

Liste des menus des soirées au restaurant "la case" 2019

(20 places disponibles à chaque soirée.)

Mardi	Jeudi	Menu	Tarif
05-mars	07-mars	Mise en bouche. Petit pâté de cerf en croûte aux baies roses, salade de papaye verte à l'huile de noisette. Mi-cuit de thon jaune pané au coco, sauce curry. Flan de carottes, frite de manioc. Crème bulée à la goyave.	3500F
12-mars	14-mars	Mise en bouche. Mousse de perroquet aux légumes, achard de légumes. Côte de boeuf grillé sauce à la möelle. Tartelette Tatin de navet, mesclun de salade . Tiramisu coco aux parfums calédoniens.	3900F
19-mars	21-mars	Mise en bouche. Carpaccio de boeuf aux aromates et à l'huile d'olive. Papillote de mahi-mahi aux endives. et oranges confites, risotto de boulgour et quinoa. Tarte fine aux pommes, sauce caramel au beurre salé.	3500F
26-mars	28-mars	Mise en bouche. Quenelles de vivaneau au champagne, julienne de poireaux. Magret de canard rôti à la poudre de dragées. Brochette de légumes, galette de pommes de terre. Mille-feuille à la vanille du Mt Mou et bananes flambées .	3900F
02-avr	04-avr	Mise en bouche. Céviche de crevettes aux agrumes. Caille de Yaté braisée aux bananes poingo. Gallettes d'ignames. Cheese cake aux fruits rouges.	3500F
09-avr	11-avr	Fermé: vacances scolaires.	

16-avr	18-avr	Mise en bouche. Crevettes flambées au niaouli et aux amandes. Pavé de cerf grillé, sauce au vin rouge et à la cannelle. Purée de patates douces, choux de chine braisés. Salades de fruits frais aux zestes de combava.	3500F
Du 22/4 au 12/5		Fermé: élèves en stage.	
14-mai	16-mai	Mise en bouche. Oeuf poché au vin rouge. Filet de saumonée en crumble de coco. Wok de légumes à l'huile de sésame. Buffet de fromages. Sorbet citron et meringue. (Vodka supplément 300F)	3900F
21-mai	23-mai	Mise en bouche. Tataki de thon, crème de wasabi et salade de pousse de soja. Filet de veau sauté, jus aux agrumes. Ecrasé de pommes de terre à l'huile de sésames. Pain perdu flambé au Kirsck, glace plombière.	3500F
28-mai	30/5 fermé (ascension)	Mise en bouche. Assiette de saumon fumé et blinis. Poulet fermier de Arnaud Bloc. Purée, tomate provençale et poêlée de champignons. Ile flottante et sa crème anglaise maison.	3900F
04-juin	06-juin	Mise en bouche. Chèvre chaud pané aux amandes, méli-mélo de salade aux herbes fraîches. Filet mignon de porc sauté, sauce forestière. Gratin de pommes de terre, haricots verts. Tartelette sablée aux framboises.	3500F
11-juin	13-juin	Fermé: vacances scolaires.	
18-juin	20-juin		

25-juin	27-juin	Mise en bouche. Crème de lentilles vertes du Puy. Ragoût de boeuf en croûte. Poêlée de légumes frais. Forêt noire.	3500F
02-juil	04-juil	Mise en bouche. Tartare de perroquet et saumon à l'huile de vanille. Jambonnette de volaille aux fruits secs. Tagliatelles, légumes croquants. Tartelette aux quetsches.	3500F
09-juil	11-juil	Mise en bouche. Salade Landaise. Filet de vivaneau rôti, sauce béarnaise. Risotto au fenouil. Poire pochée aux épices, sablé breton et glace à la vanille.	3900F
16-juil	18-juil	Mise en bouche. Tartelette de brandade de loche, fumet de safran. Carré d'agneau rôti à l'ail, jus au thym. Tian de légumes et sa polenta croustillante. Charlotte aux fraises de Païta.	3500F
23-juil	25-juil	Mise en bouche. Saumon de Nouvelle-Zélande en bellevue. Ris de veau braisés au Madère et morilles. Gratin de chouchoutes. Pavlova aux fruits frais, coulis de fruits rouges.	3900F
30-juil	01-août	Mise en bouche. Buffet de charcuterie. Pot au feu de la mer. Moelleux au chocolat, crème anglaise à la menthe.	3900F

06-août	08-août	Mise en bouche. Huitres chaudes au champagne. Filet de boeuf au poivre. Bouquetière de légumes, pommes dauphine. Tartelette Tatin, glace à la vanille.	3900F
13-août	15-août	Fermé: vacances scolaires.	
20-août	22-août		
27-août	29-août	Mise en bouche. Terrine de fois gras au porto, confiture d'oignon. Sole meunière grenobloise. Pomme vapeur, flan de citrouille. Poire Belle-Hélène.	3900F
Du 2/9 au 29/9		Fermé: élèves en stage.	
01-oct	03-oct	Mise en bouche. Salade de poisson façon tahitienne. Carré de cerf, rougail de tomate au combawa. Riz sauté aux légumes. Carpaccio d'ananas à l'estragon et sorbet citron vert.	3500F
08 oct Contrôle en cours de formation.	10 oct Contrôle en cours de formation.	5 Tables de 2 personnes: Salade landaise. Pavé de mahi-mahi grillé, sauce béarnaise. Risotto au fenouil. Pêches flambées, glace vanille. 5 Tables de 4 personnes: Carpaccio de thon. Côte de boeuf grillé, sauce Bordelaise. Galette de pommes de terre, tian de légumes. Tarte fine aux pommes, sauce caramel au beurre salé.	3900F
15-oct	17-oct	Fermé: vacances scolaires.	
22-oct	24-oct		

<p>29 oct Contrôle en cours de formation.</p>	<p>31 oct Contrôle en cours de formation.</p>	<p>5 Tables de 2 personnes: Carpaccio de boeuf aux aromates. Pavé de thon rôti, jus au bacon. Pommes gaufrettes, flan de celeri. Ananas flambées, glace rhum raisin.</p> <p>5 Tables de 4 personnes: Profiteroles au saumon fumé et à l'aneth. Carré d'agneau rôti à l'ail. Purée de pommes de terre, tian de légumes. Crème brulée à la vanille.</p>	<p>3900F</p>
---	---	---	--------------