,50 €, cocktail et/ou fromage compris.**

Le jeudi soir, le menu à **21,50 €, cocktail et/ou fromage compris.**

Pour des raisons d'ordre pédagogique, il peut arriver que des modifications soient effectuées dans les menus. Nous vous remercions par avance pour votre compréhension.

L'accueil des convives se fait à **12h15 pour les déjeuners et 19h15 pour les dîners, les élèves devant être libérés à 14h00 et 22h00.**

Mardi 14.09.2021 Au déjeuner		Mardi 14.09.2021 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	17,50 €	Terre des Délices 2	12,50 €
<p><i>Cocktail du jour</i> ***</p> <p><i>Velouté de moules aux légumes et safran</i> ***</p> <p><i>Magret de canard grillé, sauce paloise et pommes Amandine</i> ***</p> <p><i>Assiette de fromages</i> ***</p> <p><i>Tarte Bourdaloue aux abricots</i></p>		<p><i>Verrine de mousse d'avocat et crevettes, sauce cocktail</i> ***</p> <p><i>Ossobucco de lotte, ravioles d'écrevisses</i> ***</p> <p><i>Tartelette amandes et framboises</i></p>	
Mercredi 15.09.2021 Au déjeuner		Mercredi 15.09.2021 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	12,50 €	Terre des Délices 2	12,50 €
<p><i>Aumônière bretonne</i> ***</p> <p><i>Carré de porc au cidre, jardinière de légumes</i> ***</p> <p><i>Crêpes façon Suzette</i></p>		<p><i>Assiette nordique</i> ***</p> <p><i>Filet mignon de cochon, coco de Paimpol et condiments</i> ***</p> <p><i>Tarte aux pommes et cacahuètes caramélisées</i></p>	
Jeudi 16.09.2021 Au déjeuner		Jeudi 16.09.2021 Au dîner	
Terre des Délices 1	12,50 €	Terre des Délices 1	21,50 €
<p><i>Salade composée</i> ***</p> <p><i>Burger du jour, frites</i> ***</p> <p><i>Coupe glacée</i></p>		<p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Croustillant de merlu à l'armoricaine</i> ***</p> <p><i>Sole meunière, légumes façon Kig ha farz et écume de citron</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Sablé breton, crémeux aux agrumes et coulis de caramel au beurre salé</i></p>	


Mardi 21.09.2021 Au déjeuner		Mardi 21.09.2021 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	17,50 €	Terre des Délices 2	12,50 €
<p><i>Cocktail du jour</i> ***</p> <p><i>Velouté de coquillages, coco et curry</i> ***</p> <p><i>Entrecôte grillé, sauce Choron et pommes croquette</i> ***</p> <p><i>Assiette de fromages</i> ***</p> <p><i>Tarte Bourdaloue</i></p>		<p><i>Tarte océane, beurre de coquillages au pistou</i> ***</p> <p><i>Blanquette de veau au basilic, asperges et riz pilaf</i> ***</p> <p><i>Russe à la pistache et framboises</i></p>	
Jeudi 23.09.2021 Au déjeuner		Jeudi 23.09.2021 Au dîner	
Terre des Délices 1	12,50 €	Terre des Délices 1	21,50 €
<p><i>Gaspacho andalou</i> ***</p> <p><i>Sole meunière, pommes vapeur et carottes glacées</i> ***</p> <p><i>Tiramisu</i></p>		<p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Salade estivale</i> ***</p> <p><i>Maquereau rôti, artichaut au bouillon de coques et curcuma</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Poire Belle-Hélène</i></p>	
Vendredi 24.09.2021 Au déjeuner		Lundi 27.09.2021 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	12,50 €	Terre des Délices 1	12,50 €
<p><i>Assiette de melon à l'italienne</i> ***</p> <p><i>Escalope de volaille à la crème, purée de pommes de terre</i> ***</p> <p><i>Tarte aux pommes</i></p>		<p><i>Macédoine de légumes</i> ***</p> <p><i>Escalope de dinde panée, riz pilaf</i> ***</p> <p><i>Tarte normande aux pommes</i></p>	

Mardi 28.09.2021 Au déjeuner		Mardi 28.09.2021 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	17,50 €	Terre des Délices 2	12,50 €
<p><i>Cocktail du jour</i> ***</p> <p><i>Œuf poché et bohémienne de légumes</i> ***</p> <p><i>Cuisse de poulet farcie aux escargots, sauce vigneronne</i> ***</p> <p><i>Assiette de fromages</i> ***</p> <p><i>Feuilleté aux pommes façon Tatin, crème légère</i></p>		<p><i>Pressé de tomates et macédoine de légumes</i> ***</p> <p><i>Papillote de saumon, fine ratatouille, pommes Darphin</i> ***</p> <p><i>Profiteroles au chocolat</i></p>	
Mercredi 29.09.2021 Au déjeuner		Mercredi 29.09.2021 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	12,50 €	Terre des Délices 2	12,50 €
<p><i>Légumes du soleil façon antipasti</i> ***</p> <p><i>Gardiane de taureau et son aligot</i> ***</p> <p><i>Poire Belle-Hélène revisitée</i></p>		<p><i>Omelette aux fines herbes</i> ***</p> <p><i>Poulet rôti contisé, jus de cuisson et pommes allumettes</i> ***</p> <p><i>Poire Belle-Hélène</i></p>	
Jedi 30.09.2021 Au déjeuner		Jedi 30.09.2021 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	12,50 €	Brasserie	12,50 €
<p><i>Ardoise de charcuterie</i> ***</p> <p><i>Papillote de poisson, beurre blanc et écrasée de pommes de terre</i> ***</p> <p><i>Chariot de fromages</i> ou <i>Tiramisu aux fruits rouges</i></p>		<p><i>Quiche lorraine</i> ***</p> <p><i>Mignon de porc à la moutarde et estragon, ratatouille</i> ***</p> <p><i>Salade de fruits frais</i></p>	

Jeudi 30.09.2021 Au dîner		Vendredi 01.10.2021 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	21,50 €	Terre des Délices 1	12,50 €
<p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Filet de saumon mariné au citron vert</i> ***</p> <p><i>Pavé de bœuf au poivre, pommes paillasson, espuma de céleri et purée de petits pois</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Poire-chocolat en trompe l'œil</i></p>		<p><i>Assiette nordique</i> ***</p> <p><i>Pavé de merlu à l'oseille, purée de céleri rave au piment d'Espelette</i> ***</p> <p><i>Tarte au chocolat</i></p>	
Vendredi 01.10.2021 Au déjeuner		Lundi 04.10.2021 Au déjeuner	
Brasserie	2,50 €	Terre des Délices 1	12,50 €
<p><i>Petit-déjeuner simple</i> <i>à partir de 10h15</i></p> 		<p><i>Salade de pommes de terre aux herbes et pignons de pin</i> ***</p> <p><i>Dos de saumon à l'oseille, flan de courge et riz pilaf</i> ***</p> <p><i>Tarte aux pommes</i></p>	
Mardi 05.10.2021 Au déjeuner		Mardi 05.10.2021 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	17,50 €	Terre des Délices 2	12,50 €
<p><i>Cocktail du jour</i> ***</p> <p><i>Aumônière de Saint-Jacques aux épinards, beurre blanc</i> ***</p> <p><i>Pavé de saumon aux langoustines, jus de crustacés</i> ***</p> <p><i>Assiette de fromages</i> ***</p> <p><i>Paris-Brest</i></p>		<p><i>Gnocchi de potiron, pistou de roquette et mesclun</i> ***</p> <p><i>Entrecôte double, sauce béarnaise et pommes Pont Neuf</i> ***</p> <p><i>Ile flottante</i></p>	

Mercredi 06.10.2021 Au déjeuner		Mercredi 06.10.2021 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	12,50 €	Terre des Délices 2	12,50 €
<p><i>Salade de chèvre chaud, miel et noix</i> ***</p> <p><i>Mouclade des boucholeurs, risotto aux herbes</i> ***</p> <p><i>Soufflé au Pineau des Charentes sur macaroné</i></p>		<p><i>Quiche lorraine</i> ***</p> <p><i>Contre filet rôti, polenta et jardinière de légumes</i> ***</p> <p><i>Salade de fruits de saison, broyé du Poitou</i></p>	
Jeudi 07.10.2021 Au dîner		Vendredi 08.10.2021 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	21,50 €	Terre des Délices 1	12,50 €
<p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Assiette de 8 huîtres fines de claires</i> ***</p> <p><i>Bar de ligne grillé, vierge de légumes et cromesquis de pommes de terre aux herbes</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Nuage de caramel au beurre Charentes-Poitou, glace vanille-Cognac sur croustillant de pommes</i></p>		<p><i>Assiette de 6 huîtres</i> ***</p> <p><i>Duo de maigre à la grenobloise, riz créole et flan de légumes</i> ***</p> <p><i>Choux Chantilly</i></p>	
Lundi 11.10.2021 Au déjeuner		Mardi 12.10.2021 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	12,50 €	Terre des Délices 1	17,50 €
<p><i>Assiette de charcuterie</i> ***</p> <p><i>Poulet mariné aux épices, purées de patates douces</i> ***</p> <p><i>Mousse aux deux chocolats</i></p>		<p><i>Cocktail du jour</i> ***</p> <p><i>Aumônière de Saint-Jacques aux endives, beurre d'orange</i> ***</p> <p><i>Pavé de saumon, genevoise de langoustines</i> ***</p> <p><i>Assiette de fromages</i> ***</p> <p><i>Paris-Brest à la pistache</i></p>	

Mardi 12.10.2021 Au déjeuner		Mercredi 13.10.2021 Au déjeuner	
Terre des Délices 2	12,50 €	Terre des Délices 1	12,50 €
<p><i>Crème de lentilles, crêpes aux noix et œuf poché</i> ***</p> <p><i>Darne de saumon grillée, sauce béarnaise et pommes vapeur</i> ***</p> <p><i>Poire pochée aux épices, glace vanille</i></p>		<p><i>Soupe lorraine au lard</i> ***</p> <p><i>Darne de saumon des Ardennes grillée, petits légumes et choucroute d'herbes</i> ***</p> <p><i>Tartelette aux mirabelles, Chantilly miel et basilic</i></p>	
Mercredi 13.10.2021 Au déjeuner		Judi 14.10.2021 Au déjeuner	
Terre des Délices 2	12,50 €	Brasserie	12,50 €
<p><i>Potage Saint Germain et ses croûtons</i> ***</p> <p><i>Blanquette de veau à l'ancienne, pâtes fraîches</i> ***</p> <p><i>Café gourmand</i></p>		<p><i>Assiette de crudité ou Terrine de campagne</i> ***</p> <p><i>Croque-Monsieur ou Hot-Dog ou Pizza calzone, Frites et salade</i> ***</p> <p><i>Assiette de fromages ou Crème brûlée ou Panna Cotta ou Coupe glacée</i></p>	
Judi 14.10.2021 Au dîner		Vendredi 15.10.2021 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	21,50 €	Terre des Délices 1	12,50 €
<p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Feuilleté de ris de veau aux pleurotes</i> ***</p> <p><i>Canard rôti, garniture automnale</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Tiramisu champenois aux biscuits roses de Reims, glace pistache</i></p>		<p><i>Assiette de fruits de mer</i> ***</p> <p><i>Mignon de porc à la moutarde violette de Brive, tagliatelles au beurre</i> ***</p> <p><i>Crème renversée au caramel</i></p>	

Mardi 19.10.2021 Au déjeuner		Mardi 19.10.2021 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	17,50 €	Terre des Délices 2	12,50 €
<p><i>Cocktail du jour</i> ***</p> <p><i>Quenelles de merlan au haddock</i> ***</p> <p><i>Joue de bœuf braisée à la bière</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Baba exotique</i></p>		<p><i>Terrine de canard aux champignons et aux figues</i> ***</p> <p><i>Carré de porc poêlé, purée de patates douces</i> ***</p> <p><i>Crêpes soufflées à l'orange</i></p>	
Mercredi 20.10.2021 Au déjeuner		Mercredi 20.10.2021 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	12,50 €	Terre des Délices 2	12,50 €
<p><i>Œuf pané en deux cuissons sur piperade basque</i> ***</p> <p><i>Suprême de poulet façon meunière, purée de vitelottes et champignons des bois</i> ***</p> <p><i>Dame blanche</i></p>		<p><i>Salade de chèvre chaud</i> ***</p> <p><i>Cannelloni farci aux épinards et ricotta</i> ***</p> <p><i>Tarte au chocolat</i></p>	
Jedi 21.10.2021 Au déjeuner		Jedi 21.10.2021 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	12,50 €	Brasserie	2,50 €
<p><i>Terrine de poisson, sauce cocktail</i> ou <i>Goujonnettes de poisson, sauce tartare</i> ***</p> <p><i>Pièce de bœuf grillée</i> ou <i>Cuisse de poulet grillée, pommes grenailles et salade verte</i> ou <i>Omelette, salade verte</i> ***</p> <p><i>Coupe glacée</i> ou <i>Salade fruits</i> ou <i>Moelleux au chocolat</i></p>		<p><i>Petit-déjeuner simple à partir de 10h15</i></p> 	

Jeudi 21.10.2021 Au dîner		Vendredi 22.10.2021 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	21,50 €	Terre des Délices 1	12,50 €
<p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Foie gras au piment d'Espelette</i> ***</p> <p><i>Carré d'agneau en croûte d'herbes, petits légumes</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Assiette gourmande</i></p>		<p><i>Velouté de fruits de mer</i> ***</p> <p><i>Mouclade charentaise, pommes frites</i> ***</p> <p><i>Café gourmand</i></p>	
Lundi 08.11.2021 Au déjeuner		Mardi 09.11.2021 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	12,50 €	Terre des Délices 1	17,50 €
<p><i>Tartine de la mer</i> ***</p> <p><i>Curry d'agneau, riz Madras</i> ***</p> <p><i>Tarte aux pommes, glace vanille</i></p>		<p><i>Cocktail du jour</i> ***</p> <p><i>Quenelles de merlan Bonnefoy</i> ***</p> <p><i>Souris d'agneau braisée aux épices douces</i> ***</p> <p><i>Assiette de fromages</i> ***</p> <p><i>Baba au chocolat</i></p>	
Mardi 09.11.2021 Au déjeuner		Vendredi 12.11.2021 Au déjeuner	
Terre des Délices 2	12,50 €	Terre des Délices 1	12,50 €
<p><i>Beignets de gambas, sauce tartare et tempura de légumes</i> ***</p> <p><i>Pavé de cabillaud sauté meunière, feuille de chou farcie</i> ***</p> <p><i>Crème brûlée au Cointreau</i></p>		<p><i>Œuf poché sur lit de champignons</i> ***</p> <p><i>Fricassée de volaille à l'ancienne, riz pilaf</i> ***</p> <p><i>Crêpe chocolat et Chantilly</i></p>	

Lundi 15.11.2021 Au déjeuner		Mardi 16.11.2021 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	12,50 €	Terre des Délices 1	17,50 €
<p><i>Œuf cocotte à la crème</i> ***</p> <p><i>Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf</i> ***</p> <p><i>Tarte au citron</i></p>		<p><i>Cocktail du jour</i> ***</p> <p><i>Trilogie de saumon</i> ***</p> <p><i>Waterzoï de pintadeau</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Gaufre liégeoise</i></p>	
Mercredi 17.11.2021 Au déjeuner		Mercredi 17.11.2021 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	12,50 €	Terre des Délices 2	12,50 €
<p><i>Accras de crevettes</i> ***</p> <p><i>Rougail saucisse, riz créole</i> ***</p> <p><i>Ananas flambé, sorbet passion</i></p>		<p><i>Œufs mollets à la florentine</i> ***</p> <p><i>Escalope viennoise, petits pois à la française</i> ***</p> <p><i>Crème caramel</i></p>	
Jeudi 18.11.2021 Au dîner		Vendredi 19.11.2021 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	21,50 €	Terre des Délices 1	12,50 €
<p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Ravioles de crevettes en soupe de poisson</i> ***</p> <p><i>Filet de thon mi cuit flambé à l'anis, sésame, purée de patates douces et pois gourmands</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Bavarois exotique</i></p>		<p><i>Velouté de potiron aux châtaignes</i> ***</p> <p><i>Fricassée de volaille forestière, purée de patates douces</i> ***</p> <p><i>Assiette de 3 fromages</i></p>	

Vendredi 19.11.2021 Au déjeuner		Lundi 22.11.2021 Au déjeuner	
Brasserie	5,00 €	Terre des Délices 1	12,50 €
<p><i>Petit-déjeuner complet</i> <i>à partir de 10h15</i></p> 		<p><i>Omelette roulée aux herbes</i> ***</p> <p><i>Steak au poivre, purée façon Joël Robuchon et poêlée forestière</i> ***</p> <p><i>Crème brûlée</i></p>	
Mardi 23.11.2021 Au déjeuner		Mercredi 24.11.2021 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	17,50 €	Terre des Délices 1	12,50 €
<p><i>Cocktail du jour</i> ***</p> <p><i>Waterzoï de poisson</i> ***</p> <p><i>Lapin façon carbonnade</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Sachertorte</i></p>		<p><i>Velouté de mâche nantaise, œuf poché et chips de lard croustillant</i> ***</p> <p><i>Pavé de sandre, beurre nantais et petits légumes tournés</i> ***</p> <p><i>Briche perdu et tartare de fruits</i></p>	
Mercredi 24.11.2021 Au déjeuner		Jeudi 25.11.2021 Au déjeuner	
Terre des Délices 2	12,50 €	Brasserie	9,00 €
<p><i>Avocat aux crevettes, sauce cocktail</i> ***</p> <p><i>Burger des Terres Rouges, frites</i> ***</p> <p><i>Poire pochée et flambée, glace au caramel</i></p>		<p><i>Burger pictave</i> <i>ou Burger basque</i> <i>Pommes Pont-Neuf et salade</i> ***</p> <p><i>Crème renversée</i></p>	

Jeudi 25.11.2021 Au dîner		Vendredi 26.11.2021 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	21,50 €	Terre des Délices 1	12,50 €
<p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Ballotine de bar aux écrevisses, beurre blanc</i> ***</p> <p><i>Filet mignon de porc rôti, jus de cumin et citron, haricots blancs mijotés</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Tarte Amandine aux poires</i></p>		<p><i>Potage julienne Darblay</i> ***</p> <p><i>Joues de porc au Pineau des Charentes, légumes d'automne glacés</i> ***</p> <p><i>Gondole d'ananas, glace noix de coco et kiwi frais</i></p>	
Lundi 29.11.2021 Au déjeuner		Mardi 30.11.2021 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	12,50 €	Terre des Délices 1	17,50 €
<p><i>Ficelle picarde</i> ***</p> <p><i>Dos de saumon grillé, carottes au miel et pommes à l'anglaise</i> ***</p> <p><i>Panna Cotta au Cointreau, coulis de fruits rouges</i></p>		<p><i>Cocktail du jour</i> ***</p> <p><i>Pie de canard confit</i> ***</p> <p><i>Bœuf en deux façons à la Guinness</i> ***</p> <p><i>Assiette de fromages</i> ***</p> <p><i>Trifle</i></p>	
Vendredi 03.12.2021 Au déjeuner		Lundi 06.12.2021 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	12,50 €	Terre des Délices 1	12,50 €
<p><i>Assiette de farci poitevin, jambon sec et saucisson</i> ***</p> <p><i>Râble de lapin du Poitou façon Marengo, et légumes d'automne glacés</i> ***</p> <p><i>Salade de fruits frais et Angélique confite</i></p>		<p><i>Potage Saint Germain</i> ***</p> <p><i>Poulet rôti, fagots d'haricots verts et pommes noisette</i> ***</p> <p><i>Mousse au chocolat</i></p>	

Mardi 07.12.2021 Au déjeuner		Mardi 07.12.2021 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	17,50 €	Terre des Délices 2	12,50 €
<p><i>Cocktail du jour</i> ***</p> <p><i>Soupe des îles d'Aran</i> ***</p> <p><i>Canard en deux façons au cidre</i> ***</p> <p><i>Assiette de fromages</i> ***</p> <p><i>Apple Pie</i></p>		<p><i>Profiteroles de lumas</i> ***</p> <p><i>Fricassée de volaille de Barbezieux au Pineau des Charentes</i> ***</p> <p><i>Pomme flambée à l'Angélique de Niort, au miel et aux noix</i></p>	
Mercredi 08.12.2021 Au déjeuner		Mercredi 08.12.2021 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	12,50 €	Terre des Délices 2	12,50 €
<p><i>Assiette nordique</i> ***</p> <p><i>Koulibiac de saumon de Norvège et caviar d'aubergine</i> ***</p> <p><i>Cheesecake au spéculoos</i></p>		<p><i>Tartare de saumon fumé et blinis</i> ***</p> <p><i>Magret de canard au poivre vert, pommes croquette</i> ***</p> <p><i>Cœur coulant au chocolat façon Forêt noire</i></p>	
Jeudi 09.12.2021 Au dîner		Vendredi 10.12.2021 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	21,50 €	Terre des Délices 1	12,50 €
<p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Bavarois de la mer du Nord, croustillant à l'aneth</i> ***</p> <p><i>Paupiette de veau, tagliatelles de légumes</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Bûche suédoise au chocolat et aux Daims, glace vanille Tonka</i></p>		<p><i>Feuilleté d'escargots à la crème d'ail</i> ***</p> <p><i>Souris d'agneau braisée au miel et romarin, gratin dauphinois, poêlée de pleurotes</i> ***</p> <p><i>Tarte normande, glace vanille</i></p>	

