

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](mailto:terredesdelices@gmail.com)

Réservation en ligne : [www.restaurant-terredesdelices.fr](http://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 13 septembre au 9 décembre 2022**. 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**.



<b>Lundi 12.09.2022</b> <b>Au déjeuner</b>		<b>Mardi 13.09.2022</b> <b>Au déjeuner</b>	
Terre des Délices 2	<b>12,50 €</b>	Terre des Délices 1	<b>17,50 €</b>
<p><i>Tartine campagnarde</i> ***</p> <p><i>Moussaka</i> ***</p> <p><i>Bar à desserts</i></p>		<b>ou 12,50 € sans cocktail ni fromage</b>	
		<p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Charlotte de piperade au saumon fumé, jus de gambas</i> ***</p> <p><i>Pavé de bœuf en strates au poivron et basilic, panisse, légumes grillés et jus de bœuf aux olives</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Tartelette au chocolat blanc et fruits frais</i></p>	
<b>Mercredi 14.09.2022</b> <b>Au déjeuner</b>		<b>Mercredi 14.09.2022</b> <b>Au déjeuner</b>	
Terre des Délices 1	<b>12,50 €</b>	Terre des Délices 2	<b>12,50 €</b>
<p><i>Aumônière bretonne</i> ***</p> <p><i>Carré de porc au cidre, jardinière de légumes</i> ***</p> <p><i>Sabayon gratiné aux agrumes</i></p>		<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, caramel au beurre salé</i></p>	
<b>Jeudi 15.09.2022</b> <b>Au déjeuner</b>			
Terre des Délices 1			<b>12,50 €</b>
<p><i>Salade Caesar</i> ***</p> <p><i>Filets de rouget en tapenade, légumes de saison</i> ***</p> <p><i>Dacquoise aux fruits rouges</i></p>			

<b>Jeudi 15.09.2022</b> <b>Au dîner</b>		<b>Mardi 20.09.2022</b> <b>Au déjeuner</b>	
Terre des Délices 1	<b>21,50 €</b>	Terre des Délices 1	<b>17,50 €</b>
<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 crèmeux aux fraises de Plougastel, caramel beurre salé</i></p>		<p><b>ou 12,50 € sans cocktail ni fromage</b></p> <p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Œuf poché sur courgette confite au fenouil, velouté de volaille au basilic</i> ***</p> <p><i>Panaché de poissons à la badiane, caviar d'aubergine et poivrons marinés</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Pannequet aux fruits rouges</i></p>	
<b>Mardi 20.09.2022</b> <b>Au déjeuner</b>		<b>Jeudi 22.09.2022</b> <b>Au déjeuner</b>	
Terre des Délices 2	<b>12,50 €</b>	Terre des Délices 1	<b>12,50 €</b>
<p><i>Quiche aux échalotes confites</i> ***</p> <p><i>Lapin, sauce à l'estragon, vitelottes et carottes glacées</i> ***</p> <p><i>Crème de Carambar et petits fours</i></p>		<p><i>Cocktail d'avocat aux crevettes et pamplemousse</i> ***</p> <p><i>Daurade grillée, spaghetti de courgettes et sauce vierge</i> ***</p> <p><i>Fraises au romarin</i></p>	
<b>Jeudi 22.09.2022</b> <b>Au dîner</b>		<b>Lundi 26.09.2022</b> <b>Au déjeuner</b>	
Terre des Délices 1	<b>21,50 €</b>	Terre des Délices 2	<b>12,50 €</b>
<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>		<p><i>Melon à l'italienne</i> ***</p> <p><i>Escalope de veau viennoise, pommes Darphin et légumes glacés</i> ***</p> <p><i>Tarte feuilletée aux fruits</i></p>	

<b>Mardi 27.09.2022</b> <b>Au déjeuner</b>		<b>Mercredi 28.09.2022</b> <b>Au déjeuner</b>	
Terre des Délices 2	<b>12,50 €</b>	Terre des Délices 1	<b>12,50 €</b>
<p><i>Feuilleté de ris de veau braisés</i> ***</p> <p><i>Poulet basquaise, pommes sautées et piperade</i> ***</p> <p><i>Melon aux fruits rouges</i></p>		<p><i>Œuf pané sur piperade</i> ***</p> <p><i>Brandade de Nîmes</i> ***</p> <p><i>Pastis gascon</i></p>	
<b>Mercredi 28.09.2022</b> <b>Au déjeuner</b>		<b>Judi 29.09.2022</b> <b>Au déjeuner</b>	
Terre des Délices 2	<b>12,50 €</b>	Terre des Délices 1	<b>12,50 €</b>
<p><i>Omelette aux fines herbes</i> ***</p> <p><i>Poulet rôti et son jus, pommes allumettes</i> ***</p> <p><i>Poire Belle-Hélène</i></p>		<p><i>Carpaccio de betterave, céleri et wasabi</i> ***</p> <p><i>Rognon de veau au Porto, pommes grenailles persillées</i> ***</p> <p><i>Ananas rôti, brioche perdue et glace vanille</i></p>	
<b>Judi 29.09.2022</b> <b>Au dîner</b>		<b>Lundi 03.10.2022</b> <b>Au déjeuner</b>	
Terre des Délices 1	<b>21,50 €</b>	Terre des Délices 1	<b>12,50 €</b>
<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>		<p><i>Œufs mimosa</i> ***</p> <p><i>Poulet rôti, écrasée de pommes de terre</i> ***</p> <p><i>Tarte feuilletée aux abricots</i></p>	

<b>Mardi 04.10.2022</b> <b>Au déjeuner</b>		<b>Mercredi 05.10.2022</b> <b>Au déjeuner</b>	
Terre des Délices 2	<b>12,50 €</b>	Terre des Délices 1	<b>12,50 €</b>
<p><i>Bisque de crustacés</i> ***</p> <p><i>Paupiette de bœuf aux carottes, pommes vapeur</i> ***</p> <p><i>Crème glacée aux marrons</i></p>		<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>	
<b>Mercredi 05.10.2022</b> <b>Au déjeuner</b>		<b>Judi 06.10.2022</b> <b>Au déjeuner</b>	
Terre des Délices 2	<b>12,50 €</b>	Terre des Délices 1	<b>12,50 €</b>
<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>		<p><i>Artichaut farci au chorizo</i> ***</p> <p><i>Tartare de bœuf, pommes Pont Neuf, sauce béarnaise</i> ***</p> <p><i>Mousse au chocolat-noisettes</i></p>	
<b>Judi 06.10.2022</b> <b>Au dîner</b>		<b>Vendredi 07.10.2022</b> <b>Au déjeuner</b>	
Terre des Délices 1	<b>21,50 €</b>	Terre des Délices 1	<b>12,50 €</b>
<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>Trilogie de desserts du Poitou</i></p>		<p><i>Ardoise de charcuterie</i> ***</p> <p><i>Poulet sauté chasseur, pommes noisette</i> ***</p> <p><i>Tarte fine aux pommes, caramel au beurre salé</i></p>	

<b>Lundi 10.10.2022</b> <b>Au déjeuner</b>		<b>Mardi 11.10.2022</b> <b>Au déjeuner</b>	
Terre des Délices 1	<b>12,50 €</b>	Terre des Délices 2	<b>12,50 €</b>
<p><i>Œufs mimosa</i> ***</p> <p><i>Poulet rôti, écrasée de pommes de terre</i> ***</p> <p><i>Tarte feuilletée aux abricots</i></p>		<p><i>Gratinée à l'oignon</i> ***</p> <p><i>Epaule d'agneau farcie, pommes dauphines et flan de légumes</i> ***</p> <p><i>Quatre-quarts aux pommes tatin et caramel au beurre salé</i></p>	
<b>Mercredi 12.10.2022</b> <b>Au déjeuner</b>		<b>Mercredi 12.10.2022</b> <b>Au déjeuner</b>	
Terre des Délices 1	<b>12,50 €</b>	Terre des Délices 2	<b>12,50 €</b>
<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>		<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>	
<b>Jeudi 13.10.2022</b> <b>Au déjeuner</b>		<b>Jeudi 13.10.2022</b> <b>Au dîner</b>	
Terre des Délices 1	<b>12,50 €</b>	Terre des Délices 1	<b>21,50 €</b>
<p><i>Caviar d'aubergine, bresaola et feta</i> ***</p> <p><i>Merlu à l'espagnole, mousseline de céleri et émulsion de chorizo</i> ***</p> <p><i>Crème brûlée au café</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>	

<b>Vendredi 14.10.2022</b> <b>Au déjeuner</b>		<b>Lundi 17.10.2022</b> <b>Au déjeuner</b>	
Terre des Délices 1	<b>12,50 €</b>	Terre des Délices 1	<b>12,50 €</b>
<p><i>Salade frisée aux lardons, œufs mollets</i> ***</p> <p><i>Blanquette de volaille au curry, gratin dauphinois</i> ***</p> <p><i>Café gourmand</i></p>		<p><i>Assortiment de charcuterie italienne</i> ***</p> <p><i>Escalope milanaise, spaghetti au pesto</i> ***</p> <p><i>Tiramisu</i></p>	
<b>Lundi 17.10.2022</b> <b>Au déjeuner</b>		<b>Mardi 18.10.2022</b> <b>Au déjeuner</b>	
Terre des Délices 2	<b>12,50 €</b>	Terre des Délices 2	<b>12,50 €</b>
<p><i>Assiette de fruits de mer</i> ***</p> <p><i>Galette au jambon</i> <b>ou</b> <i>Galette végétarienne</i> ***</p> <p><i>Teurgoule</i></p>		<p><i>Potage minestrone</i> ***</p> <p><i>Travers de porc laqué au gingembre, purée de patates douces aux épices</i> ***</p> <p><i>Gratinée d'automne</i></p>	
<b>Mercredi 19.10.2022</b> <b>Au déjeuner</b>		<b>Mercredi 19.10.2022</b> <b>Au déjeuner</b>	
Terre des Délices 1	<b>12,50 €</b>	Terre des Délices 2	<b>12,50 €</b>
<p><i>Œufs panés en deux cuissons sur piperade basque</i> ***</p> <p><i>Suprême de poulet farci à la duxelle, champignons des bois, purée de légumes d'antan et raisins rôtis</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>	



<b>Jeudi 20.10.2022</b> <b>Au déjeuner</b>		<b>Jeudi 20.10.2022</b> <b>Au dîner</b>	
Terre des Délices 1	<b>12,50 €</b>	Terre des Délices 1	<b>21,50 €</b>
<p><i>Tatin de tomates anciennes</i> ***</p> <p><i>Carré d'agneau, petits pois à la française et jus réduit</i> ***</p> <p><i>Éclair coco-passion</i></p>		<p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Terrine tricolore de poissons au piment d'Espelette</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>Chariots de desserts</i></p>	
<b>Vendredi 21.10.2022</b> <b>Au déjeuner</b>		<b>Lundi 07.11.2022</b> <b>Au déjeuner</b>	
Terre des Délices 1	<b>12,50 €</b>	Terre des Délices 1	<b>12,50 €</b>
<p><i>Assiette nordique</i> ***</p> <p><i>Escalope de volaille à la crème, flan de carottes et navets</i> ***</p> <p><i>Riz au lait au caramel</i></p>		<p><i>Assortiment de charcuterie italienne</i> ***</p> <p><i>Escalope milanaise, spaghetti au pesto</i> ***</p> <p><i>Tiramisu</i></p>	
<b>Mardi 08.11.2022</b> <b>Au déjeuner</b>		<b>Jeudi 10.11.2022</b> <b>Au déjeuner</b>	
Terre des Délices 1	<b>17,50 €</b>	Terre des Délices 1	<b>12,50 €</b>
<b>ou 12,50 € sans cocktail ni fromage</b>			
<p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Velouté de potiron au lait de coco et écrevisses</i> ***</p> <p><i>Dorade en coque de sel, flan de céleri et jus mousseux de champignons</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Tartelette caramel et noix</i></p>		<p><i>Maquereau mariné au vin blanc, carottes confites</i> ***</p> <p><i>Entrecôte grillée, sauce aux cèpes et pommes gaufrette</i> ***</p> <p><i>Baba au Rhum, Chantilly citron vert</i></p>	

<b>Lundi 14.11.2022</b> <b>Au déjeuner</b>		<b>Lundi 14.11.2022</b> <b>Au déjeuner</b>	
Terre des Délices 1	<b>12,50 €</b>	Terre des Délices 2	<b>9,00 €</b>
<p><i>Quiche lorraine</i> ***</p> <p><i>Filet mignon de porc à la moutarde à l'ancienne et gratin dauphinois</i> ***</p> <p><i>Dame blanche</i></p>		<p><i>Burger basque, pommes sautées et salade</i> <b>ou</b> <i>Moules, frites</i> ***</p> <p><i>Dame blanche</i> <b>ou</b> <i>Tarte aux pommes</i></p>	
<b>Mardi 15.11.2022</b> <b>Au déjeuner</b>		<b>Mercredi 16.11.2022</b> <b>Au déjeuner</b>	
Terre des Délices 1	<b>17,50 €</b>	Terre des Délices 1	<b>12,50 €</b>
<b>ou 12,50 € sans cocktail ni fromage</b>			
<p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Œufs en deux cuissons et fricassée de champignons</i> ***</p> <p><i>Poivrade de cerf, pommes Maxim's et betteraves glacées</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Profiteroles glace châtaigne, pomme tiède à la vinaigrette de menthe</i></p>		<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>	
<b>Mercredi 16.11.2022</b> <b>Au déjeuner</b>		<b>Jedi 17.11.2022</b> <b>Au déjeuner</b>	
Terre des Délices 2	<b>12,50 €</b>	Terre des Délices 1	<b>12,50 €</b>
<p><i>Œufs pochés à la vigneronne</i> ***</p> <p><i>Bœuf bourguignon revisité, purée de panais et fondue de poireaux</i> ***</p> <p><i>Crème caramel</i></p>		<p><i>Œufs pochés et bohémienne de légumes</i> ***</p> <p><i>Filet mignon de porc aux herbes, panais rôtis, sauce aigre douce</i> ***</p> <p><i>Tarte au citron meringuée</i></p>	

<b>Jeudi 17.11.2022</b> <b>Au dîner</b>		<b>Vendredi 18.11.2022</b> <b>Au déjeuner</b>	
Terre des Délices 1	<b>21,50 €</b>	Terre des Délices 1	<b>12,50 €</b>
<p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Ravioles de crevettes, bouillon aromatique</i> ***</p> <p><i>Filet de thon mi-cuit au sésame, purée de patates douces et christophine</i> ***</p> <p><i>Pause fraîcheur</i> ***</p> <p><i>Bavarois exotique</i></p>		<p><i>Œufs cocotte à la crème</i> ***</p> <p><i>Fricassée de volaille, tagliatelles au beurre</i> ***</p> <p><i>Tarte Bourdaloue</i></p>	
<b>Lundi 21.11.2022</b> <b>Au déjeuner</b>		<b>Mardi 22.11.2022</b> <b>Au déjeuner</b>	
Terre des Délices 1	<b>12,50 €</b>	Terre des Délices 1	<b>17,50 €</b>
<p><i>Quiche lorraine</i> ***</p> <p><i>Filet mignon de porc à la moutarde à l'ancienne et gratin dauphinois</i> ***</p> <p><i>Dame blanche</i></p>		<p><b>ou 12,50 € sans cocktail ni fromage</b></p> <p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Crème de cèpes aux châtaignes, espuma de foie gras</i> ***</p> <p><i>Pavé de cabillaud, petits légumes et risotto au vert, sauce curry</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Charlotte passion-chocolat, et banane flambée</i></p>	
<b>Mercredi 23.11.2022</b> <b>Au déjeuner</b>		<b>Mercredi 23.11.2022</b> <b>Au déjeuner</b>	
Terre des Délices 1	<b>12,50 €</b>	Terre des Délices 2	<b>12,50 €</b>
<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>Brioche perdue et tartare de fruits</i></p>		<p><i>Verrine d'avocat et crevettes, sauce cocktail</i> ***</p> <p><i>Burger maison et pommes frites</i> ***</p> <p><i>Poire Belle-Hélène</i></p>	

<b>Jeudi 24.11.2022</b> <b>Au dîner</b>		<b>Vendredi 25.11.2022</b> <b>Au déjeuner</b>	
Terre des Délices 1	<b>21,50 €</b>	Terre des Délices 1	<b>12,50 €</b>
<p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Ballotine de merlu aux écrevisses, beurre blanc</i> ***</p> <p><i>Filet mignon de porc brioché à la moutarde, jus de viande aux poires, haricots blancs</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Tarte aux poires Amandine</i></p>		<p><i>Quiche lorraine et salade verte</i> ***</p> <p><i>Pièce du boucher grillée, pommes frites</i> ***</p> <p><i>Assiette de fromages</i></p>	
<b>Lundi 28.11.2022</b> <b>Au déjeuner</b>		<b>Mardi 29.11.2022</b> <b>Au déjeuner</b>	
Terre des Délices 1	<b>12,50 €</b>	Terre des Délices 1	<b>17,50 €</b>
<p><i>Salade d'hiver au chèvre chaud</i> ***</p> <p><i>Rôti de porc aux pruneaux, potatoes</i> ***</p> <p><i>Moelleux au chocolat</i></p>		<p><b>ou 12,50 € sans cocktail ni fromage</b></p> <p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Ravioles d'escargots et duxelle de champignons, bouillon d'ail doux</i> ***</p> <p><i>Souris d'agneau braisée, échalion confit et churros de pommes de terre</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Baba au chocolat flambé au Grand-Marnier</i></p>	
<b>Mardi 29.11.2022</b> <b>Au déjeuner</b>		<b>Mercredi 30.11.2022</b> <b>Au déjeuner</b>	
Terre des Délices 2	<b>12,50 €</b>	Terre des Délices 1	<b>12,50 €</b>
<p><i>Poireaux sauce gribiche</i> ***</p> <p><i>Rôti de porc en croûte d'épices, gratin de bananes plantain</i> ***</p> <p><i>Variation gourmande autour de la prune</i></p>		<p><i>Salade Florida</i> ***</p> <p><i>Burger et pommes rustiques</i> ***</p> <p><i>Brownie, crème anglaise et noix de pécan</i></p>	

<b>Mercredi 30.11.2022</b> <b>Au déjeuner</b>		<b>Jeudi 01.12.2022</b> <b>Au dîner</b>	
Terre des Délices 2	<b>12,50 €</b>	Terre des Délices 1	<b>21,50 €</b>
<p><i>Tartare de saumon et ses blinis, médaillon de foie gras</i> ***</p> <p><i>Magret de canard au poivre vert, pommes croquettes et navets glacés</i> ***</p> <p><i>Forêt noire</i></p>		<p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Velouté de potimarron, éclats de châtaignes 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>Farandole de desserts</i></p>	
<b>Vendredi 02.12.2022</b> <b>Au déjeuner</b>		<b>Lundi 05.12.2022</b> <b>Au déjeuner</b>	
Terre des Délices 1	<b>12,50 €</b>	Terre des Délices 1	<b>12,50 €</b>
<p><i>Potage julienne Darblay</i> ***</p> <p><i>Sauté de veau Marengo, écrasée de pommes de terre</i> ***</p> <p><i>Moelleux au chocolat et crème anglaise</i></p>		<p><i>Salade d'hiver au chèvre chaud</i> ***</p> <p><i>Rôti de porc aux pruneaux, potatoes</i> ***</p> <p><i>Moelleux au chocolat</i></p>	
<b>Mardi 06.12.2022</b> <b>Au déjeuner</b>		<b>Mardi 06.12.2022</b> <b>Au déjeuner</b>	
Terre des Délices 1	<b>17,50 €</b>	Terre des Délices 2	<b>12,50 €</b>
<b>ou 12,50 € sans cocktail ni fromage</b>			
<p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Œuf parfait en nage de légumes et gambas sautées</i> ***</p> <p><i>Mignon de porc en croûte et joues de porc confites, jus au vin de noix, purée Joël Robuchon et légumes glacés</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Tiramisu aux clémentines</i></p>		<p><i>Potage Saint Germain et ses croûtons</i> ***</p> <p><i>Jambonnette de poulet au citron, légumes grillés et confits, boulgour à l'ail</i> ***</p> <p><i>Variation autour de la poire</i></p>	

<b>Mercredi 07.12.2022</b> <b>Au déjeuner</b>		<b>Mercredi 07.12.2022</b> <b>Au déjeuner</b>	
Terre des Délices 1	<b>12,50 €</b>	Terre des Délices 2	<b>12,50 €</b>
<p><i>Salade tourangelle</i> ***</p> <p><i>Pot-au-feu du braconnier</i> ***</p> <p><i>Tarte Tatin</i></p>		<p><i>Salade gourmande de Noël</i> ***</p> <p><i>Gratin de Saint Jacques</i> ***</p> <p><i>Verrine au Champagne et cerises</i></p>	
<b>Jeudi 08.12.2022</b> <b>Au dîner</b>		<b>Vendredi 09.12.2022</b> <b>Au déjeuner</b>	
Terre des Délices 1	<b>21,50 €</b>	Terre des Délices 1	<b>12,50 €</b>
<p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Assiette de fruits de mer</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 Dubarry</i> ***</p> <p><i>Pavé de saumon au beurre blanc, fondue de poireaux</i> ***</p> <p><i>Panna Cotta chocolat-pistache</i></p>	