Graines de Chefs

ISM Bouillon - RESTAURANT d'application

Réservations uniquement au 061/46 63 79

Les lundis, mardis, jeudis et vendredis de 10 h 30 à 14 h 30 en périodes scolaires.



Novembre *18€*

9 novembre

Restaurant fermé

16 & 23 novembre

Velouté de tomates aux 4 épices, éclats de mozzarella
Blanquette de veau au lait de coco et riz pilaf
Crêpes Suzette

30 novembre

Velouté de champignons
Boulets à la liégeoise, pommes duchesse, salade
Crème brûlé

Novembre

3 & 10 novembre

Potage Parmentier

Vol au vent traditionnel, pleurotes en persillade et frites maison

Poire Belle- Hélène

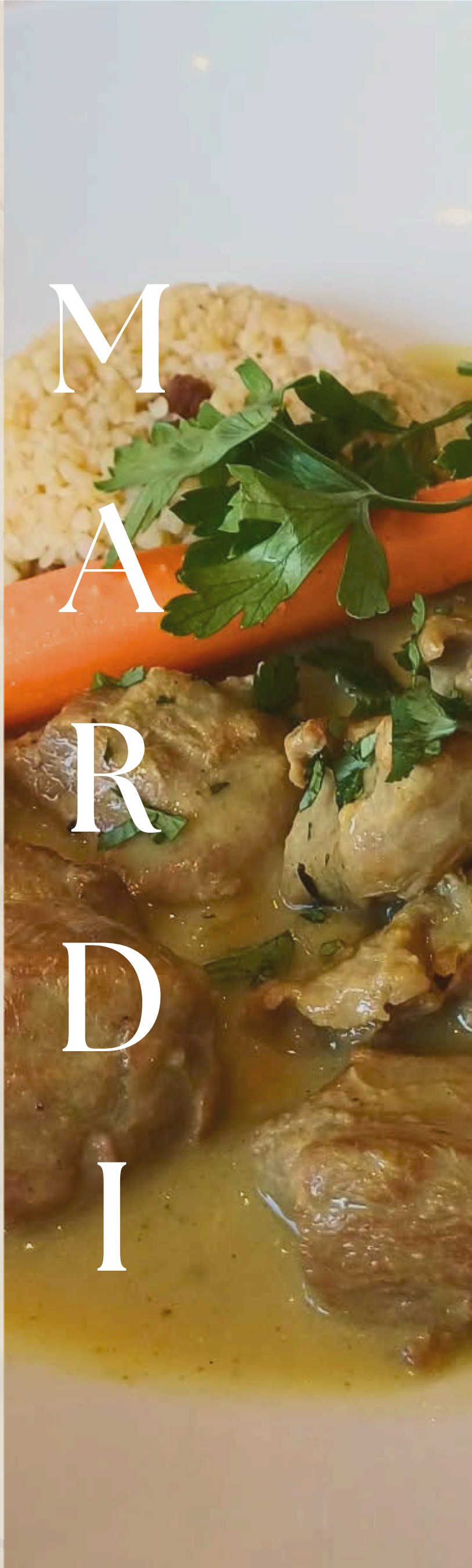
17 & 24 novembre

Velouté Dubarry

Veau Marengo, pomme de terre farcie

Crumble aux pommes

18€





J
E
U
D
I

Novembre

5 & 12 novembre

Restaurant fermé

19 & 26 novembre

Velouté de courge, crème d'herbe

ou

Foie gras poêlé, crémeux de topinambours à la vanille et champignons bruns

Joue de bœuf braisée au vin

ou

Magret de canard à la plancha, sauce à l'orange, purée de pomme de terre façon Robuchon

Profitéroles au chocolat

ou Poire Belle-Hélène

28€

Novembre

28€

6 et 27 novembre : restaurant fermé

13 novembre

Tartare de thon et saumon, agrumes et avocat

Civet de gibier, figue et airelles, croquette de pomme de terre

Assortiments de mini desserts gourmands

20 novembre

Raviole de gibier, foie gras poêlé, Crémeux de champignons et noisette Ou

Raviole de scampis, Crémeux de courge, Saint-Jacques grillées aux épices

Filet de marcassin, jus corsé au poivre et poire, pomme Dauphine

Ou Dos de cabillaud rôti, crème de coco curry et gingembre, purée de patate douce

Soufflé glacé au grand Marnier

