MENUS DU RESTAURANT D'APPLICATION LES HAUTS DE BALTARD
NOVEMBRE - DECEMBRE 2026

MARDI MIDI TCRA	MERCREDI MIDI 1CRB	JEUDI MIDI 1CRA
	**25/11/26**	**26/11/26**
	MENU A 18 € **Made in AmeriCAP** **Salade César aux pois chiches croustillants** **Mini corn dogs, ketchup/ moutarde USA** **& mac&cheese aux brocolis.** **Cheesecake aux myrtilles by Abdel-Malik** **Hot peach tea / thé chaud pêche-citron**	***MENU A 20 €*** **Crème de pois cassés, mousse de parmesan et chorizo** **Darne de saumon grillée grand-mère, jus de poulet** **Ananas entier rôti, glace au rhum**
	**02/12/26**	**03/12/26**
	MENU A 19 € **Back to Africa** **Blinis de niébé et palette de saveurs africaines** **Mafé de poulet — Tiguadèguè na et riz blanc.** **Salades d'agrumes et fekkas au gingembre & chocolat** **bissap aux épices "sang du gorille"**	***MENU A 18 €*** **Ficelle picarde** **Goujonnettes de poulet au coco, sésame, noisette, riz madras** **Fondant au chocolat, glace Bailey's**
	**09/12/26**	**10/12/26**
	MENU A 18 € **Voyage en Asie** **Bouillon à la thaïlandaise** **Oeuf Mayak au sésame, nid de soba et aubergines fondantes** **Castella Cake, chantilly matcha et kakis au miel** **bubble tea au jasmin et citron vert**	***MENU A 22 €*** **Velouté de laitue et cresson aux palourdes** **Cabillaud poché, sauce tartare, risotto d'herbes et bouillon vert** **Tarte amandines aux poires**

LES PHOTOS SONT NON CONTRACTUELLES - TOUS LES MENUS SONT HORS BOISSON - LE CAFE EST COMPRIS

MENUS DU RESTAURANT D'APPLICATION LES HAUTS DE BALTARD
NOEL 2026

MARDI MIDI TCRA	MERCREDI MIDI 1CRB	JEUDI MIDI 1CRA
15/12/26	**16/12/26**	**17/12/26**
MENU A 30 € **Menu de Noël** **Amuse-bouche** **Éclair de noix de Saint-Jacques et sa fondue d'endives** **Tournedos de lotte au lard, jus de poulet fumé, risotto façon paëlla** **Ronde des fromages** **Entremets mangue, passion et chocolat blanc**	***MENU A 25 €*** ***Joyeux Noël*** **Amuse-bouches : Mini Tatin de Noël à l'échalote, neige de chèvre citronnée** **Bouillon aux œufs de Férran Adria** **paupiette de veau, velours de Porto et mousseline bicolore** **Délices aux marrons & chocolat, chantilly tonka et meringue maison**	***MENU A 30 €*** **Menu de Noël** **Amuse-bouches** **Profiteroles aux escargots et son jus de persil** **Filet de canard au miel et citron, pommes dauphines et girolles** **Ronde des fromages** **Craquant au chocolat, glace au chocolat blanc et rhum**

LES PHOTOS SONT NON CONTRACTUELLES - TOUS LES MENUS SONT HORS BOISSON - LE CAFE EST COMPRIS



« J'ai rêvé d'un monde de soleil dans la fraternité de mes frères aux yeux bleus. »
Léopold Sédar Sengho

