



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

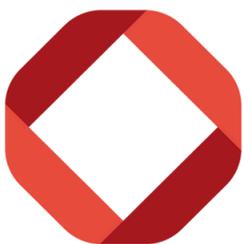
-

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