



MENUS D'AVRIL



MERCREDI 22 AVRIL
DINER
LES SOURCES : 22 €



Asperges, sauce hollandaise

Magret de canard au thym,
légumes rôtis

Tarte aux fraises



JEUDI 23 AVRIL
DEJEUNER
LE LARBAUD : 22 €



Feuilleté d'asperges

Médailon de porc en croûte, beurre
basque et purée de lentilles corail.

Dame blanche (crème glacée à la
vanille et chocolat)



VENDREDI 24 AVRIL
DEJEUNER
LE LARBAUD : 23 €



Poireaux vinaigrette
ou
Avocat crevettes sauce cocktail

Langue de bœuf sauce ravigote, pommes de
terre anglaise, haricots verts

ou
Poulet rôti, frites

Fromage blanc (sucré ou salé)

Riz au lait
ou
Omelette norvégienne





MENUS D'AVRIL



MERCREDI 29 AVRIL
DINER
LE LARBAUD : 23 €



Cassolette d'escargots

Dos de cabillaud aux trésors de l'Aveyron
et son jus au parfum d'enfance, riz
sauvage et pointes d'asperges

Tarte au chocolat framboises



JÉUDI 30 AVRIL
DÉJEUNER
LE LARBAUD : 22 €



Tuile au Cantal et légumes à la
Grecque

Magret de canard laqué au
Sichuan, pois cassés et pointes
d'asperges vertes

Fraises Melba





MENUS DE MAI



JEUDI 7 MAI
DEJEUNER
AU LARBAUD : 22 €

MENU VEGETARIEN

Gaspacho de melon

Risotto radis et truffe blanche

Tarte au citron meringuée

VENDREDI 22 MAI
DEJEUNER
AU LARBAUD : 23 €

Brochette de melon au jambon de Bayonne

Croustillant de cabécou au miel

Fricassée de supion au chorizo et piment, riz sauvage

Gâteau basque Crème glacée au plantes des montagne

MERCREDI 27 MAI
DEJEUNER
LE LARBAUD : 25 €
EXAMEN DES BTS

MENU A CHOIX (EN FONCTION DES QUANTITES DISPONIBLES)

ENTREES

PLATS

FROMAGES

DESSERTS





MENUS DE MAI



JEUDI 28 MAI
DEJEUNER
LE LARBAUD
EXAMEN DES BTS : 25 €

MENU A CHOIX (EN FONCTION DES
QUANTITES DISPONIBLES)

ENTREES

PLATS

FROMAGES

DESSERTS



VENDREDI 29 mai
DEJEUNER
AU LARBAUD : 22 €

Crèmeux de maïs

Croustillant d'asperges au wasabi

Lasagnes aux aubergines grillées

Carpaccio de melon sorbet framboise basilic





MENUS DE JUIN



JEUDI 4 JUIN
DEJEUNER
LE LARBAUD : 22 €

Déclinaison de tomates

Râble de lapin, polenta
crémeuse et cerises

Tarte aux fruits



VENDREDI 5 JUIN
DEJEUNER
AU LARBAUD : 24 €

Capuccino de lentilles

Noix de pétoncles flambées au Pastis
en salle, fondue de poireaux et fenouil

Dos de cabillaud sauce shiitake,
mousseline de choux fleur

En trompe l'œil : œuf coque du
Roussillon , mouillette, miel de
Monsieur RENAUD et pain d'épices

