



Mercredi 3 décembre 2025. Cocktail avocat crevettes. *** Côtes de bœuf beurre Bercy, légumes d'hiver. *** Mousse chocolat et oranges, petits fours. 18.00€/ hors boissons.	Vendredi 5 décembre 2025 Verrine de Tartare de Maquereau Mariné aux Agrumes, Huile d'Aneth *** Salade de langoustines. OU Assiette de fruits de mer. *** Tronçon de Turbot Poché, Purée de butternut, Artichauts Poivrade Confits et Beurre Blanc Monté au champagne *** Moelleux au chocolat et Zestes d'Agrumes, Tuile de Croquant aux Amandes 28.00€/ hors boissons.
Mercredi 10 décembre 2025. Évaluation Restaurant Apéritif et café compris Vin à la carte non compris Table de 2 à 4 couverts Menu non communiqué mais conforme à la qualité que nous essayons de vous apporter 24.00€ hors vins.	Vendredi 12 décembre 2025  nu Alsace 28.00€ /hors boissons. Me
Mercredi 17 décembre 2025. Salade Niçoise *** Blanquette de veau à l'ancienne ; légumes du jour. *** Choux pâtissier. 18.00€/ hors boissons.	Vendredi 19 décembre 2025 Verrine de foie gras, poires et spéculoos. *** Soupe aux Truffes Noires VGE (Valéry Giscard d'Estaing). *** Filet de bar de ligne en croûte de pommes de terre, sauce Hollandaise au beurre noisette, risotto au safran et champignons. OU Bœuf Wellington, galette de pommes de terre, poêlée de navets boule d'or. *** Assortiment de bûches de Noël du chef formateur Didier Garing. 28.00€/ hors boissons.



Réservation restaurant :
restaurantpedagogiquecfa@mairie-belfort.fr