



Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**

BRETAGNE

# Restaurant d'application

CALENDRIER DES MENUS | AVRIL 2025

**CMA FORMATION**

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne  
10 boulevard des Iles 56000 Vannes

### Mardi 1er avril

Ravioles d'épinards sauce gorgonzola

-

croustillant de carrelet au basilic,  
vinaigrette mangue

ou

Râble de lapin farci et légumes

-

Bavarois mangue, gratin ananas caramélisé

### Mercredi 2 avril

Poulpe et émulsion de mâche, jambon de  
Vendée, mogettes

-

Magret au miel du verger, orange et  
cointreau, bonnotte sarthoise et pommes  
rôties

-

Fion de Vendée, gâteau nantais

### Mercredi 9 avril

Menu Île-de-France

Utilisation du sandre, cresson, gnocchis  
et rognon de veau



### Jeudi 10 avril

Tartare de saumon aux agrumes  
et espuma d'avocats

-

Filet de daurade grillé, beurre blanc, fondue  
d'épinards, asperges et carottes au miel

-

Pigeons rôti sur coffre, oignon glacé,  
asperges et espuma de pommes de terre

-

Choux chantilly et framboises au chocolat

### Mercredi 23 avril

Tourte normande

-

Queue de merlan à la mode de Cherbourg,  
carottes et poireaux de Créance

-

Cuisseau de porcelet au cidre, pomme  
de terre à la normande

-

Teurgoule et sablé normand,  
pommes caramélisées

### Vendredi 25 avril

Saint Pierre en accords printaniers

-

Magret de canard farci, mille feuilles de  
pommes de terre et carottes, asperges  
vertes au sésame

-

Macaron fraises et cerises