

Menus restaurant didactique - janvier 2025.



9 et 10 janvier	16 et 17 janvier	23 et 24 janvier Evaluation 4P	31 janvier 30/01 : Horeca Forma Wallonie
<p>Dégustations salées</p> <p>~~~~~</p> <p>Napoléon de homard.</p> <p>~~~~~</p> <p>Filet de chapon sauce Diane Garniture hivernale.</p> <p>~~~~~</p> <p>Plateau du Berger.</p> <p>~~~~~</p> <p>Couronne de l'an neuf.</p> <p>Ou</p> <p>Crêpes flambées.</p>	<p>Dégustations salées</p> <p>~~~~~</p> <p>Terrine de lapereau Coing, raisins et sa brioche.</p> <p>~~~~~</p> <p>Darne de saumon et sa sauce émulsionnée.</p> <p>Ou</p> <p>Magret de canard « spéculoos » et sa lasagne de légumes.</p> <p>~~~~~</p> <p>Soufflé parfumé au Grand- Marnier</p> <p>Ou</p> <p>Assiette de fromages</p>	<p>Dégustations salées</p> <p>~~~~~</p> <p>Duo frit fromage et légume.</p> <p>~~~~~</p> <p>Bar rôti et beurre blanc à l'avruga.</p> <p>Légumes de saison et sa pomme Duchesse.</p> <p>~~~~~</p> <p>Entremet à la pomme d'amour.</p>	<p>Dégustations salées</p> <p>~~~~~</p> <p>Maki végétarien</p> <p>~~~~~</p> <p>Couronne d'agneau, fondue de légumes et sa sauce émulsionnée.</p> <p>~~~~~</p> <p>Tartelette aux agrumes meringuée.</p> <p>Ou</p> <p>Banane flambée.</p>