



## SOIRÉES À THÈME 2020

Les mercredis soirs

Soirées Bretagne – 1<sup>ère</sup> année BTS **(Prix 24 € hors boissons)**

**Les 23 septembre, 30 septembre et 07 octobre 2020**

**Amuse Bouche :**

*Velouté de chou-fleur et crevette flambée*

**Entrée :**

*Tarte fine de Saint-Jacques aux oignons de Roscoff, écume de crevette grise au curry*

**Plat :**

*Filet mignon de porc rôti au sésame, cocos de Paimpol et tartine de légumes*

**Dessert :**

*Palet Breton, crème au citron et framboise*

Soirées Occitanie - 1<sup>ère</sup> année BTS **(Prix 24 € hors boissons)**

**Les 25 novembre, 02 décembre et 09 décembre 2020**

**Amuse Bouche :**

*Huître de Bouzigue, topinambour et foie gras avec émulsion à la Blanquette de Limoux*

**Entrée :**

*Tourte Sétoise aux fruits de mer et tomate confite*

**Plat :**

*Confit de canard aux abricots, filet rôti, oignons fondants des Cévennes, purée à la tomme de Brebis*

**Dessert :**

*Crème Catalane, figues rôties au miel et granité au vinaigre de Banyuls*

**Les réservations se font auprès de :**

Madame MÉGRET (au secrétariat hôtellerie)  
au 02 48 67 83 00 (accueil = pas de ligne directe)

**Réservations ouvertes du lundi au vendredi  
de 09h00 à 12h00 et de 14h00 à 16h00**