

# Nos Formules.....

Pour vos **déjeuners** : du lundi au vendredi à 12h30

**UN BALCON SUR SEMARD**  
Formule Gastronomique  
à 19 euros

Entrée  
Plat  
Fromages  
dessert

**AU FIN GOURMET**  
Formule Brasserie Gourmande à  
15 euros

Entrée  
Plat  
Dessert

**NOUVEAU !!!**

**AU FIN GOURMET** (uniquement le mardi midi)

**Formule BINAIRE à 8 euros** : Déjeunez sur le pouce et dégustez une salade composée et un café gourmand.

Pour vos **dîners** : le mardi et le jeudi à 19h00

**UN BALCON SUR SEMARD**  
Formule Gastronomique  
à 26 euros

Apéritif  
Entrée  
Plat  
Dessert

**AU FIN GOURMET**  
Formule Bistronomie  
à 21 euros

Entrée  
Plat  
Dessert

*La réforme du baccalauréat professionnel 3 ans nous amène à enseigner à des élèves mineurs parfois ayant moins de 16 ans. Légalement, ces jeunes doivent être libérés à 22h.*

*C'est pourquoi les horaires d'accueil pour les dîners ont été modifiés.*

*Désormais les services du soir débutent à 19h00. Nous comptons sur votre compréhension et vous remercions de bien veiller à respecter cet horaire.*



- Tarifs groupe à la demande
- Le catalogue de la mention complémentaire EMPLOYE TRAITEUR est à votre disposition. N'hésitez pas à nous le demander

La Restaurant d'Application ne peut être comparé ou assimilé à un établissement commercial, la réservation est obligatoire. La durée des prestations est limitée dans le temps. Les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de notre restaurant. En tant qu'école hôtelière et afin de rationaliser la gestion des marchandises, nous sommes dans l'obligation de déterminer à l'avance un nombre défini de couverts pouvant restreindre vos choix. Nous vous remercions de votre compréhension.

## RESERVATIONS

En ligne sur notre site : <https://lyceemontaleau.fr>

Par téléphone au 01.45.90.25.13 tous les matins de 9h30 à 11h30 (sauf le mercredi)

En cas d'annulation, soyez aimable de prévenir 48 h à l'avance - Tout couvert confirmé 48 h à l'avance sera facturé

**Pour les groupes à partir de 10 participants un acompte équivalent à 10 % du montant du menu sera exigé à la réservation.**

M. Serge MORFAN, Proviseur

M. Isabelle ZUBER, Provisseuse adjointe

Mme Géraldine TEYTAUT, Directrice Déléguée des Formations

Mme Emmanuelle HUNZIKER, D.D.F. Adjointe

**CUISINE ET PATISserie**

M. Fabrice ARCHAMBAULT  
M. Serge BRETEZ  
Mme Sophie COLLAS  
M. Claude FERNANDEZ  
M. Olivier LAPORTE  
Mme Gaëlle LEBIHAN  
M. Laurent LEVERRIER  
M. Mickaël LOUEDEC  
Mme Fanny MOREL  
M. Florian PEREIRA  
M. Joël PIERRE  
M. Didier RIGAL

**RESTAURANT**

M. Edouard BARON  
Mme Elodie BENJAMIN  
Mme Nathalie DRAYTON  
M. Joël EVEN  
M. Christian FAUR  
M. Eric LAMULLE  
M. Dominique MOREAU  
Mme Anne-Hélène MOUSSION  
Mme Sophie PICAUT  
Mme Aline VATEL  
Mme Muriel WIART

**Semaine du 1er au 5 octobre 2018**

**Tous les jours au déjeuner...**

	<b>UN BALCON SUR SEMARD</b>	<b>AU FIN GOURMET</b>
<b>Lundi 1er oct.</b>		Tartelette de légumes au Saint Nectaire Magret de canard rôti, Ananas rôti au poivre noir et râpée de citron vert Pommes grenailles au thym Choux craquelin Chantilly en fine feuille de chocolat noir
<b>Mardi 2 oct.</b>	Crème de moules au cidre breton Filet de dorade en tapenade Mini ratatouille basilic chorizo Fromages Tartelette alsacienne aux fruits assortis crème anglaise au Kirsch	<u>Un tour à Paris.....</u> Salade parisienne à ma façon Café vanillé gourmand <i>Nouvelle formule binaire à 8 €</i>
<b>Mercredi 3 oct.</b>	<u>Grand Est</u> Carpaccio de céleri rave et ses copeaux de truite fumée sauce acidulée gourmande Traditionnelle choucroute garnie Fromages Tarte alsacienne aux mirabelles, cerises flambées au Kirsch...	Tatin aux échalotes confites Chèvre frais et miel Fondant de volaille farcie tapenade Purée « hommage à M. ROBUCHON » Panna cotta aux fruits de la passion Tuile croustillante
<b>Jeudi 4 oct.</b>	<u>Grand Est</u> Truite fumée sauce raifort Faisan en 2 cuissons Spätzles et duxelles noisette amande Fromages Strudel, cerises flambées	Crème de légumes Escalope de veau aux champignons Tagliatelles fraîches Crème caramel et petits fours secs
<b>Vendredi 5 oct.</b>	<u>Haut de France/Grand Est</u> Carpaccio de haddock aux pommes rattes Pavé de Sandre aux deux choux Genevoise au Pinot noir Fromages Mirabelles flambées, Crème brûlée bergamote, Ch'tiramisu	Avocat, agrumes et magret fumé Blanquette de veau à l'ancienne Assortiment de légumes à l'ancienne Tartelette Bourdaloue

**Le mardi et le jeudi au dîner !**

	<b>UN BALCON SUR SEMARD</b>	<b>AU FIN GOURMET</b>
<b>Lundi 1er oct.</b>		
<b>Mardi 2 oct.</b>		
<b>Mercredi 3 oct.</b>		
<b>Jeudi 4 oct.</b>		
<b>Vendredi 5 oct.</b>		

**Semaine du 8 au 12 octobre 2018**

**Tous les jours au déjeuner...**

	<b>UN BALCON SUR SEMARD</b>	<b>AU FIN GOURMET</b>
<b>Lundi 8 oct.</b>		Céleri rémoulade au curry Pomme verte et miettes de crabe  Blanquette de veau à l'ancienne Riz pilaf  Crème brûlée à la chicorée et son sablé
<b>Mardi 9 oct.</b>	<u>Grand-Est</u>  Salade de chou blanc vinaigrette au raifort comme en Alsace  Fricassée de volaille au vin jaune et morilles  Fromages  Pain perdu aux épices crème glacée vanille mirabelles rôties	<u>En passant par la Lorraine.....</u>  Frisée aux lardons, œuf poché et son pâté lorrain  Café ou thé gourmand  <i>Nouvelle formule binaire à 8 €</i>
<b>Mercredi 10 oct.</b>	<u>Bourgogne/Franche Comté</u>  Œuf en meurette  Fricassée de lapereau Dijonnaise Palet de polenta, potimarron rôti  Fromages  Coupe dijonnaise et sa crème fouettée	Velouté de courgettes, anis vert et tartine de truite  Blanquette de veau tradition française Riz pilaf  Mi-cuit au chocolat façon liégeois
<b>Jeudi 11 oct.</b>	<u>Bourgogne/Franche Comté</u>  Œufs en cuissons combinées Morilles sauce vin rouge  Mousseline d'écrevisses et Morteau en ballotine sauce suprême Pomme croquette aux chanterelles  Fromages  Duo de pommes et poires flambées	Velouté de champignons  Pavé de saumon façon Grenobloise Pommes vapeur  Tarte aux pommes Glace vanille sauce caramel
<b>Vendredi 12 oct.</b>	<u>Bourgogne/Franche Comté</u>  Risotto vert, cuisses de grenouille et escargots de Bourgogne  Caille vigneronne, butternut et trompettes au jus  Fromages  Buffet de tartes	<u>Méditerranée</u>  Pressé de tomate au chèvre et pesto  Filet de poulet farci tapenade Purée d'aubergines et pommes de terre  Coupe glacée aux fruits rouges

**Le mardi et le jeudi au dîner !**

	<b>UN BALCON SUR SEMARD</b>	<b>AU FIN GOURMET</b>
<b>Lundi 8 oct.</b>		
<b>Mardi 9 oct.</b>	<u>Hauts de France</u>  Moules marinières  Râble de lapin poêlé farce au Maroilles Carmine, endive et pomme de terre  Entremet fraise/rhubarbe	Duchesse d'œufs brouillés et tomate aux œufs de saumon  Poularde pochée sauce suprême Riz sauvage  Tarte alsacienne myrtilles-pommes
<b>Mercredi 10 oct.</b>		
<b>Jeudi 11 oct.</b>	Nougat de chèvre aux fruits secs et mesclun  Souris d'agneau braisé au miel Abricot, amandes et semoule comme un tajine  Crème brûlée tradition infusée à la lavande	Filet de rouget soufflé coulis d'écrevisses  Jambonnette de volaille farci aux mendiants Crème prise de carottes  Création sucrée
<b>Vendredi 12 oct.</b>		

**Semaine du 15 au 19 octobre 2018**

**Tous les jours au déjeuner...**

	<b>UN BALCON SUR SEMARD</b>	<b>AU FIN GOURMET</b>
<b>Lundi 15 oct.</b>	Salade italienne Escalope de veau viennoise Fromages Mousse au chocolat	Crème Dubarry en gelée de persil plat, croûtons et œufs de saumon Navarin d'agneau aux primeurs Forêt noire
<b>Mardi 16 oct.</b>	Tarte fine légumes croquants aux herbes du jardin Montaleau Magret de canard laqué en revisite Duchesse et fagot Fromages Poire pochée à la vanille glace caramel	<u>Le bonheur est dans le pré</u> Salade de jeunes pousses et endives, dés de Comté, noix, brick au munster et cumin, tarte aux poires et Bleu, figues rôties au chèvre, involtini au Brie de Melun sur sablé au parmesan Café aux épices liégeois gourmand <i>Nouvelle formule binaire à 8 €</i>
<b>Mercredi 17 oct.</b>	<u>Auvergne/Rhône Alpes</u> Buffet de charcuterie Filet mignon de porc au bleu d'Auvergne Légumes d'antan Fromages Tartelette aux myrtilles	Crème Comtesse Dubarry Croûtons dorés et vieux Comté Tataki de thon mariné au sésame Wakamé et salsifis Crêpes à l'orange façon Suzette
<b>Jeudi 18 oct.</b>	<u>Auvergne/Rhône Alpes</u> Assiette de charcuteries Canette en deux cuissons Polenta aux girolles Fromages Bûchette myrtille sauce chocolat	<u>Haut de France</u> Flamiche aux poireaux Moules marinières Frites à volonté Gaufres de Liège
<b>Vendredi 19 oct.</b>	<u>Auvergne/Rhône Alpes</u> Tarte fine aux poires et Fourme d'Ambert Côte de bœuf grillée béarnaise au Morgon Gratin Dauphinois aux cèpes Fromages Le Maronnier	Queues de crevettes en cocktail Limande sole meunière Pommes cocotte et carotte Vichy Crème caramel et tuile aux amandes

**Le mardi et le jeudi au dîner !**

	<b>UN BALCON SUR SEMARD</b>	<b>AU FIN GOURMET</b>
<b>Lundi 15 oct.</b>		
<b>Mardi 16 oct.</b>	<u>P.A.C.A.</u> Salade niçoise Pavé de cabillaud en glacis de bourride Mini-légumes glacés Tarte tropézienne	<u>Viva Espana, Olé</u> Assortiment de tapas Paëlla à la Valencienne Tartelette soufflée au fromage blanc Orange à la cannelle
<b>Mercredi 17 oct.</b>		
<b>Jeudi 18 oct.</b>	Tartare de veau, pecorino, basilic et huile de noisette Dos de cabillaud juste nacré sauce Nantua émulsionnée et risotto Chocolat, framboise, pistache	Tartare de truite au concombre Milkshake de concombre Papillote de cabillaud à l'orange Riz safrané Création sucrée
<b>Vendredi 19 oct.</b>		

**Semaine du 5 au 9 novembre 2018**

**Tous les jours au déjeuner...**

	<b>UN BALCON SUR SEMARD</b>	<b>AU FIN GOURMET</b>
<b>Lundi 5 nov.</b>	<p>Potage Saint Germain</p> <p>Goujonnette de poisson frit sauce tartare</p> <p>Fromages</p> <p>Petits pots de crème</p>	<p>Œuf mollet mystère sauce vin rouge au lard et champignons sauvages</p> <p>Dos de cabillaud en croûte d'herbes</p> <p>Piperade de légumes parfumés à l'orange</p> <p>Déclinaison autour de la poire</p>
<b>Mardi 6 nov.</b>		<p><u>So British...</u></p> <p>Fish and Chips traditionnel et sa salade</p> <p>English tea gourmand</p> <p><i>Nouvelle formule binaire à 8 €</i></p>
<b>Mercredi 7 nov.</b>		<p>Tartelette aux oignons confits Crème de persil et mesclun</p> <p>Magret de canard laqué aux fruits rouges et légumes d'Automne</p> <p>Crème brûlée tradition infusée à la vanille</p>
<b>Jeudi 8 nov.</b>	<p>Feuilleté de Saint Jacques et julienne de poireaux sauce Noilly Prat</p> <p>Suprême de volaille au chorizo cocotte de légumes</p> <p>Fromages</p> <p>Pommes flambées au calvados Glace vanille</p>	<p>Feuilleté d'œufs brouillés au saumon fumé</p> <p>Poulet sauté Chasseur</p> <p>Pommes cocottes</p> <p>Crêpes flambées</p>
<b>Vendredi 9 nov.</b>		<p><u>Nord</u></p> <p>Carpaccio de chou rave</p> <p>Croûtons et dés de saumon fumé</p> <p>Cuisse de lapin à la bière</p> <p>Pâtes fraîches, endives à l'orange</p> <p>Crème brûlée cassonade</p>

**Le mardi et le jeudi au dîner !**

	<b>UN BALCON SUR SEMARD</b>	<b>AU FIN GOURMET</b>
<b>Lundi 5 nov.</b>		
<b>Mardi 6 nov.</b>	<p><u>Bretagne</u></p> <p>Velouté de céleri et basilic</p> <p>Moules, couteaux et champignons</p> <p>Sole meunière et/ou grillée</p> <p>Fenouil braisé aux agrumes</p> <p>Carotte glacée jus de viande</p> <p>Fondue d'échalotes au vin blanc</p> <p>Création sucrée</p>	<p><u>Romantica à l'italienne</u></p> <p>Jambon de parme tuile de parmesan</p> <p>Tartare de légumes croquants</p> <p>Risotto d'artichaut et fruits de mer</p> <p>Cerise Amarena et sa glace pistache</p> <p>Brioche perdue aux fruits rouges</p>
<b>Mercredi 7 nov.</b>		
<b>Jeudi 8 nov.</b>	<p>Saucisson brioché au Porto et mesclun</p> <p>Epais morceau de bœuf cuit au sautoir moelle et légumes fondants</p> <p>Création sucrée</p>	<p>Salade de Saint Jacques aux endives Mangue et chorizo</p> <p>Lotte au lard</p> <p>Risotto comme une paëlla</p> <p>Beurre de coquillages</p> <p>Création sucrée</p>
<b>Vendredi 9 nov.</b>		

**Semaine du 12 au 16 novembre 2018**

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SEMARD	AU FIN GOURMET
Lundi 12 nov.	Assiette de poissons fumés Blanquette de veau Riz pilaf Fromages Tarte aux pommes	Filet de lieu jaune, étuvée de chicons émulsion au citron Poulet sauté Vallée d'Auge Pommes purée et chips de Vitelotte Parfait glacé à la passion, meringue et coulis de fruits rouges
Mardi 13 novembre		<u>Saveurs des sous-bois</u> Cappuccino de cèpe, croustillant de volaille aux marrons et butternut, champignons de Paris gratiné aux herbes, salade de mâche aux pignons, demi œuf farci Chimay Café ou Thé gourmand <i>Nouvelle formule binaire à 8 €</i>
Mercredi 14 nov.		Fraîcheur de truite fumée et sucrine croquante mayo wasabi Bruffado des mariniers vinaigrette à l'anchois Riz aux trompettes de la mort Poire pochée, sablé fondant et crémeux romarin
Jeudi 15 nov.		Velouté de potiron et châtaignes caramélisées Contrefilet rôti Jardinière de légumes Riz au lait
Vendredi 16 nov.		<u>Bretagne/Normandie</u> Tartine d'andouille de Guéméné torréfiée et son mesclun Darne de Saumon grillée beurre d'aneth citronné Pommes vapeur gratin de légumes Aumônière de poires Louise Bonne sauce caramel au beurre salé et sorbet pomme

Le mardi et le jeudi au dîner !

	UN BALCON SUR SEMARD	AU FIN GOURMET
Lundi 12 nov.		
Mardi 13 nov.	<u>Ile de France</u> Friture de la Marne Poulet grillé sauce Diable Pommes gaufrettes Création sucrée	<u>Soirée Fromage</u> Tartelette au cheddar Bavette aux échalotes caramélisées Truffade sauce au Bleu Tiramisu au Whisky Fromage blanc parfumé
Mercredi 14 nov.		
Jeudi 15 nov.		
Vendredi 16 nov.		

**Semaine du 19 au 23 novembre 2018**

**Tous les jours au déjeuner...**

	<b>UN BALCON SUR SEMARD</b>	<b>AU FIN GOURMET</b>
<b>Lundi 19 nov.</b>	<p>Quiche lorraine Filet de poisson meunière Fromages Fruits flambés sur lit de glace</p>	<p>Velouté de potimarron aux châtaignes émulsion au lard; croûtons dorés Filet mignon de porc en croûte Légumes d'Automne sauce au Porto Brochette de fruits exotiques en beignet coulis de passion</p>
<b>Mardi 20 nov.</b>	<p>Buffet de charcuteries Filet de canard laqué aux épices Crèmeux de céleri Fromages Flan pâtissier à partager</p>	<p><u>Comme un poisson dans l'eau...</u> Bagel aux 2 saumons, crème de citron à l'aneth, salade de Granny Smith, fenouil et iceberg garnie de crevettes marinées au citron vert Café viennois gourmand</p> <p><i>Nouvelle formule binaire à 8 €</i></p>
<b>Mercredi 21 nov.</b>		<p>Velouté de topinambour et herbes folles Burger paysan steak haché, tomme de brebis, lard fumé et oignons grillés Frites maison Milkshake vanille, Dattes et fleur d'oranger</p>
<b>Jeudi 22 nov.</b>	<p>Buffet de charcuteries Magret de canard laqué aux épices Carotte braisée entière Fromages Baba Chantilly</p>	<p><u>Beaujolais nouveau</u> Œuf en meurette Petit salé aux lentilles Mi-cuit au chocolat Crème vanillée</p>
<b>Vendredi 23 nov.</b>		<p>Quiche lorraine Faisan rôti Champignons sautés pommes croquettes Mirabelles flambées sur glace vanille</p>

**Le mardi et le jeudi au dîner !**

	<b>UN BALCON SUR SEMARD</b>	<b>AU FIN GOURMET</b>
<b>Lundi 19 nov.</b>		
<b>Mardi 20 nov.</b>	<p><u>Menu Beaujolais</u> Ardoise de cochonnailles Côte de bœuf grillée sauce et garniture bourguignonne Pomme vapeur et raisin noir Création sucrée</p>	<p><u>Beaujolais Nouveau... Chez nous comme chez vous. Il est arrivé</u> Tulipe d'œuf poché façon bourguignon Côte de bœuf grillée sauce aigre douce Pommes amandine et fine ratatouille Poire épicée au jus vigneron</p>
<b>Mercredi 21 nov.</b>		
<b>Jeudi 22 nov.</b>	<p><u>Soirée Anglo-saxonne</u> Irish stout pie (tourte à la viande et à la Guinness) Epaule d'agneau fumée au Whisky Risotto d'avoine au cheddar affiné Création sucrée</p>	<p>Gambas sautées et ragoût de légumes en bouillabaisse à l'œuf coulant Caneton en deux cuissons Flan d'épinards, pommes cocottes Création sucrée</p>
<b>Vendredi 23 nov.</b>		

**Semaine du 26 au 30 novembre 2018**

**Tous les jours au déjeuner...**

	<b>UN BALCON SUR SEMARD</b>	<b>AU FIN GOURMET</b>
<b>Lundi 26 nov.</b>	Salade gersoise Pavé de bœuf sauté au poivre Pommes croquettes Fromages Œufs à la neige	Parfait de foies de volaille aux noisettes Confiture d'oignons rouges, salade verte  Daurade en croûte de chorizo Carottes au miel et chou romanesco  Mousse au chocolat, orange confite
<b>Mardi 27 nov.</b>	Buffet d'Automne Joue de bœuf braisé Pommes fondantes Fromages Sablé chocolat orange sanguine	<u>Tout schuss...</u> Salade montagnarde tomate confite, œuf poché, samossa de Reblochon, brochette de grenailles et pancetta, jambon de pays Vin chaud gourmand
<b>Mercredi 28 nov.</b>		Tartare de saumon rafraîchi aux agrumes et sucrine croquante  Joue de porc confite à la Guinness Pommes de terre à la Cancoillotte  Choux craquelin au chocolat
<b>Jeudi 29 nov.</b>	Buffet de charcuteries Steak au poivre Pommes Macaire à l'estragon Fromages Riz au lait	Velouté Dubarry Côte de porc sautée sauce Charcutière Pommes purée  Beignets de pommes sauce abricot
<b>Vendredi 30 nov.</b>		<u>Auvergne</u> Salade de poire au Bleu d'Auvergne Filet mignon de veau au Bleu d'Auvergne Légumes oubliés Tarte aux myrtilles

*Nouvelle formule binaire à 8 €*

**Le mardi et le jeudi au dîner !**

	<b>UN BALCON SUR SEMARD</b>	<b>AU FIN GOURMET</b>
<b>Lundi 26 nov.</b>		
<b>Mardi 27 nov.</b>	<u>Menu caennais</u> Croquette de Livarot et mesclun Tendron de veau braisé sous vide/grillé sauce et garniture Choron Création sucrée	<u>Soirée Fruits de Mer</u> Cygne de rillettes de poissons saveur Yuzu Plateau de fruits de mer cuits et crus Crêpes flambées
<b>Mercredi 28 nov.</b>		
<b>Jeudi 29 nov.</b>	<u>Soirée CHAMPAGNE</u> Fraîcheur de thon mariné, Herbes folles et condiments Pavé de veau fumé au bois de hêtre Salsifis et crème de langoustine Création sucrée	Feuille à feuille aux deux saumons vinaigrette framboise  Carré d'agneau rôti au thym pesto Pommes Macaire, embeurrée de chou Création sucrée
<b>Vendredi 30 nov.</b>		

*Dinez au Champagne !  
Formule à 50 € tout compris*

**Semaine du 3 au 7 décembre 2018**

**Tous les jours au déjeuner...**

<b>MENUS DE NOEL à 26 €</b>	
<b>Lundi 3 déc.</b>	Foie gras mi-cuit et chutney de mangue Lotte à la New burg, fettucines à l'encre, tagliatelles de légumes Poitrine de canard rôti aux éclats de nougat, coings confits aux épices et navets caramélisés Fromage Délice de Noël
<b>Mardi 4 déc.</b>	Carpaccio de Saint Jacques au citron vert et sel noir d'Hawaï Raviole de langoustines infusion de coriandre fraîche Sole filet en écume d'huître courgettes et carottes glacées Fromage Délice de Noël
<b>Mercredi 5 déc.</b>	Pressé de foie gras, chocolat blanc et mandarine Feuilleté de Saint-Jacques et fondue de poireaux Agneau confit longuement, légumes d'hiver et jus corsé Fromage Délice de Noël
<b>Jeudi 6 déc.</b>	Foie gras, chutney de mangue Aumônière océane beurre blanc Pigeon en deux cuissons Fromage Délice de Noël
<b>Vendredi 7 déc.</b>	Gelée de fenouil au safran, chair de crabe Saint Jacques snackées, crémeux de céleri, caramel de betterave Magret laqué aux agrumes, réduction de Porto, Salsifis à l'orange et badiane, carottes crémeuses Fromage Délice de Noël

**Le mardi et le jeudi au dîner !**

<b>MENUS DE NOEL à 36 €</b>	
<b>Lundi 3 déc.</b>	
<b>Mardi 4 déc.</b>	Terrine de foie gras et chutney de fruits exotiques Dos de bar confit beurre anisé légumes croquants, riz vénéré des Dieux Noisette d'agneau betterave glacée au vinaigre polenta aux fruits secs Fromage Délice de Noël
<b>Mercredi 5 déc.</b>	
<b>Jeudi 6 déc.</b>	Opéra de Foie gras Saumon mariné façon Gravelax, poireaux snackés et poudre de lard fumé Poitrine de cochon confite, bouillon crémeux d'une gribiche et racine glacées au jus Fromage Délice de Noël
<b>Vendredi 7 déc.</b>	

**Semaine du 10 au 14 décembre 2018**

**Tous les jours au déjeuner...**

	<b>DEJEUNER DE NOEL à 26 euros</b>
<b>Lundi 10 déc.</b>	Foie gras « basse température » aux épices Bar à la citronnelle et pommes granny smith, fenouil braisé à la vanille Pièce de biche en brioche, sauce périgourdine ou grand veneur Fromage Délice de Noël
<b>Mardi 11 déc.</b>	Tartare de daurade royale et combava Bouillon de langoustines à la mélisse Magret de canard au cassis, Tagliatelles de céleri, betterave glacée, vitelotte Fromage Délice de Noël
<b>Mercredi 12 déc.</b>	Bisque légère d'étrilles au safran et croûtons dorés Saumon mariné en gravlax, poireaux snackés et poudre de lard Médaille de Veau, aubergines et sauce vitello tonnato Fromage Délice de Noël
<b>Jeudi 13 déc.</b>	Huîtres au naturel et espuma Salade tiède de Saint Jacques et langoustines Jambonnette de canard à l'orange Fromage Délice de Noël
<b>Vendredi 14 déc.</b>	Carpaccio de daurade, vinaigrette de coques retour des indes Bouillon de langoustine aux saveurs asiatiques Médaille de veau aux agrumes, champignons et pomme croquette truffée Fromage Délice de Noël

**Le mardi et le jeudi au dîner !**

	<b>DINER DE NOEL à 36 euros</b>
<b>Lundi 10 déc.</b>	
<b>Mardi 11 déc.</b>	Carpaccio de Saint Jacques au citron vert, râpé de pomme acidulée Filet de daurade laqué aux agrumes, kumquat et fenouil braisé tombée d'épinards Carré d'agneau en croûte d'herbes et cèpes Moelleux d'épinards et patates douces, pilaf d'épeautre Fromage Délice de Noël
<b>Mercredi 12 déc.</b>	
<b>Jeudi 13 déc.</b>	Etrilles comme un cappuccino, écume d'algues Pressé de foie gras, framboises et piquillos Epaule d'agneau confite esprit tajine aux abricots et amandes fraîches Fromage Délice de Noël
<b>Vendredi 14 déc.</b>	

**Semaine du 17 au 21 décembre 2018**

**Tous les jours au déjeuner...**

	<b>DEJEUNER DE NOEL à 26 euros</b>
<b>Lundi 17 déc.</b>	Foie gras mi-cuit et chutney de potimarron Filet de Saint Pierre à l'oseille, purée de Vitelotte, huitres pochées et frites Suprême de pintade farci au chorizo, pommes fondantes et vierge de légumes Fromage Délice de Noël
<b>Mardi 18 déc.</b>	Bisque de langoustines écume au foie gras Curry de gambas au lait de coco Cocotte de pétoncle et coques en croûte, légumes croquants Fromage Délice de Noël
<b>Mercredi 19 déc.</b>	Foie gras au torchon, brioche toastée, vieux rhum et vanille Belles gambas rôties en persillade et légumes d'hiver Magret de canard à l'orange, pommes Darphin et poêlée de champignons Fromage Délice de Noël
<b>Jeudi 20 déc.</b>	Assiette de saumon fumé Lotte et raviolis de langoustine Civet de chevreuil et gratin Fromage Délice de Noël
<b>Vendredi 21 déc.</b>	Assiette de saumon fumé Filet de daurade laqué agrumes, kumquat et fenouil braisé, tombée d'épinards Pavé de biche aux trompettes Tarte aux légumes racines et polenta Fromage Délice de Noël

**Le mardi et le jeudi au dîner !**

	<b>DINER DE NOEL à 36 euros</b>
<b>Lundi 17 déc.</b>	
<b>Mardi 18 déc.</b>	Assiette de saumon fumé Cassolette de fruits de mer au piment d'Espelette Filet de volaille aux morilles et écrevisses sauce Nantua, riz safrané Fromage Délice de Noël
<b>Mercredi 19 déc.</b>	
<b>Jeudi 20 déc.</b>	Terrine de saumon maison comme un maki, caviar de lentilles et mayonnaise à l'encre Pressé de foie gras, poire épicée et vanille Cabillaud confit à l'huile d'olive, confiture de Kumquat, scorsonère fondant et poudre d'agrumes Fromage Délice de Noël
<b>Vendredi 21 déc.</b>	



**Les brigades d'élèves des sections**

**PRODUCTION CULINAIRE—PATISSERIE—SERVICE RESTAURANT**

**et des mentions complémentaires**

**BAR—SOMMELLERIE—TRATEUR—  
CUISINIERS EN DESSERTS DE RESTAURANT**

**Vous remerciant de vos réservations**

