



SOIRÉES À THÈME 2020

Les mercredis soirs

Soirées Bretagne – 1^{ère} 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^{ère} année BTS (Prix 24 € hors boissons)

Les 25 novembre, 02 décembre et 09 décembre 2020

Amuse Bouche :

Huître de Bouzigues, 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 MEGRET (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**