

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 10 septembre au 13 décembre 2024**. 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.

Les plats suivis d'un symbole **V** vous seront proposés avec une option végétarienne.

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 10.09.2024 Au déjeuner		Mercredi 11.09.2024 Au déjeuner	
Terre des Délices 2	14,00 €	Terre des Délices 1	14,00 €
<p><i>Verrine de mousse d'avocat et crevettes, sauce cocktail</i> ***</p> <p><i>Tronçon de lotte bardé, beurre blanc, flan de légumes et riz sauvage</i> ***</p> <p><i>Tarte aux amandes et framboises</i></p>		<p><i>Aumônière bretonne</i> ***</p> <p><i>Carré de porc, mousseline de légumes</i> ***</p> <p><i>Sabayon gratiné aux agrumes</i></p>	
Mercredi 11.09.2024 Au déjeuner		Jeudi 12.09.2024 Au déjeuner	
Terre des Délices 2	14,00 €	Terre des Délices 1	14,00 €
<p><i>Assiette de melon et jambon cru</i> ***</p> <p><i>Burger, frites et salade</i> ***</p> <p><i>Coupe glacée</i></p>		<p><i>Melon à l'italienne</i> ***</p> <p><i>Mignon de porc ail et basilic, mille- feuille de légumes du soleil, écrasée de pommes de terre</i> ***</p> <p><i>Tarte au citron meringuée</i></p>	
Jeudi 12.09.2024 Au dîner		Mardi 17.09.2024 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>Limandes meunières, pommes Darphin</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Sablé breton, crémeux aux prunes et caramel beurre salé</i></p>		<p><i>Tarte océane, beurre de coquillages au pistou</i> ***</p> <p><i>Blanquette de volaille au lait de coco, riz Madras et carottes glacées</i> ***</p> <p><i>Moelleux au chocolat, sorbet framboise</i></p>	

Jeudi 19.09.2024 Au déjeuner		Mardi 24.09.2024 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	14,00 €	Terre des Délices 2	14,00 €
<p><i>Tarte océane</i> ***</p> <p><i>Tartare de bœuf, frites et salade</i> ou</p> <p><i>Pavé de saumon à l'oseille, flan de légumes et riz créole</i> ***</p> <p><i>Mousse au chocolat, tuile aux amandes</i></p>		<p><i>Soufflé au Comté</i> ***</p> <p><i>Papillote de saumon, ratatouille fine et pommes Darphin</i> ***</p> <p><i>Profiteroles glace vanille, sauce chocolat</i></p>	
Mercredi 25.09.2024 Au déjeuner		Mercredi 25.09.2024 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	14,00 €	Terre des Délices 2	14,00 €
<p><i>Œuf pané, piperade</i> ***</p> <p><i>Filet de rouget, pommes de terre safranées, tapenade et sauce vierge</i> ***</p> <p><i>Brioche façon pain perdu et agrumes</i></p>		<p><i>Terrine de saumon et ses sauces d'accompagnements</i> ***</p> <p><i>Magret de canard, fricassée de légumes</i> ***</p> <p><i>Tartelette au chocolat</i></p>	
Jeudi 26.09.2024 Au déjeuner		Jeudi 26.09.2024 Au dîner	
Terre des Délices 1	14,00 €	Terre des Délices 1	24,00 €
<p><i>Trilogie de saumon</i> ***</p> <p><i>Magret de canard au vinaigre de framboises, polenta et caviar d'aubergines</i> ***</p> <p><i>Assiettes de fromages</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 et légumes de saison</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Poire-chocolat en trompe l'œil</i></p>	

Vendredi 27.09.2024 Au déjeuner		Mardi 01.10.2024 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	14,00 €	Terre des Délices 2	14,00 €
<p><i>Salade de melon et pastèque au Pineau des Charentes</i> ***</p> <p><i>Escalope de volaille à la crème, purée de pommes de terre ✓</i> ***</p> <p><i>Fondant au chocolat, coulis de fruits rouges</i></p>		<p><i>Gnocchi de potiron, pistou de roquette et mesclun</i> ***</p> <p><i>Entrecôte double, sauce béarnaise, pommes Pont Neuf</i> ***</p> <p><i>Île flottante</i></p>	
Mercredi 02.10.2024 Au déjeuner		Mercredi 02.10.2024 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</i> ***</p> <p><i>Soufflé au Pineau des Charentes et macaroné</i></p>		<p><i>Velouté glacé petits pois et menthe</i> ***</p> <p><i>Pavé de saumon, ratatouille et tagliatelles fraîches ✓</i> ***</p> <p><i>Fraise façon Melba</i></p>	
Jedi 03.10.2023 Au déjeuner		Jedi 03.10.2023 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	14,00 €	Terre des Délices 2	14,00 €
<p><i>Cocktail d'avocat aux crevettes</i> ***</p> <p><i>Pièce du boucher grillée, sauce béarnaise, pommes Pont Neuf</i> ***</p> <p><i>Tiramisu</i></p>		<p><i>Ardoise de charcuteries</i> ***</p> <p><i>Poulet sauté chasseur, pommes noisette</i> ***</p> <p><i>Tarte fine aux pommes, sauce caramel au beurre salé</i></p>	

Jeudi 03.10.2024 Au dîner		Vendredi 04.10.2024 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 d'huîtres fines de claire</i> ***</p> <p><i>Bar grillé, cromesquis aux herbes et pommes de terre</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>Mignon de porc au miel et romarin, purée de céleri</i> ✓ ***</p> <p><i>Coupe de lemon curd, fraise et crumble</i></p>	
Mardi 08.10.2024 Au déjeuner		Mercredi 09.10.2024 Au déjeuner	
Terre des Délices 2	14,00 €	Terre des Délices 1	14,00 €
<p><i>Crème de lentilles, crêpe aux noix et œuf poché</i> ***</p> <p><i>Darne de saumon grillée, sauce béarnaise et pommes vapeur</i> ***</p> <p><i>Poire pochée, nougatine et caramel au gingembre</i></p>		<p><i>Soupe lorraine au lard</i> ***</p> <p><i>Sandre fumé et grillé, déclinaison de choux</i> ***</p> <p><i>Mirabelles, miel et basilic</i></p>	
Mercredi 09.10.2024 Au déjeuner		Jeudi 10.10.2023 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 au beurre</i> ***</p> <p><i>Moelleux au chocolat, crème anglaise</i></p>		<p><i>Assiette de fruits de mer</i> ***</p> <p><i>Sole grillée, beurre blanc et gnocchi de potiron</i> ***</p> <p><i>Entremets citron</i></p>	

Jeudi 10.10.2024 Au déjeuner		Jeudi 10.10.2024 Au dîner	
Terre des Délices 2	14,00 €	Terre des Délices 1	24,00 €
<p><i>Salade frisée aux lardons, œuf mollet</i> ***</p> <p><i>Blanquette de volaille au curry, gratin dauphinois</i> ***</p> <p><i>Café ou Thé gourmand</i></p>		<p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Bouchée à la reine</i> ***</p> <p><i>Caneton en deux cuissons, garniture automnale</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Tiramisu champenois</i></p>	
Vendredi 11.10.2024 Au déjeuner		Lundi 14.10.2024 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	14,00 €	Brasserie	10,50 €
<p><i>Assiette de poissons fumés</i> ***</p> <p><i>Pavé de cabillaud rôti, crème aux piments d'Espelette et fondue de tomates</i> ✓ ***</p> <p><i>Tarte aux pommes</i></p>		<p><i>Brunch à partir de 12h00</i></p> 	
Mardi 15.10.2024 Au déjeuner		Mercredi 16.10.2024 Au déjeuner	
Terre des Délices 2	14,00 €	Terre des Délices 1	14,00 €
<p><i>Terrine canard aux champignons et aux figes</i> ***</p> <p><i>Agneau de sept heures, pommes Macaire et flan d'ail</i> ***</p> <p><i>Crêpe soufflée à l'orange</i></p>		<p><i>Œuf mollet frit, basquaise et Serrano</i> ***</p> <p><i>Suprême de poulet farci aux champignons, embeurrée de chou et raisins rôtis</i> ***</p> <p><i>Dame blanche, coulis de chocolat aux piments d'Espelette</i></p>	

Mercredi 16.10.2024 Au déjeuner		Jeudi 17.10.2024 Au déjeuner	
Terre des Délices 2	14,00 €	Terre des Délices 1	14,00 €
<p><i>Salade de chèvre chaud</i> ***</p> <p><i>Poulet rôti, purée de pommes de terre et jus léger</i> ***</p> <p><i>Tarte aux pommes</i></p>		<p><i>Terrine de campagne</i> ***</p> <p><i>Blanquette de poisson, riz pilaf et tagliatelles de légumes</i> ***</p> <p><i>Crêpe aux pommes caramélisées</i></p>	
Jeudi 17.10.2024 Au déjeuner		Jeudi 17.10.2024 Au dîner	
Terre des Délices 2	14,00 €	Terre des Délices 1	24,00 €
<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 et caramel</i></p>		<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, garniture de saison</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Sabayon gratiné aux fruits d'automne</i></p>	
Vendredi 18.10.2024 Au déjeuner		Mardi 05.11.2024 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	14,00 €	Terre des Délices 1	19,00 €
<p><i>Assiette baltique</i> ***</p> <p><i>Pavé de saumon rôti, crème de safran et ratatouille fine</i> ✓ ***</p> <p><i>Tarte aux poires et noix</i></p>		<p>ou 14,00 € sans cocktail ni fromage</p> <p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Velouté de moules aux légumes et au safran</i> ***</p> <p><i>Magret de canard grillé, sauce paloise et pommes Amandine</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Crème caramel, tuile aux amandes</i></p>	

Mardi 05.11.2024 Au déjeuner		Mercredi 06.11.2024 Au déjeuner	
Terre des Délices 2	14,00 €	Terre des Délices 1	14,00 €
<p><i>Beignets de gambas, sauce tartare et tempura de légumes</i> ***</p> <p><i>Pavé de cabillaud sauté meunière, risotto aux champignons</i> ***</p> <p><i>Crème brûlée au Cointreau</i></p>		<p><i>Accras de morue</i> ***</p> <p><i>Rougail saucisse, riz créole</i> ***</p> <p><i>Autour de l'ananas</i></p>	
Mercredi 06.11.2024 Au déjeuner		Judi 07.11.2024 Au déjeuner	
Terre des Délices 2	14,00 €	Terre des Délices 1	14,00 €
<p><i>Œufs pochés à la bourguignonne, fricassée de champignons</i> ***</p> <p><i>Entrecôte double sauce marchand de vin, purée façon Joël Robuchon</i> ***</p> <p><i>Poire pochée au vin rouge, glace vanille</i></p>		<p><i>Salade de chèvre chaud</i> ***</p> <p><i>Blanquette de veau aux cèpes, riz pilaf et spaghetti de carottes</i> ***</p> <p><i>Café ou Thé gourmand</i></p>	
Judi 07.11.2024 Au déjeuner		Judi 07.11.2024 Au dîner	
Terre des Délices 2	14,00 €	Terre des Délices 1	24,00 €
<p><i>Œufs cocotte</i> ***</p> <p><i>Fricassée de volaille, tagliatelles au beurre</i> ***</p> <p><i>Tarte Bourdaloue</i></p>		<p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Raviole de crevettes, bouillon parfumé</i> ***</p> <p><i>Thon mi-cuit au sésame, patates douces et christophines</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Déclinaison de fruits exotiques</i></p>	

Vendredi 08.11.2024 Au déjeuner		Mardi 12.11.2024 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	14,00 €	Terre des Délices 1	19,00 €
<p><i>Velouté de butternut façon thai</i> ***</p> <p><i>Suprême de poulet farci aux escargots, gratin dauphinois ✓</i> ***</p> <p><i>Assortiment de choux pâtissiers</i></p>		<p>ou 14,00 € sans cocktail ni fromage</p> <p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Velouté de coquillages coco et curry</i> ***</p> <p><i>Magret de canard grillé, sauce Choron, pommes croquette</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Crème brûlée, tuile aux amandes</i></p>	
Mardi 12.11.2024 Au déjeuner		Jedi 14.11.2024 Au déjeuner	
Terre des Délices 2	14,00 €	Terre des Délices 1	14,00 €
<p><i>Tartelette de Boudindon®, compotée d'oignons et sauce Porto</i> ***</p> <p><i>Pigeon en deux cuissons, céleri rave rôti et purée de patates douces</i> ***</p> <p><i>Pommes au miel et aux noix, flambées à l'Angélique</i></p>		<p><i>Crème de champignons aux noix et beignets soufflés</i> ***</p> <p><i>Fricassée de volaille au Pineau des Charentes, tagliatelles et échalions du Poitou confits</i> ***</p> <p><i>Tarte aux pommes, crème anglaise</i></p>	
Jedi 14.11.2024 Au déjeuner		Vendredi 15.11.2024 Au déjeuner	
Terre des Délices 2	14,00 €	Terre des Délices 1	14,00 €
<p><i>Quiche lorraine</i> ***</p> <p><i>Pièce du boucher, sauce bordelaise et pommes frites</i> ***</p> <p><i>Assiette de fromages</i></p>		<p><i>Crème de chou-fleur, pignons de pin grillés, raisins et citron</i> ***</p> <p><i>Cuisse de pintade façon Vallée d'Auge, pommes vapeur ✓</i> ***</p> <p><i>Café ou Thé gourmand</i></p>	

Mardi 19.11.2024 Au déjeuner		Mardi 19.11.2024 Au déjeuner			
Terre des Délices 1	19,00 €	Terre des Délices 2	17,00 €		
ou 14,00 € sans cocktail ni fromage		<p align="center">Menu Examen</p> <p>Réservations sous forme de tables de 4 couverts et de tables de 2 couverts</p>			
<p align="center"><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p align="center"><i>Comme une assiette nordique</i> ***</p> <p align="center"><i>Pavé de cerf au bleu, chou rouge à la danoise</i> ***</p> <p align="center"><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p align="center"><i>Tarte à la confiture de framboise</i></p>					
Mercredi 20.11.2024 Au déjeuner				Mercredi 20.11.2024 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	14,00 €			Terre des Délices 2	14,00 €
<p><i>Œuf poché, crème mâche et poitrine fumée</i> ***</p> <p><i>Pavé de sandre, beurre nantais et petits légumes</i> ***</p> <p><i>Tarte Amandine aux poire</i></p>		<p align="center"><i>Assiette de charcuteries</i> ou <i>Tartine de fromages et poires</i> ✓ ***</p> <p><i>Fricassée de poulet au Pineau des Charentes, légumes de saison</i> ***</p> <p align="center"><i>Café ou Thé gourmand</i></p>			
Jeudi 21.11.2024 Au déjeuner		Jeudi 21.11.2024 Au déjeuner			
Brasserie	10,50 €	Terre des Délices 2	14,00 €		
<p><i>Tartines au choix et salade verte</i> ***</p> <p><i>Panna Cotta, coulis de fruits rouges</i></p>		<p align="center"><i>Potage julienne Darblay</i> ***</p> <p align="center"><i>Sauté de veau Marengo, purée de pommes de terre</i> ***</p> <p align="center"><i>Moelleux au chocolat, crème anglaise</i></p>			

Jeudi 21.11.2024 Au dîner		Vendredi 22.11.2024 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>Truite à basse température, déclinaison de carottes</i> ***</p> <p><i>Filet mignon de porc à la moutarde, jus de viande aux poires et haricots blancs</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Brioche façon pain perdu</i></p>		<p><i>Œufs farcis Chimay</i> ***</p> <p><i>Joues de porc au cidre, céleri et betteraves braisés</i> ***</p> <p><i>Panna Cotta, marmelade de mandarine</i></p>	
Lundi 25.11.2024 Au déjeuner		Mardi 26.11.2024 Au déjeuner	
Brasserie	10,50 €	Terre des Délices 1	19,00 €
<p><i>Comme en Italie</i></p> <p><i>Linguini alle vongole</i> ou <i>Spaghetti bolognese</i> ou <i>Penne all arrabbiata</i> ***</p> <p><i>Panna Cotta</i> ou <i>Tiramisu</i></p>		<p>ou 14,00 € sans cocktail ni fromage</p> <p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Bortsch</i> ***</p> <p><i>Lapin farci et braisé comme une carbonnade</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Gaufre liégeoise, glace spéculoos et sauce chocolat</i></p>	
Mardi 26.11.2024 Au déjeuner		Mercredi 27.11.2024 Au déjeuner	
Terre des Délices 2	17,00 €	Terre des Délices 1	14,00 €
<p><i>Menu Examen</i></p> <p><i>Réservations sous forme de tables de 4 couverts et de tables de 2 couverts</i></p>		<p><i>Assiette nordique</i> ***</p> <p><i>Kouloubiac de saumon</i> ***</p> <p><i>Cheese cake spéculoos et agrumes</i></p>	

Mercredi 27.11.2024 Au déjeuner		Judi 28.11.2024 Au déjeuner	
Terre des Délices 2	14,00 €	Brasserie	10,50 €
<p><i>Entraînement Examen</i></p> <p><i>Réservations sous forme de tables de 2 couverts</i></p>		<p><i>Tartines au choix et salade verte</i> ***</p> <p><i>Moelleux au chocolat, crème anglaise</i></p>	
Judi 28.11.2024 Au déjeuner		Judi 28.11.2024 Au dîner	
Terre des Délices 2	14,00 €	Terre des Délices 1	24,00 €
<p><i>Potage Dubarry</i> ***</p> <p><i>Pavé de saumon, sauce beurre blanc, riz sauvage et fondue de poireaux</i> ***</p> <p><i>Panna Cotta chocolat-pistache</i></p>		<p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Cabillaud en trois façons</i> ***</p> <p><i>Paupiette de veau, tagliatelles maison</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Omelette norvégienne</i></p>	
Vendredi 29.11.2024 Au déjeuner		Mardi 03.12.2024 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	14,00 €	Terre des Délices 1	19,00 €
<p><i>Œufs mollets à la florentine</i> ***</p> <p><i>Bœuf bourguignon et purée de pommes de terre</i> ***</p> <p><i>Crème brûlée à la verveine</i></p>		<p>ou 14,00 € sans cocktail ni fromage</p>	
		<p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Fish and chips</i> ***</p> <p><i>Bœuf à la Guinness en deux façons</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Trifle, crème anglaise au thé</i></p>	

Mercredi 04.12.2024 Au déjeuner		Mercredi 04.12.2024 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	14,00 €	Terre des Délices 2	14,00 €
<p><i>Assiette de fruits de mer</i> ***</p> <p><i>Pot-au-feu</i> ***</p> <p><i>Tarte Tatin</i></p>		<p><i>Velouté de panais, chorizo et copeaux d'Ossau-Iraty</i> ***</p> <p><i>Moules, frites</i> ***</p> <p><i>Délice de Noël</i></p>	
Jeudi 05.12.2024 Au déjeuner		Jeudi 05.12.2024 Au dîner	
Terre des Délices 2	14,00 €	Terre des Délices 1	24,00 €
<p><i>Feuilleté d'escargots à la crème d'ail</i> ***</p> <p><i>Souris d'agneau au miel et romarin, poêlée de champignons et gratin dauphinois</i> ***</p> <p><i>Profiteroles au chocolat</i></p>		<p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Betterave braisée, bavarois de chèvre et crumble au cumin</i> ***</p> <p><i>Canard à l'orange, légumes de saison</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Vouvray gourmand</i></p>	
Vendredi 06.12.2024 Au déjeuner		Mardi 10.12.2024 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	14,00 €	Terre des Délices 1	19,00 €
<p><i>Croquettes de pommes de terre, salade d'automne</i> ***</p> <p><i>Marmite de lotte à la moutarde violette</i> ✓ ***</p> <p><i>Coupe glacée façon Pavlova</i></p>		<p>ou 14,00 € sans cocktail ni fromage</p> <p><i>Cocktail et Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Samossa et nems</i> ***</p> <p><i>Crevettes et poisson à la thaïlandaise</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Sorbet litchi et eau de rose</i></p>	

Mercredi 11.12.2024 Au déjeuner		Jeudi 12.12.2024 Au déjeuner	
Terre des Délices 1	14,00 €	Terre des Délices 2	14,00 €
<p><i>Salade Florida</i> ***</p> <p><i>Burger et pommes rustiques</i> ***</p> <p><i>Brownie, crème anglaise vanille et noix de pécan</i></p>		<p><i>Assiette de saumon fumé, crème de ciboulette</i> ***</p> <p><i>Dos de cabillaud en croûte de chorizo, pommes Darphin</i> ***</p> <p><i>Tartelette au chocolat et framboises</i></p>	
Jeudi 12.12.2024 Au dîner		Vendredi 13.12.2024 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>Velouté de potimarron, éclats de châtaigne et bacon croustillant</i> ***</p> <p><i>Poulet aux écrevisses, pommes Maxim's</i> ***</p> <p><i>Plateau de fromages</i> ***</p> <p><i>Assortiment de mignardises</i></p>		<p><i>Cromesquis de pomme de terre et jambon de Bayonne</i> ***</p> <p><i>Médailon de lotte à la courge et citronnelle</i> ***</p> <p><i>Coupe glacée chocolat viennois</i></p>	