

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 19 septembre au 15 décembre 2023**. Ils vous remercient par avance pour votre implication et votre participation à leur formation.

Chaque jour, au déjeuner, nous vous proposons le menu à **14,00 €**.

Le mardi midi, un menu à **19,00 €**, cocktail et/ou fromage compris.

Le jeudi soir, le menu à **24,00 €**, 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 **21h30**.

Mardi 19.09.2023 Au déjeuner		Mardi 19.09.2023 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	19,00 €	Terre des Délices 2	14,00 €
ou 14,00 € sans cocktail ni fromage			
<p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Œuf pané au cœur coulant, confit de courgettes et son velouté basilic</i> ***</p> <p><i>Tournedos de lotte au lard, beurre des îles et riz madras</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Sablé breton, fraises et mousseline citron, poires flambées</i></p>		<p><i>Salade d'œuf poché, lentilles et saumon fumé, sauce ravigote</i> ***</p> <p><i>Entrecôte, sauce béarnaise et pommes croquette</i> ***</p> <p><i>Melon Tutti Frutti au Pineau des Charentes</i></p>	
Mercredi 20.09.2023 Au déjeuner		Jeudi 21.09.2023 Au déjeuner	
Terre des Délices 2	14,00 €	Terre des Délices 1	14,00 €
<p><i>Assiette nordique</i> ***</p> <p><i>Darne de saumon grillée, beurre d'anchois, pommes vapeur et flan de carottes au cumin</i> ***</p> <p><i>Tarte aux pommes, sauce caramel au beurre salé</i></p>		<p><i>Verrine d'avocat, pamplemousse et crevettes, sauce cocktail</i> ***</p> <p><i>Pièce du boucher grillée, sauce béarnaise et pommes Pont Neuf</i> ***</p> <p><i>Panna Cotta au chocolat</i></p>	
Jeudi 21.09.2023 Au dîner		Mardi 26.09.2023 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	24,00 €	Terre des Délices 2	14,00 €
<p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Croustillant de merlu à l'armoricaine</i> ***</p> <p><i>Sole meunière, pommes Darphin et écume de citron</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Sablé breton et crémeux aux fraises de Plougastel, caramel au beurre salé</i></p>		<p><i>Œuf poché et haddock, comme un poireau vinaigrette, sauce gribiche</i> ***</p> <p><i>Côte de bœuf grillée, sauce Choron et pommes amandine</i> ***</p> <p><i>Crêpes flambées au Grand Marnier</i></p>	

Mercredi 27.09.2023 Au déjeuner		Mercredi 27.09.2023 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	14,00 €	Terre des Délices 2	14,00 €
<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>Pièce du boucher, pommes purée et jardinière de légumes</i> ***</p> <p><i>Salade de fruits frais de saison, broyé du Poitou</i></p>	
Jeudi 28.09.2023 Au déjeuner		Jeudi 28.09.2023 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	14,00 €	Terre des Délices 2	14,00 €
<p><i>Salade frisée aux lardons et œufs mollets</i> ***</p> <p><i>Poulet sauté chasseur, pommes noisette</i> ***</p> <p><i>Poire Belle-Hélène</i></p>		<p><i>Macédoine de légumes</i> ***</p> <p><i>Escalope de dinde panée, riz pilaf</i> ***</p> <p><i>Tarte aux pommes</i></p>	
Jeudi 28.09.2023 Au dîner		Vendredi 29.09.2023 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	24,00 €	Terre des Délices 1	14,00 €
<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, beurre blanc et cromesquis de pommes de terre aux herbes</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Profiteroles glace vanille et sauce chocolat</i></p>		<p><i>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>	

Mardi 03.10.2023 Au déjeuner		Mercredi 04.10.2023 Au déjeuner	
Terre des Délices 2	14,00 €	Terre des Délices 1	14,00 €
<p><i>Vichyssoise de moules au curry</i> ***</p> <p><i>Caille aux figues, pommes Darphin</i> ***</p> <p><i>Ananas flambé au Rhum, glace vanille</i></p>		<p><i>Œuf pané sur piperade</i> ***</p> <p><i>Brandade de Nîmes</i> ***</p> <p><i>Pastis gascon</i></p>	
Mercredi 04.10.2023 Au déjeuner		Jeudi 05.10.2023 Au déjeuner	
Terre des Délices 2	14,00 €	Terre des Délices 1	14,00 €
<p><i>Bruschetta du pays basque</i> ***</p> <p><i>Poulet rôti et son jus, pommes allumettes</i> ***</p> <p><i>Profiteroles</i></p>		<p><i>Feuilleté aux pétoncles, sauce vin blanc au curry</i> ***</p> <p><i>Pavé de saumon grillé, sauce à l'oseille et tagliatelles au beurre</i> ***</p> <p><i>Café ou Thé gourmand</i></p>	
Jeudi 05.10.2023 Au déjeuner		Jeudi 05.10.2023 Au dîner	
Terre des Délices 2	14,00 €	Terre des Délices 1	24,00 €
<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 courgettes et riz pilaf</i> ***</p> <p><i>Tarte aux pommes</i></p>		<p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Saumon mariné au citron vert</i> ***</p> <p><i>Magret de canard au poivre, pommes de terre tournées et flan de légumes</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Poire-chocolat en trompe l'œil</i></p>	


Vendredi 06.10.2023 Au déjeuner		Mardi 10.10.2023 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	14,00 €	Terre des Délices 2	14,00 €
<p><i>Assiette nordique</i> ***</p> <p><i>Pavé de saumon à l'oseille, purée de céleri rave</i> ***</p> <p><i>Tarte au chocolat</i></p>		<p><i>Parmentier de cabillaud aillé</i> ***</p> <p><i>Caille aux raisins et pommes Darphin</i> ***</p> <p><i>Cerises jubilées</i></p>	
Mercredi 11.10.2023 Au déjeuner		Mercredi 11.10.2023 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	14,00 €	Terre des Délices 2	14,00 €
<p><i>Œuf mollet frit, piperade</i> ***</p> <p><i>Suprême de poulet du Périgord farci aux champignons, embeurrée de choux et raisins rôtis</i> ***</p> <p><i>Dame blanche, coulis de chocolat au piment d'Espelette</i></p>		<p><i>Salade de chèvre chaud</i> ***</p> <p><i>Lasagnes aux épinards et ricotta</i> ***</p> <p><i>Tarte au chocolat</i></p>	
Jeudi 12.10.2023 Au déjeuner		Jeudi 12.10.2023 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	14,00 €	Terre des Délices 2	14,00 €
<p><i>Velouté de potimarron aux châtaignes</i> ***</p> <p><i>Blanquette de volaille à l'anciennes, riz pilaf</i> ***</p> <p><i>Assiette de fromages et mesclun de salade</i></p>		<p><i>Quiche lorraine</i> ***</p> <p><i>Mignon de porc à la moutarde et à l'estragon, feuilles de chou farcies, gratin de pommes de terre</i> ***</p> <p><i>Salade de fruits frais</i></p>	

Jeudi 12.10.2023 Au dîner		Vendredi 13.10.2023 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	24,00 €	Terre des Délices 1	14,00 €
<p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Terrine de lapin aux pistaches</i> ***</p> <p><i>Carré d'agneau en croûte d'herbes et ses petits légumes</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Sabayon gratiné aux fruits d'automne</i></p>		<p><i>Assiette de 6 huîtres</i> ***</p> <p><i>Dos de cabillaud à la grenobloise, riz créole et flan de carottes</i> ***</p> <p><i>Tartelette au caramel au beurre salé</i></p>	
Mardi 17.10.2023 Au déjeuner		Mercredi 18.10.2023 Au déjeuner	
Terre des Délices 2	14,00 €	Terre des Délices 1	14,00 €
<p><i>Planche de charcuterie</i> ***</p> <p><i>Pintade sautée, sauce salmis et pommes fondantes</i> ***</p> <p><i>Paris-Brest à la pistache</i></p>		<p><i>Soupe lorraine au lard</i> ***</p> <p><i>Darne de saumon des Ardennes grillée, petits légumes et choucroute aux herbes</i> ***</p> <p><i>Tartelette aux mirabelles, Chantilly miel et basilic</i></p>	
Mercredi 18.10.2023 Au déjeuner		Jeudi 19.10.2023 Au déjeuner	
Terre des Délices 2	14,00 €	Terre des Délices 1	14,00 €
<p><i>Potage Saint Germain et ses croûtons</i> ***</p> <p><i>Blanquette de veau à l'ancienne, pâtes fraîches</i> ***</p> <p><i>Chocolat liégeois</i></p>		<p><i>Salade de chèvre chaud au miel</i> ***</p> <p><i>Suprême de volaille à la crème, flan de carottes au cumin et pommes sautées</i> ***</p> <p><i>Tarte fine aux pommes, glace vanille</i></p>	

Jeudi 19.10.2023 Au déjeuner		Jeudi 19.10.2023 Au dîner	
Terre des Délices 2	14,00 €	Terre des Délices 1	24,00 €
<p><i>Assiette de charcuterie</i> ***</p> <p><i>Poulet mariné aux épices, purée de patates douces</i> ***</p> <p><i>Mousse au chocolat</i></p>		<p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Feuilleté de ris de veau aux pleurotes</i> ***</p> <p><i>Caneton en deux cuissons, sauté et laqué, petits légumes d'automne</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Tiramisu champenois aux biscuits roses de Reims et sorbet</i></p>	
Vendredi 20.10.2023 Au déjeuner		Mardi 07.11.2023 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	14,00 €	Terre des Délices 1	19,00 €
<p><i>Assiette de charcuterie</i> ***</p> <p><i>Mignon de porc à la moutarde violette, tagliatelles</i> ***</p> <p><i>Crème renversée au caramel</i></p>		<p>ou 14,00 € sans cocktail ni fromage</p> <p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Velouté de pommes de terre à l'ail, saumon fumé et pommes Maxim's</i> ***</p> <p><i>Ballotine de lapin laquée à la Guinness et gnocchi de polenta</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Apple pie, crème anglaise au thé</i></p>	
Mardi 07.11.2023 Au déjeuner		Mercredi 08.11.2023 Au déjeuner	
Terre des Délices 2	14,00 €	Terre des Délices 1	14,00 €
<p><i>Gambas flambées au Whisky, brunoise de tomate et fenouil</i> ***</p> <p><i>Canette sauté sauce salmis, pommes fondantes</i> ***</p> <p><i>Paris-Brest</i></p>		<p><i>Œuf poché, crème de mâche et chips de poitrine fumée</i> ***</p> <p><i>Pavé de sandre, beurre nantais et petits légumes tournés</i> ***</p> <p><i>Tarte Amandine aux poires</i></p>	

Mercredi 08.11.2023 Au déjeuner		Jeudi 09.11.2023 Au déjeuner	
Terre des Délices 2	14,00 €	Terre des Délices 1	14,00 €
<p><i>Verrine d'avocat et crevettes, sauce cocktail</i> ***</p> <p><i>Burger et pommes de terre frites maison</i> ***</p> <p><i>Poire Belle-Hélène</i></p>		<p><i>Potage Dubarry</i> ***</p> <p><i>Carré d'agneau en croûte d'herbes, cassolette de haricots blancs</i> ***</p> <p><i>Tarte Bourdaloue</i></p>	
Jeudi 09.11.2023 Au déjeuner		Jeudi 09.11.2023 Au dîner	
Terre des Délices 2	14,00 €	Terre des Délices 1	24,00 €
<p><i>Œuf sur le plat aux foies de volaille</i> ***</p> <p><i>Mixed grill, pommes allumette</i> ***</p> <p><i>Café gourmand</i> ou <i>Assiette de fromages</i></p>		<p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Truite à basse température, déclinaison de carottes</i> ***</p> <p><i>Filet mignon de porc à la moutarde brioché, jus de viande aux poires et haricots blancs mijotés</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Brioche perdue et tartare de fruits</i></p>	
Vendredi 10.11.2023 Au déjeuner		Mardi 14.11.2023 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	14,00 €	Terre des Délices 1	19,00 €
<p><i>Velouté de fruits de mer</i> ***</p> <p><i>Rouille de seiche et pommes à l'anglaise</i> ***</p> <p><i>Café gourmand</i></p>		<p>ou 14,00 € sans cocktail ni fromage</p> <p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Scampi fritti, sauce verte</i> ***</p> <p><i>Ossobuco, pommes fondantes</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Chariot de desserts italiens</i></p>	

Mercredi 15.11.2023 Au déjeuner		Mercredi 15.11.2023 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	14,00 €	Terre des Délices 2	14,00 €
<p><i>Accras de crevettes</i> ***</p> <p><i>Rougail saucisse et riz créole</i> ***</p> <p><i>Ananas flambé et sorbet passion</i></p>		<p><i>Œuf mollet, fricassée de champignons et crème d'ail</i> ***</p> <p><i>Entrecôte double, beurre maître d'hôtel, purée de panais</i> ***</p> <p><i>Crêpes Suzette</i></p>	
Jeudi 16.11.2023 Au déjeuner		Jeudi 16.11.2023 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	14,00 €	Terre des Délices 2	14,00 €
<p><i>Salade périgourdine</i> ***</p> <p><i>Magret de canard, sauce au poivre et écrasée de pommes de terre</i> ***</p> <p><i>Nougat glacé et son coulis de fruits rouges</i></p>		<p><i>Œuf cocotte à la crème</i> ***</p> <p><i>Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf</i> ***</p> <p><i>Crêpe fourrée à l'orange</i></p>	
Jeudi 16.11.2023 Au dîner		Vendredi 17.11.2023 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	24,00 €	Terre des Délices 1	14,00 €
<p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Ravioles de crevettes, soupe de poissons</i> ***</p> <p><i>Filet de thon mi-cuit au sésame, purée de patates douces et christophine</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 fromages</i></p>	

Mardi 21.11.2023 Au déjeuner		Mercredi 22.11.2023 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	19,00 €	Terre des Délices 1	14,00 €
ou 14,00 € sans cocktail ni fromage			
<p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Maquereau mi cuit, déclinaison de betteraves</i> ***</p> <p><i>Carré de porc, oignons rôtis, cidre et petit épeautre</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Tarte fine aux pommes, glace caramel, nougatine au sirop d'érable</i></p>		<p><i>Assiette de fruits de mer</i> ***</p> <p><i>Pot-au-feu du braconnier</i> ***</p> <p><i>Tarte Tatin</i></p>	
Mercredi 22.11.2023 Au déjeuner		Judi 23.11.2023 Au déjeuner	
Brasserie	10,50 €	Brasserie	10,50 €
<p><i>Brunch</i> <i>à partir de 11h00</i></p> 		<p><i>Burger pictave, pommes Pont Neuf, salade</i> ou <i>Burger basque, pommes Pont Neuf, salade</i> ***</p> <p><i>Crème renversée</i> ou <i>Coupe glacée gourmande</i></p>	
Judi 23.11.2023 Au dîner		Vendredi 24.11.2023 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	24,00 €	Terre des Délices 1	14,00 €
<p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Betterave braisée, bavarois de chèvre et crumble au cumin</i> ***</p> <p><i>Tournedos de canard façon Rossini et petits légumes de saison</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Vouvray gourmand</i></p>		<p><i>Potage julienne Darblay</i> ***</p> <p><i>Joues de porc au Pineau des Charentes, légumes d'automne glacés, polenta</i> ***</p> <p><i>Gondole d'ananas, glace noix de coco</i></p>	

Mardi 28.11.2023 Au déjeuner		Mercredi 29.11.2023 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	19,00 €	Terre des Délices 1	14,00 €
ou 14,00 € sans cocktail ni fromage			
<p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Huîtres chaudes, poireaux et beurre persillé</i> ***</p> <p><i>Pastilla de pigeon, salade d'hiver</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Savarin exotique, ananas flambé</i></p>		<p><i>Assiette nordique</i> ***</p> <p><i>Coulibiac de saumon de Norvège, caviar d'aubergine</i> ***</p> <p><i>Cheese cake au spéculoos</i></p>	
Mercredi 29.11.2023 Au déjeuner		Judi 30.11.2023 Au déjeuner	
Terre des Délices 2	14,00 €	Terre des Délices 2	14,00 €
<p><i>Entraînement Examen</i></p> <p><i>Réservations sous forme de tables de 4 couvertes et de tables de 2 couverts</i></p>		<p><i>Ficelle poitevine</i> ***</p> <p><i>Pavé de maigre rôti, coulis de butternut et poêlée forestière</i> ***</p> <p><i>Panna Cotta au Cointreau, coulis de fruits rouges</i></p>	
Judi 30.11.2023 Au dîner		Vendredi 01.12.2023 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	24,00 €	Terre des Délices 1	14,00 €
<p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Bavarois de la mer du Nord, croustillant d'aneth</i> ***</p> <p><i>Paupiette de veau, tagliatelles de légumes</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Bûche suédoise et Daims, glace vanille tonka</i></p>		<p><i>Assiette gourmande</i> ***</p> <p><i>Veau Marengo, légumes d'automne glacés, polenta</i> ***</p> <p><i>Tarte aux fruits</i></p>	

Mardi 05.12.2023 Au déjeuner		Mercredi 06.12.2023 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	19,00 €	Terre des Délices 1	14,00 €
ou 14,00 € sans cocktail ni fromage			
<p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Ravioles de saumon et crevettes, ragoût de fèves</i> ***</p> <p><i>Pavé de bœuf, sauce gingembre et légumes sautés</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Sushis et makis en trompe l'œil, litchis flambés</i></p>		<p><i>Tarte fine normande</i> ***</p> <p><i>Filets de sole, pommes de terre en robe des champs</i> ***</p> <p><i>Crumble de pommes au Calvados</i></p>	
Mercredi 06.12.2023 Au déjeuner		Jeudi 07.12.2023 Au déjeuner	
Terre des Délices 2	14,00 €	Terre des Délices 2	14,00 €
<p><i>Salade gourmande de fin d'année</i> ***</p> <p><i>Gratin de Saint Jacques</i> ***</p> <p><i>Verrine Champagne-cerises</i></p>		<p><i>Toasts de chèvre sur son lit de salade</i> ***</p> <p><i>Boudin aux pommes</i> ou <i>Pièce du boucher, écrasé de pommes de terre et carottes glacées</i> ***</p> <p><i>Chou Chantilly</i></p>	
Jeudi 07.12.2023 Au dîner		Vendredi 08.12.2023 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	24,00 €	Terre des Délices 1	14,00 €
<p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Noix de Saint Jacques, butternut et châtaignes</i> ***</p> <p><i>Quasi de veau façon Vallée d'Auge</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Mille-feuille, crème mousseline et sorbet pomme</i></p>		<p><i>Profiteroles d'escargots, crème d'ail</i> ***</p> <p><i>Souris d'agneau braisée au miel et romarin, poêlée de pleurotes et gratin dauphinois</i> ***</p> <p><i>Tarte normande, glace vanille</i></p>	

Mardi 12.12.2023 Au déjeuner		Mercredi 13.12.2023 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	19,00 €	Terre des Délices 1	14,00 €
ou 14,00 € sans cocktail ni fromage			
<p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Tartare de daurade à la tahitienne</i> ***</p> <p><i>Darne de saumon grillée, sauce hollandaise et purée de panais</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Pavlova aux fruits exotiques</i></p>		<p><i>Salade Florida</i> ***</p> <p><i>Burger et pommes rustiques</i> ***</p> <p><i>Brownies, crème anglaise vanille et noix de pécan</i></p>	
Jeudi 14.12.2023 Au déjeuner		Jeudi 14.12.2023 Au dîner	
Terre des Délices 2	14,00 €	Terre des Délices 1	24,00 €
<p><i>Terrine de campagne et ses condiments</i> ***</p> <p><i>Souris d'agneau au miel et romarin, semoule aux raisins</i> ***</p> <p><i>Tarte au citron déstructurée</i></p>		<p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Velouté de potimarron, éclats de châtaigne et bacon croustillant</i> ***</p> <p><i>Poulet aux écrevisses, courgettes glacées et pommes Maxim's</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Assortiments de desserts</i></p>	
Vendredi 15.12.2023 Au déjeuner			
Terre des Délices 1			14,00 €
<p><i>Cappuccino de mogettes au lard fumé</i> ***</p> <p><i>Paleron de bœuf au ras el hanout, semoule</i> ***</p> <p><i>Profiteroles au chocolat</i></p>			

