

Le Saint Georges

Restaurant Pédagogique

2023 - 2024

ensemble
SAINT LUC
Les chemins de la réussite
Cambrai



☎ 03.27.82.28.60

✉ arep-ufa@saintluc-cambrai.com



Les apprentis des sections cuisine et restaurant et leurs formateurs sont heureux de vous accueillir au restaurant d'application « Le Saint Georges ».

Ils vous accueillent **les midis du lundi au jeudi de 12h00 à 14h00**
ou les mardis et jeudis soir de 19h00 à 20h45.

Pour des raisons pédagogiques, le restaurant doit fermer ses portes à **14h00 le midi et à 21h00 le soir.**

Les réservations seront ouvertes à partir du 22 Août 2023
et ce pour le premier trimestre de l'année scolaire 2023/2024.

Vous pourrez les effectuer par téléphone 03.27.82.28.60
ou directement à l'accueil de l'UFA.

Nous vous remercions par avance de votre compréhension pour l'attente occasionnée lors de la prise de réservation dû à l'affluence des appels. L'équipe fait le maximum pour vous satisfaire.

Afin d'offrir la possibilité à tout un chacun de pouvoir réserver,
veuillez trouver ci-joint le tableau des réservations :

Du 5 septembre au 21 décembre	Réservation à partir du 22 août
Du 8 janvier au 27 mars	Réservation à partir du 1 décembre
Du 4 avril au 13 juin	Réservation à partir du 15 mars
<i>NB : Suite à de nombreuses annulations sur les services du soir, nous ne pourrons prendre les réservations pour tout le trimestre.</i>	

<u>Tarifs 2023 – 2024</u>	
<p><u>Services midis :</u></p> <p>Formule à 10,50 € : 1 plat + 1 boisson (*)</p> <p>Formule à 13,00 € : Entrée + plat ou plat + dessert + 1 boisson</p> <p>Formule à 15,50 € : Menu complet + 1 boisson</p>	<p><u>Services soirs :</u></p> <p>Menu 19,00 €/personne</p> <p><i>Attention Service du vin à la bouteille</i> Boissons NON incluses au menu</p>
<p><i>(*)Boisson incluse : par personne, bouteille d'eau 50cl, ¼ pichet de vin, un soft, une bière.</i></p>	

Nous portons à votre connaissance que pour des raisons pédagogiques ou de livraison,
il est possible que les plats puissent être modifiés.

En période d'examen, les menus ne sont dévoilés que le jour même et ne peuvent être changés.
Nous espérons et vous remercions de votre compréhension.

Nous vous remercions de votre présence au sein de notre restaurant d'application
afin que nos apprentis puissent parfaire leur formation
et nous vous disons à bientôt pour de nouvelles dégustations.

<p>Mardi 5 Septembre 2023</p>	<p>Terrine de truite sauvage sauce verte *** Poulet cocotte grand-mère *** Assiette Florida <u>ou</u> Tarte aux quetsches</p>
<p>Mardi 12 Septembre 2023</p>	<p>Goujonnettes de sandre sautées au beurre sauce Riesling sur lit de mâche *** Magret de canard sauté, sauce bigarade aux mirabelles, Pommes « miettes », chou braisé *** Plateau de fromages *** Mirabelles flambées <u>ou</u> Crème brûlée au Marc de Gewurztraminer</p>
<p>Jeudi 14 Septembre 2023</p>	<p>Terrine de poisson sauce verte *** Poulet cocotte grand-mère *** Assiette Florida <u>ou</u> Tarte aux Mirabelles de Lorraine</p>
<p>Jeudi 21 Septembre 2023</p>	<p>Quiche Munster *** Pavé de sandre sur peau, beurre blanc, Gratin de courgettes et pommes vapeurs *** Plateau de fromages *** Kougelhof perdu et son sorbet au Gewurztraminer <u>ou</u> Suprêmes Florida et sorbets</p>
<p>Mardi 26 Septembre 2023</p>	<p>Panaché de laitues au magret fumé, foie et gésiers nappés de Cancoillotte *** Carré de porc poêlé et laqué au Pinot Noir, Trio d'écrasés de légumes oubliés *** Carpaccio agrumes et déclinaison de sorbets ou Poire pochée à la Bourguignonne déstructurée</p>
<p>Lundi 2 Octobre 2023</p>	<p>Potage Jurassien julienne de Brési et son râpé de Comté *** Sauté de veau franc-comtois aux girolles, Tagliatelles *** Dame blanche</p>
<p>Jeudi 5 Octobre 2023</p>	<p>Gratinée franc-comtoise et son râpé du Pays *** Volaille de Bresse farcie aux morilles et au vin jaune, Tagliatelles *** Charlotte bavaroise au cassis ou Coupe glacée « Dame Cassis »</p>

Mardi 10 Octobre 2023	Croustade d'œufs brouillés aux escargots *** Côte de bœuf pour deux sauce Choron, légumes glacés et pommes « Duchesse » *** Parfait glacé à la crème de cassis <u>ou</u> Pêche Melba au coulis de cerises « Marmotte »
Mercredi 11 Octobre 2023	Potage cultivateur du Morvan *** Estouffade de bœuf bourguignonne, pomme à l'anglaise *** Pêche melba
Jeudi 12 Octobre 2023	Œuf mollet Florentine <u>ou</u> Œuf poché Henri IV *** Filet de truite braisé au Chablis, Fenouil confit et Pommes vapeurs *** Charlotte glacée Vanille, Aux raisins jubilés flambés et biscuit « cuillère » <u>ou</u> Pêche flambées
Lundi 16 Octobre 2023	Salade lyonnaise *** Double entrecôte grillée, beurre marchand de vin, Pommes « allumettes » et légumes grillés *** Plateau de fromages *** Tarte aux noix de Grenoble
Mardi 17 Octobre 2023	Œuf mollet Florentine <u>ou</u> Œuf poché Henri IV *** Filet de truite à la grenobloise pomme à l'anglaise *** Charlotte glacée nougat de Montélimar, Aux raisins jubilés flambés et biscuit « cuillère » <u>ou</u> Pêche flambées
Jeudi 19 Octobre 2023	Filet de truite de montagne façon Bellevue sauce verte et panaché de roquette *** Lapin à la gentiane aux champignons des bois, gratin dauphinois *** Sabayon de fruits de saison à la liqueur de Verveine <u>ou</u> Poires et Pommes IGP Savoie flambées
Mardi 24 Octobre 2023	OUVERTURE CONCEPT N°1 : L'Europe de l'Est Menu 19,00 €/personne Service du vin à la bouteille Boissons NON incluses au menu

Mardi 7 Novembre 2023	EXAMEN BLANC Menu 19,00 €/personne <i>Service du vin à la bouteille</i> Boissons NON incluses au menu
Mercredi 8 Novembre 2023	Assiette anglaise *** Double entrecôte grillée, beurre hôtelier, Légumes grillés, Gratin de pomme de terre au Reblochon *** Gâteau de Savoie, crème à la Chartreuse verte
Jeudi 9 Novembre 2023	Assiette de charcuteries ou encas grignotage, légumes croque au sel et « Finger Food » *** Tartare de bœuf ou Tartine ou Hamburger auvergnat Pomme « allumettes » *** Café Liégeois ou Dame Blanche
Lundi 13 Novembre 2023	Avocat crevettes *** Navarin d'agneau du Quercy, pomme à l'anglaise *** Crème catalane
Mardi 14 Novembre 2023	Assiette de charcuteries ou encas grignotage/Tapas *** Tartare de bœuf ou Tartine ou Burger occitan Pomme « allumettes » *** Chocolat Liégeois ou Dame Blanche
Jeudi 16 Novembre 2023	Langoustines en amoureuses ou Tielle Sétoise *** Carré d'agneau du Quercy, légumes glacés et pommes de terre fondantes *** Assiette de fromages *** Tartelette à la pêche de vigne
Mardi 21 Novembre 2023	EXAMEN BLANC Menu 19,00 €/personne <i>Service du vin à la bouteille</i> Boissons NON incluses au menu
Mercredi 22 Novembre 2023	Œufs farcis Chimay *** Sauté de veau à la catalane, pomme de terre « château » *** Coupe Florida

<p>Jeudi 23 Novembre 2023</p>	<p>Saumon fumé et mariné à l'Aneth du Roussillon *** Côte de bœuf pour 2, beurre composé au Roquefort, Pommes « Dauphine », Petits légumes farcis *** Abricot Melba <u>ou</u> Crème catalane et sa tuile aux amandes</p>
<p>Mardi 5 Décembre 2023</p>	<p>Foie gras mi- cuit et son chutney de mangue *** Poulet antillais banane, ananas, citron vert et riz safrané <u>ou</u> Darne de saumon aux parfums exotiques *** Assiette de fruits et sorbets exotiques <u>ou</u> Mousse antillaise à la noix de coco</p>
<p>Lundi 11 Décembre 2023</p>	<p>Salade périgourdine *** Magret de canard, sauce bigarade, Pommes de terre sarladaises, fagot de haricots verts *** Tarte grillagée aux pruneaux d'Agen meringuée <u>ou</u> Café gourmand</p>
<p>Mardi 12 Décembre 2023</p>	<p>Tartare de poisson *** Poulet grillé à l'américaine <u>ou</u> Poulet rôti aux saveurs de thym frais Pommes « Allumettes » *** Gâteau basque aux cerises Itxassou <u>ou</u> Ananas bateau <u>ou</u> Coupe glacée aux cerises Itxassou</p>
<p>Jeudi 14 Décembre 2023</p>	<p>Huitres chaudes à l'échalote en sabayon <u>ou</u> Millefeuille de saumon fumé aux pommes *** Médallions de lotte sautés à la Bordelaise, légumes grillés *** Cannelés de Bordeaux revisités et sa crème anglaise</p>
<p>Lundi 18 Décembre 2023</p>	<p>Salade de chèvre chaud, Noisettes et Miel *** Darne de saumon grillée, à la bière blanche des Landes, riz pilaf *** Choux à la crème pâtissière <u>ou</u> Banana split</p>
<p>Mardi 19 Décembre 2023</p>	<p>OUVERTURE CONCEPT N°2 : L'Europe du Nord</p>

<p>Jeudi 21 Décembre 2023</p>	<p>Tartare de poisson *** Poulet grillé à l'américaine <u>ou</u> Poulet rôti son jus au Jurançon Chou braisé aux pruneaux et pomme « Macaire » à l'Ossau-Iraty *** Gâteau basque aux cerises Itxassou <u>ou</u> Ananas bateau <u>ou</u> Coupe glacée aux cerises Itxassou</p>
<p>Lundi 8 Janvier 2024</p>	<p>Flamiche aux poireaux et andouillette de Cambrai ou Assiette anglaise *** Carbonade flamande, gratin Avesnois *** Coupe de fruits frais</p>
<p>Mardi 9 Janvier 2024</p>	<p>Saumon fumé et mariné *** Blanquette de veau, Chicon et ses légumes des Hortillons glacés, riz créole <u>ou</u> Côte de bœuf pour 2, beurre de Maroilles, Pommes « Dauphine », Petits légumes farcis *** Rhubarbe rôtie Melba <u>ou</u> Crème brûlée Ch'ti et sa tuile aux amandes</p>
<p>Jeudi 11 Janvier 2024</p>	<p>Avocat crevettes cocktail parfumé au Genièvre ou Consommé Crécy *** Médaille de porc « du Haut Pays » sauce Vieux Lille, Flan des hortillons, Pommes « Pont Neuf » *** Gâteau de citrouille de Marchiennes, crème anglaise</p>
<p>Mardi 16 Janvier 2024</p>	<p>Croustade d'Andouille de Cambrai, sauce Cerfeuil *** Daurade de Gravelines en Waterzoi *** Plateau de fromages *** Pêches flambées saveur Spéculoos <u>ou</u> Craquelin Spéculoos</p>
<p>Mercredi 17 Janvier 2024</p>	<p>Ficelle picarde <u>ou</u> Salade d'endives aux pommes *** Poulet de Licques rôti, son jus à la bière blanche de Cambrai, Endive braisée, pomme « Arly » de l'Avesnois *** Banana split</p>

<p>Jeudi 18 Janvier 2024</p>	<p>Assiette de charcuteries ou Planche apéritive *** Moules marinières en cocotte, Frites fraîches Avec au choix sauce « Maroilles », « crème » ou « curry » ou Blanquette de veau, chicon et ses légumes des Hortillons glacés *** Tarte au fromage blanc Spéculoos</p>	
<p>Lundi 22 Janvier 2024</p>	<p>EXAMEN BLANC</p>	
<p>Mardi 23 Janvier 2024</p>	<p>EXAMEN BLANC</p>	
<p>Mercredi 24 Janvier 2024</p>	<p>EXAMEN BLANC</p>	
<p>Jeudi 25 Janvier 2024</p>	<p>EXAMEN BLANC</p>	
<p>Mardi 30 Janvier 2024</p>	<p>Légumes anciens glacés à blanc, flambés au Calvados, Suc de volaille et œuf poché ou Pamplemousse crevettes cocktail *** Carré d'agneau rôti du Mont Saint Michel, pommes « Charlotte » *** Aumônière aux pommes et beurre salé d'Isigny</p>	
<p>Mercredi 31 Janvier 2024</p>	<p>Tarte fine à l'andouille de Vire, pommes et Camembert *** Darne de saumon grillée, sauce dieppoise, riz pilaf *** Plateau de fromages *** Pommes flambées, caramel au beurre salé</p>	
<p>Jeudi 1 Février 2024</p>	<p><u>Menu restaurant</u> « Le chocolat dans tous ses états »</p>	<p><u>Menu Brasserie</u> « Le chocolat dans tous ses états »</p>

<p>Lundi 5 Février 2024</p>	<p>Velouté de carottes de Créances à la crème d'Isigny ***</p> <p>Escalope de veau normande, Flan de chou-fleur, pomme de terre farcie au cœur de Neufchâtel ***</p> <p>Assiette de fromages ***</p> <p>Pommes flambées</p>	
<p>Jeudi 8 Février 2024</p>	<p>CONCEPT N°1 : La route des cimes Finger food sur le Thème Des étapes de montagne du Tour de France</p>	
<p>Lundi 12 Février 2024</p>	<p><u>Menu restaurant</u> Assiette de charcuteries ***</p> <p>Papillote de saint Pierre à la dieppoise ***</p> <p>Plateau de fromages ***</p> <p>Tarte Tatin, Caramel au beurre d'Isigny</p>	<p><u>Menu Brasserie</u> Planche apéritive ***</p> <p>Papillote de saint Pierre normande ***</p> <p>Assiette de fromages <u>ou</u> Tarte Tatin Caramel au beurre d'Isigny</p>
<p>Mardi 13 Février 2024</p>	<p>OUVERTURE CONCEPT N°3 : L'Europe du Sud</p>	
<p>Mardi 20 Février 2024</p>	<p><u>Menu restaurant</u> « Tout chocolat »</p>	<p><u>Menu Brasserie</u> «Tout chocolat »</p>
<p>Jeudi 22 Février 2024</p>	<p>Œuf cocotte et fonds d'artichauts crème double <u>ou</u> Saint Jacques flambées crémeuses et fondue poireaux ***</p> <p>Quenelles de poissons à l'armoricaine, riz Pilaf ***</p> <p>Baba cacao Chantilly au Chouchen et sa brunoise de pommes vertes</p>	
<p>Lundi 26 Février 2024</p>	<p><u>Menu restaurant</u> Assiette de fruits de mer ***</p> <p>Lapin sauté au Cidre de Cornouailles, Oignons rouges en feuilles de brick, pomme fondante et laitue braisée ***</p> <p>Bavarois meringué à la pomme bretonne</p>	<p><u>Menu Brasserie</u> Assiette de fruits de mer ***</p> <p>Lapin sauté au Cidre de Cornouailles, Oignons rouges en feuilles de brick, pomme fondante et laitue braisée ***</p> <p>Bavarois meringué à la pomme bretonne</p>

<p>Mardi 27 Février 2024</p>	<p>Œuf Mollet Breton à la crème de chou-fleur ou Tartare de poisson ***</p> <p>Trilogie des Demoiselles, sauce cidre breton, Pommes caramélisées et riz sauvage ***</p> <p>Plateau de fromages ***</p> <p>Millefeuille au Poiré</p>	
<p>Mercredi 28 Février 2024</p>	<p>Crème Dubarry ***</p> <p>Dos de cabillaud à l'armoricaine, Pommes de terre à l'anglaise ***</p> <p>Café gourmand</p>	
<p>Jeudi 29 Février 2024</p>	<p><u>Menu restaurant</u> Assiette de fruits de mer <u>ou</u> Œuf cocotte bretonne ***</p> <p>Lapin sauté Duroc, Oignons rouges en feuilles de brick, Pomme fondante et laitue braisée ***</p> <p>Bavarois rubanné et sa tuile dentelle</p>	<p><u>Menu Brasserie</u> Assiette de fruits de mer ***</p> <p>Lapin sauté au Cidre de Cornouailles, Oignons rouges en feuilles de brick, Pomme fondante et laitue braisée ***</p> <p>Bavarois rubanné et sa tuile dentelle</p>
<p>Mardi 12 Mars 2024</p>	<p>Croustillant d'avocat aux saveurs Florida et ses crustacés aux arômes de Malt <u>ou</u> Fond d'artichaut façon Henri IV ***</p> <p>Crapaudine d'un jeune coquelet IGP Bretagne sauce diable, Cocos de Paimpol, carottes glacées ***</p> <p>Plateau de fromages ***</p> <p>Parfait glacé au cidre de Cornouailles ou Crêpes flambées</p>	
<p>Jeudi 14 Mars 2024</p>	<p><u>Menu restaurant</u> Truite pochée au court-bouillon En écaillés de concombres ***</p> <p>Gambas sautées, flambées et crémees <u>ou</u> Goujonnettes de merlan sauce tartare, Flan de chou-fleur, pommes de terre persillées ***</p> <p>Pruneaux « Jubilés</p>	<p><u>Menu Brasserie</u> Truite pochée au court-bouillon écaillés de concombres ***</p> <p>Goujonnettes de merlan sauce tartare Flan de chou-fleur, Pommes de terre persillées ***</p> <p>Café, Thé, Chocolat gourmand <u>ou</u> Pruneaux « Jubilés</p>
<p>Lundi 18 Mars 2024</p>	<p>Salade de mâche nantaise ***</p> <p>Papillote de la mer aux petits légumes, beurre nantais, Pommes de terre vapeur ***</p> <p>Charlotte aux poires, coulis de fruits rouges <u>ou</u> Coupe glacée</p>	
<p>Mardi 19 Mars 2024</p>	<p><u>Menu restaurant</u> Médaille de saumon en Bellevue sauce verte ***</p> <p>Gambas sautées, flambées et crémees</p>	<p><u>Menu Brasserie</u> Médaille de saumon en Bellevue sauce verte ***</p> <p>Goujonnettes de merlan sauce tartare Flan d'asperges de Sologne, Pommes de terre persillées Et légumes grillés</p>

	<p><u>ou</u> Goujonnettes de merlan sauce tartare, Flan d'asperges de Sologne, Pommes de terre persillées Et légumes grillés *** Cerises « Jubilée »</p>	<p>*** Café, Thé, Chocolat gourmand <u>ou</u> Cerises « Jubilée »</p>
<p>Jeudi 21 Mars 2024</p>	<p>Soupe de poissons de l'île d'Yeu, ronds de baguette, crème épaisse et râpé *** Entrecôte double et sa sauce Foyot, Carottes nantaises tournées *** Croustillant de Crottin de Chavignol *** Religieuse Chocolat aux arômes de Cointreau</p>	
<p>Mardi 26 Mars 2024</p>	<p>Petits feuilletés aux foies de volailles de Challans, glacé au Sancerre rouge *** Pavé de sandre au beurre nantais, Bonnottes de Noirmoutier, fagots d'asperges *** Poire Angevine et son macaron à la cardamome <u>ou</u> Bananes flambées et Sablés de Retz</p>	
<p>Mercredi 27 Mars 2024</p>	<p>Salade de crottin de Chavignol *** Blanquette de cul de veau angevine, Garniture à l'ancienne, petits légumes glacés, riz créole *** Pithiviers aux poires angevines <u>ou</u> Coupe de fruits frais</p>	
<p>Jeudi 4 Avril 2024</p>	<p>CONCEPT N°2 : Sur la route des Calanques Finger food sur le thème du Rallye des Calanques</p>	
<p>Mardi 9 Avril 2024</p>	<p>OUVERTURE CONCEPT N°4 : Le Monde</p>	
<p>Mercredi 10 Avril 2024</p>	<p>Quiche aux asperges de Sologne, saumon de Loire fumé et Pouligny Saint Pierre sur vinaigrette de mesclun *** Papillote de poissons aux petits légumes et au Quart de Chaume *** Tarte des demoiselles Tatin, Chantilly mascarpone <u>ou</u> Chocolat liégeois</p>	

<p>Jeudi 11 Avril 2024</p>	<p><u>Menu restaurant</u> Avocat crevettes cocktail *** Rognon de veau sauté aux champignons et au Madère Flan de carotte, Pomme « Château » Fagot d'Asperges Vertes *** Miroir aux Fraises « Maras des bois »</p>	<p><u>Menu Brasserie</u> Verrines avocat pamplemousse crevettes cocktail *** Rognon de veau sauté Aux champignons et au Madère Flan de carotte, Pomme « Château », Fagot d'Asperges Vertes **** Miroir aux Fraises « Maras des bois »</p>
<p>Lundi 15 Avril 2024</p>	<p>Suprêmes de pamplemousse au crabe *** Lapin sauté chasseur, gratin au Valençay, fagot d'asperges *** Tarte amandine aux poires</p>	
<p>Jeudi 18 Avril 2024</p>	<p>Soupe de moules au Curry *** Blanquette de cul de veau Maine d'Anjou à l'ancienne, riz pilaf *** Tarte Tatin du chef Michalak</p>	
<p>Lundi 22 Avril 2024</p>	<p><u>Menu restaurant</u> Avocat crevettes cocktail *** Rognon Beaugé, flan de carotte, Pomme « Château », Fagot Asperges Vertes *** Miroir aux cerises de Montmorency</p>	<p><u>Menu Brasserie</u> Verrines avocat pamplemousse crevettes cocktail *** Rognon Beaugé flan de carotte, Pomme « Château », Fagot Asperges Vertes *** Miroir aux cerises de Montmorency</p>
<p>Mardi 23 Avril 2024</p>	<p>Fagot d'asperges blanches de Vendôme à la sauce Chinonaise *** Fricassée de géline de Touraine à l'ancienne, riz Pilaf *** La fraise dans tous ses états <u>ou</u> Fleur de fraises « Maras des bois », suprêmes d'agrumes et brioche glacée *** Menu 19,00 €/personne <i>Service du vin à la bouteille</i> Boissons NON incluses au menu</p>	

<p>Jeudi 25 Avril 2024</p>	<p><u>Menu restaurant</u> Melon à l'italienne *** Escalope de Turbot sauce Bercy, Garniture Viennoise, Flan asperges et gâteau pomme de terre « Elysée » *** Moka</p>	<p><u>Menu Brasserie</u> Melon portion Porto <u>ou</u> melon à l'italienne *** Viennoise de Turbot, Flan asperges et gâteau pomme de terre « Elysée » *** Moka</p>
<p>Lundi 13 Mai 2024</p>	<p>Croustade d'asperges sauce mousseline *** Poulet fermier rôti, pommes Pont Neuf, garniture Clamart *** Assiette de fromages *** Coupe Florida <u>ou</u> Coupe de fraises Mascarpone</p>	
<p>Mardi 14 Mai 2024</p>	<p><u>Menu restaurant</u> Melon à l'italienne *** Viennoise de barbue Au beurre de poivrons *** Flan asperges et gâteau pomme de terre « Elysée » *** Opéra, crème anglaise</p>	<p><u>Menu Brasserie</u> Melon portion Porto <u>ou</u> melon à l'italienne *** Viennoise de barbue Flan asperges et gâteau pomme de terre « Elysée » *** Opéra, crème anglaise</p>
<p>Jeudi 16 Mai 2024</p>	<p>CONCEPT 3 : Le chemin des douaniers Finger Food sur le thème du chemin des Douaniers</p>	
<p>Mercredi 22 Mai 2024</p>	<p>Potage Saint Germain aux croûtons *** Carré d'agneau rôti aux primeurs *** Saint Honoré revisité</p>	
<p>Jeudi 23 Mai 2024</p>	<p>EXAMEN BLANC Menu 19,00 €/personne <i>Service du vin à la bouteille</i> Boissons NON incluses au menu</p>	
<p>Jeudi 30 Mai 2024</p>	<p>EXAMEN BLANC</p>	

Mardi
4
Juin
2024

Melon à l'italienne ou Salade de Valençay chaud, au miel de thym et noisettes

Duo du Rhône en brochette printanière sucs de viande, Julienne de poireaux à la crème,
oignons glacés

Assiette de fromages

Millefeuille provençal

Jeudi
13
Juin
2024

Salade Niçoise ou Melon à l'italienne

Sauté d'agneau de Sisteron au romarin,

Ecrasé de pomme de terre au fenouil confit

Tarte Tropézienne