

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 à 10 euros

Plat
Café/thé gourmand

Déjeunez sur le pouce

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

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

UN BALCON SUR SEMARD
Formule Gastronomique
à 26 euros

Entrée
Plat
Création sucrée

AU FIN GOURMET
Formule Gastronomique
à 26 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 uniquement le lundi ET le vendredi de 9h30 à 11h30

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 une formule tout compris est proposée et un acompte équivalent à 10 % du montant du menu sera exigé à la réservation.

M. Serge MORFAN, Proviseur

Mme Géraldine TEYTAUT, Directrice Déléguée des Formations

CUISINE ET PATISserie	M. Fabrice ARCHAMBAULT M. Anis BEN MEKKI Mme Sophie COLLAS Mme Gwenn FABLET M.. Claude FERNANDEZ M. Olivier LAPORTE Mme Gaëlle LEBIHAN M. Laurent LEVERRIER Mme Fanny MOREL M. Florian PEREIRA M. Joël PIERRE M. Didier RIGAL	RESTAURANT	M. Edouard BARON Mme Elodie BENJAMIN Mme Tatiana CVETKOVSKI M. Régis DAVID M. Joël EVEN M. Christian FAUR M. Eric LAMULLE Mme Anne-Hélène MOUSSION M. Laurent PELLETIER Mme Sophie PICAUT Mme Muriel WIART
------------------------------	--	-------------------	--



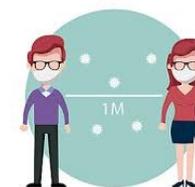
**Parce que l'on tient à vous...
Ici on vous sourit avec les yeux**



Ici, on présente son pass sanitaire à l'arrivée



Ici, on se lave les mains avant de passer à table



Ici, on prend soin des autres, on garde nos distances



Ici, on se déplace masqué

**Ici, nous mettons tout en œuvre pour vous faire passer un agréable moment ...
en toute sécurité**

Semaine du 8 au 12 novembre 2021

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 19 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 10 €
Lundi 8 nov.	Tarte crudités et fromage frais Volaille rôtie patates douces en potatoes Fromages Panna cotta fruits rouges	Cordon bleu de volaille au Comté julienne de légumes aux épices Café/thé gourmand
Mardi 9 nov.		<u>Assiette César</u> Salade César, œuf poché, poulet pané Café/thé gourmand
Mercredi 10 nov.		Milanaise spaghettis et assortiment de sauces : Alfredo—Napolitaine—Pesto Café/thé gourmand
Jeudi 11 nov.		
Vendredi 12 nov.		Parmentier de canard et pousse de mesclun Café/thé gourmand

Le mardi et le jeudi au dîner !

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 26 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 26 €
Mardi 9 nov.	<u>BRETAGNE</u> <i>Verrine de crevettes cocktail</i> Velouté de céleri et basilic moules, couteaux et champignons Sole meunière fenouil braisé aux agrumes carotte glacée au jus de viande fondue d'échalotes au vin blanc Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant <i>Mignardises</i>	<i>Pintxo de crevette au jambon cru</i> Salade de lentilles au saumon fumé, sauce Gribiche et œuf poché Pavé de lieu jaune sauce béarnaise acidulée semoule de chou-fleur Feuille à feuille au chocolat et piment d'Espelette sauce caramel <i>Financier vanille-framboise</i>
Jeudi 11 nov.		

Semaine du 15 au 19 novembre 2021

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 19 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 10 €
Lundi 15 nov.	Potage Saint-Germain et ses croûtons Darne de Colin pochée riz safrané, brocolis et tomate étuvée Fromages Ananas flambé sur lit de glace	Dos de cabillaud meunière purée de patate douce Café/thé gourmand
Mardi 16 nov.		<u>Assiette Veggie</u> Taboulé de chou-fleur, crème de lentilles accras de courgette, carottes au cumin houmous, salade de quinoa et tofu Café/thé gourmand
Mercredi 17 nov.		Faux-filet de bœuf grillé flambé au Whisky Frites « maison » et sauce béarnaise Café/thé gourmand
Jeudi 18 nov.		Cordon bleu de filet de volaille fermière et Morbier potatoes, gratin de céleri-branche Café/thé gourmand
Vendredi 19 nov.		Blanquette de veau à l'ancienne Café/thé gourmand

Le mardi et le jeudi au dîner !

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 26 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 26 €
Mardi 16 nov.	<u>ILE DE FRANCE</u> <i>Chips de betterave rouge crapaudine duxelles de champignons de Paris</i> Goujons en friture sauce tartare salsifis glacés salade de jeunes pousses et herbes aromatiques Suprême de coquelet grillé mousseline estragon cerfeuil sauce diable variation de choux fleur Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant <i>Mignardises</i>	<i>Crème de topinambours et châtaignes</i> Feuille à feuille aux deux saumons vinaigrette framboise Carré d'agneau en croûte d'herbes légumes Tajine Sablé à l'ananas, crème de citron vert et coulis d'orange <i>Sablés viennois au pralin</i>
Jeudi 18 nov.	<u>Soirée BEAUJOLAIS NOUVEAU</u> <i>Cochonnailles et cervelle de Canut à partager</i> Saucisson brioché maison comme à Lyon sauce Porto et mesclun Quenelle de Brochet à la lyonnaise sauce Nantua et écrevisses Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant <i>Mignardises</i>	<u>Soirée BEAUJOLAIS NOUVEAU</u> <i>Escargots flambés beurre persillé</i> Œuf Meurette et sa tartine Coq au vin tagliatelles fraîches Poire pochée au vin rouge, brioche perdue glace cassis Chantilly maison <i>Mignardises</i>

Semaine du 22 au 26 novembre 2021

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 19 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 10 €
Lundi 22 nov.	Moules et coques farcies et gratinées Osso bucco à la milanaise pâtes fraîches Fromages Crêpes flambées	Cordon bleu de volaille au Cantal flan de potimarron Café/thé gourmand
Mardi 23 nov.		<u>Bobun de poisson</u> Vermicelle de riz, rouleau de printemps, goujonnettes de poisson, crudités, omelette, fondue de tomate Café/thé gourmand
Mercredi 24 nov.		Tajine d'agneau d'hiver légumes gourmands et semoule d'herbes jus corsé Café/thé gourmand
Jeu 25 nov.		Escalope de volaille sautée viennoise pommes Parmentier et gratin de blettes Café/thé gourmand
Vendredi 26 nov.		Fricassée de poulet à la crème de Matcha et aux agrumes quinoa et légumes de saison Café/thé gourmand

Le mardi et le jeudi au dîner !

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 26 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 26 €
Mardi 23 nov.	<u>HAUTS DE FRANCE</u> <i>Couteau et moule</i> Rouget farci mousseline échalotes fondues Echine confite, carmine et purée de ratte du Touquet Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant <i>Mignardises</i>	<i>Truite fumée, chantilly au Raifort et radis noir</i> Cappuccino de butternut au gingembre, gambas Pavé de cabillaud en croûte condiment d'oignons curry-coco chutney de mangue au Satay Religieuse à l'orange sanguine sauce chocolat <i>Roulé croquant aux fruits secs</i>
Jeu 25 nov.	<i>Amuse-bouches</i> Filet de rougets en goujonnettes salade croquante et sauce tartare Epaule d'agneau fumée au Whisky risotto d'avoine au Cheddar affiné et jus corsé au café Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant <i>Mignardises</i>	<i>Mini brochettes magret et poire caramélisée</i> Tarte fine aux légumes d'automne et son crémeux de Saint-Nectaire Dos de cabillaud en croûte d'herbes sauce beurre blanc et sa mousseline Tarte au chocolat noisettes caramélisées dès d'ananas flambés au rhum <i>Mignardises</i>

Semaine du 29 novembre au 3 décembre 2021

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SEMARD Déjeuner de Noël à 26 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 10 €
Lundi 29 nov.	<p><i>Amuse-bouches</i></p> <p>Assiette landaise</p> <p>Saint-Jacques rôties purée de fenouil parmentier de vitelotte au tourteau coulis de poivrons</p> <p>Fromage</p> <p>Bûche de Noël</p>	<p>Filet de lieu dieppoise gaufre de légumes</p> <p>Café/thé gourmand</p>
Mardi 30 nov.		<p><u>Assiette gourmande</u></p> <p>Carpaccio de betterave, artichaut vinaigrette, curry de volaille purée de courgettes</p> <p>Café/thé gourmand</p>
Mercredi 1er déc.		<p>Cocotte de moules de Bouchot pommes « coin de rue » sauce poulette ou curry</p> <p>Café/thé gourmand</p>
Jeudi 2 déc.		<p>Filet de dorade en croûte de gingembre wok de légumes</p> <p>Café/thé gourmand</p>
Vendredi 3 déc.		<p>Pavé de rumsteak aux deux poivres gratin dauphinois et fagot d'asperges vertes</p> <p>Café/thé gourmand</p>

Le mardi et le jeudi au dîner !

	UN BALCON SUR SEMARD Dîner de Noël à 36 €	AU FIN GOURMET Dîner de Noël à 36 €
Mardi 30 nov.	<p><i>Huitre en gelée, bavarois de betterave pickles d'échalote au vinaigre de framboise</i></p> <p>Ravioles de crevettes sauce américaine</p> <p>Médaille de veau aux agrumes croustillant de légumes racines</p> <p>Fromage</p> <p>Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant</p> <p><i>Mignardises</i></p>	<p><i>Céville de Saint-Jacques aux noisettes et grenade</i></p> <p>Langoustines sautées, fraîcheur de pomme avocat et crumble au curry</p> <p>Ballottine de volaille farcie au foie gras jus réduit, fricassée de champignons</p> <p>Fromage</p> <p>Délice de Noël</p> <p><i>Truffes</i></p>
		
Jeudi 2 déc.	<p><i>Amuse-bouches</i></p> <p>Saumon et flétan fumés beurre à la truffe d'été et herbes potagères en condiment</p> <p>Epais morceau de bœuf cuit au sautoir racines glacées et jus corsé au foie gras</p> <p>Fromage</p> <p>Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant</p> <p><i>Mignardises</i></p>	<p><i>Noix de Saint-Jacques snackées aux agrumes</i></p> <p>Rouget rôti chutney de chorizo et tomate ail noir confit</p> <p>Carré d'agneau rôti au romarin pommes écrasées amandes torréfiées et abricots secs</p> <p>Fromage</p> <p>Délice de Noël</p> <p><i>Mignardises</i></p>

Semaine du 6 au 10 décembre 2021

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SEMARD Déjeuner de Noël à 26 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 10 €
Lundi 6 déc.	<i>Amuse-bouches</i> Assiette nordique Pavé de biche carottes glacées, purée de petits pois galette de pommes de terre Fromage Bûche de Noël	Ballottine de volaille aux champignons fricassée de légumes anciens Café/thé gourmand
Mardi 7 déc.	<i>Amuse-bouches</i> Foie gras de canard poêlé sirop de Porto et pommes Granny Smith Effeuillé de cabillaud aux girolles sauce au vin jaune Fromage Bûche de Noël	Ardoise Sud-Ouest Gésiers, magret fumé, crème de champignon, tomates confites gratin Garibaldi, confit de canard façon cassoulet Café/thé gourmand
Mercredi 8 déc.	<i>Amuse-bouches</i> Feuilleté de Saint-Jacques à la fondue de poireaux Pavé de chevreuil sauce Grand Veneur trilogie de purées petit gratin et marrons au jus Fromage Bûche de Noël	Blanquette de veau tradition française rafraîchie aux agrume riz Pilaf Café/thé gourmand
Jeudi 9 déc.	<i>Amuse-bouches</i> Couteaux et moules Tournedos de lotte au lard crème de fenouil au safran purée de topinambour à la vanille Fromage Bûche de Noël	Filet de dorade au cidre crème de poireaux et palet de polenta Café/thé gourmand
Vendredi 10 déc.	<i>Amuse-bouches</i> Raviole de langoustines bouillon thaï Roulade de filet de sole et saumon en écume d'huître Fromage Bûche de Noël	Paupiette de dinde aux marrons et à la courge butternut Café/thé gourmand

Le mardi et le jeudi au dîner !

	UN BALCON SUR SEMARD Dîner de Noël à 36 euros	AU FIN GOURMET Dîner de Noël à 36 euros
Mardi 7 déc.	<i>Autour du saumon fumé</i> Foie gras en ballottine et chutney Lotte et ravioles de langoustines Fromage Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant <i>Meringues</i>	<i>Trilogie d'huîtres</i> Saint Jacques sautées purée de panais à la vanille Jus d'agrumes Canon d'agneau en croûte fricassée de légumes anciens Fromage Délice de Noël <i>Meringues</i>
		
Jeudi 9 déc.	<i>Amuse-bouches</i> Foie gras mi-cuit aux éclats de marron gelée passion et herbes folles Agneau confit longuement salsifis rôtis au beurre et potiron à la vanille Fromage Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant <i>Mignardises</i>	<i>Ardoise de fois gras</i> Filet de daurade snacké crème safranée Magret de canard à l'orange pommes Darphin et ses légumes Fromage Délice de Noël <i>Mignardises</i>

Semaine du 13 au 17 décembre 2021

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SEMARD Déjeuner de Noël à 26 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 10 €
Lundi 13 déc.	<i>Amuse-bouches</i> Ardoise de foie gras Blanc de turbot sabayon tomate-fenouil épi de Romanesco Fromage Bûche de Noël	Fondant de volaille aux mendiants polenta crémeuse Café/thé gourmand
Mardi 14 déc.	<i>Amuse-bouches</i> Saumon et flétan fumé et ses accompagnements Tournedos Rossini pommes Duchesse et racines d'hiver Fromage Bûche de Noël	<u>Assiette océane</u> Limande farcie soufflée en écaille de courgette et tomate pâte à l'encre de seiche, brocolis Café/thé gourmand
Mercredi 15 déc.	<i>Amuse-bouches</i> Belle gambas rôties et flambées légumes d'hiver Magret de canard à l'orange pomme Darphin, poêlée de champignons Fromage Bûche de Noël	Burger de bœuf ultra gourmand potatoes rôties aux herbes et coleslaw Café/thé gourmand
Jeudi 16 déc.	<i>Amuse-bouches</i> Assiette de poissons fumés et accompagnements Filet de sole en croûte coquillages et artichaut à court mouillement Fromage Bûche de Noël	Entrecôte grillée sauce Choron Gnocchi de potiron et légumes grillés Café/thé gourmand
Vendredi 17 déc.		

Le mardi et le jeudi au dîner !

	UN BALCON SUR SEMARD Dîner de Noël à 36 euros	AU FIN GOURMET Dîner de Noël à 36 euros
Mardi 14 déc.	<i>Huitres au gratin</i> Ceviché de daurade chips de jambon et salade d'herbes Pigeon en 2 cuissons Fromage Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant <i>Mignardises</i>	<i>Fraîcheur de pomme et d'avocat au Wasabi</i> <i>yakitori de canard</i> Tartare de daurade, mangue et oignon rouge émulsion de Raifort Caneton en deux cuissons : cuisse laquée aux agrumes filet sauté polenta crémeuse eryngii sau- tés Fromage Délice de Noël <i>Truffes</i>
Jeudi 16 déc.	 <i>Amuse-bouches</i> Anguille et bœuf fumés en finger artichaut et mayonnaise Côte de veau cuisinée en cocotte jus réduit millefeuille de pomme de terre truffé Fromage Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant <i>Mignardises</i>	<i>Dés de saumon aux saveurs iodées</i> Feuilleté de Saint-Jacques beurre blanc aux épices Pavé de chevreuil sauce Grand Veneur trio de purées Fromage Délice de Noël <i>Truffes</i>

Semaine du 3 au 7 janvier 2022

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 19 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 10 €
Lundi 3 janv.		
Mardi 4 janv.	<u>Aux saveurs des Antilles</u> Féroce d'avocat et poisson mariné Colombo de poulet et rougails riz au curry et gratin de christophines Fromages Ananas flambé et quenelle de glace coco	
Mercredi 5 janv.	<u>Région Centre Val de Loire</u> Tarte fine crottin de Chavignol tomate confite et son bouquet de mesclun Emincé de volaille au Sancerre lentilles vertes du Berry Fromages Dessert des Demoiselles et sa crème double	Joue de bœuf confite à la Guinness pommes fondantes et jus réduit Café/thé gourmand
Jeudi 6 janv.	<u>Bretagne</u> Velouté de céleri et basilic moules, couteaux et champignons Daurade grillé sauce béarnaise Petit ragoût de fenouil pomme vapeur et légumes croquants Fromages Galette des rois	Entrecôte grillée sauce béarnaise gratin de charlotte et cèpes Café/thé gourmand
Vendredi 7 janv.	<u>Région Centre Val de Loire</u> Crème de lentilles vertes du Berry espuma au lard Cuisse de lapereau au vin de Saumur croustillant de pommes de terre légumes confits au miel Fromages Tarte tatin, crème fraîche Pommes flambées au caramel crémé	Estouffade de bœuf à la bourguignonne pommes à l'anglaise Café/thé gourmand

Le mardi et le jeudi au dîner !

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 26 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 26 €
Mardi 4 janv.	<u>De retour des Fjords</u> <i>Gravlax, blinis</i> Filets de maquereau farci poitrine fumée beurre blanc acidifié, brunoise de radis Pavé de cabillaud sauté émulsion de jus de viande Chou étuvé zestes d'orange Brioche cannelle sirop d'épices (kanelbullar) sorbet <i>Mignardises</i>	<i>Amuse-bouches</i> Gambas sautées et ragoût de légumes en bouillabaisse à l'œuf coulant Magret de canard grillé la cuisse en marmelade Choux de Bruxelles et sauce Périgueux Création sucrée <i>Mignardises</i>
Jeudi 6 janv.	<i>Amuse-bouches</i> Œuf croquant, réduction de Merlot et jeunes pousses Magret de canard grillé la cuisse en marmelade Choux de Bruxelles et sauce Périgueux Création sucrée <i>Mignardises</i>	<i>Huître pickles de légumes</i> Crème de moule et chips de manioc Bar grillé au fenouil flambé au pastis sauce hollandaise croustillant de légumes Petits pots de crème <i>Mignardises</i>

Semaine du 10 au 14 janvier 2022

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 19 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 10 €
Lundi 10 janv.	Cocktail de crevettes Blanquette de veau à l'ancienne riz pilaf Fromages Profiteroles	Pot au feu aux légumes anciens Café/thé gourmand
Mardi 11 janv.	<u>En visite de la Savoie/Rhône-Alpes</u> Ardoise de charcuteries Poulet de Bresse en papillote pommes fondantes et panier de légumes Fromages Pommes Bonne Femme au vin blanc	
Mercredi 12 janv.	<u>Nouvelle Aquitaine</u> Salade landaise et son foie gras Cassoulet toulousain Fromages Gâteau basque et sa poêlée de cerises flambées	Dorade entière grillée au bois de fenouil vierge parfumée aux agrumes et légumes à la plancha Café/thé gourmand
Jeudi 13 janv.	<u>Normandie</u> Croquettes de Livarot salade de jeunes pousses, lardons et raisins Saint-Jacques et poitrine fumée risotto de céleri et andouille de Vire Fromages Pomme flambée, sablé et chantilly	Fricassée de poulet au curry vert riz pilaf au citron vert Café/thé gourmand
Vendredi 14 janv.	Eventail d'avocat rémoulade de crevette rosace de légumes Médaillon de veau snacké plancha jus corsé pomme Macaire Fromages Brioche façon pain perdu aux épices sorbet poire	Coq au vin pommes fondantes Café/thé gourmand

Le mardi et le jeudi au dîner !

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 26 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 26 €
Mardi 11 janv.	<u>A l'américaine (Louisiane)</u> <i>Mini-club sandwich</i> Royale d'écrevisse jus d'américaine épicée légumes croquants et cracker Souris d'agneau braisée/grillée façon barbecue ribs riz aux épices, rouelles d'oignons frits Succès mousseline pistache, agrumes et crème glacée cacahuète <i>Mignardises</i>	<i>Houmous de betterave, feta et grenade</i> Tartare de saumon aux agrumes salade croquante de chou aux cacahuètes Filet de bœuf Wellington tagliatelles de carottes Saint Honoré au pamplemousse <i>Financier vanille-framboise</i>
Jeudi 13 janv.	<i>Amuse-bouches</i> Saumon mariné en tartare poireau grillé et mayonnaise condimentée Paupiette de veau maison millefeuille de céleri et sauce aux morilles Création sucrée <i>Mignardises</i>	<i>Cocktail de crevettes</i> Velouté de potimarron châtaignes caramélisées Dos de cabillaud meunière pomme au four et carottes au cumin Mousse au chocolat noir banane flambée <i>Tuiles</i>

Semaine du 17 au 21 janvier 2022

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 19 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 10 €
Lundi 17 janv.		Blanquette de dinde à l'ancienne pilaf de sarrasin Café/thé gourmand
Mardi 18 janv.	<u>du côté de la Provence</u> Pain poilâne à la provençale Souris d'agneau à l'estragon pommes rattes et semoule fine Fromages Tarte au citron	
Mercredi 19 janv.	Tartelette de légumes au Saint-nectaire mesclun aux fines herbes Pavé de bar en crumble d'épices beurre de coquillage cocotte de légumes Fromages Tiramisu aux fruits rouges	Agneau confit retour des indes semoule fine aux fruits et ratatouille niçoise Café/thé gourmand
Jeudi 20 janv.	<u>Auvergne Rhône Alpes</u> Salade auvergnate Canette en deux cuissons polenta crémeuse aux girolles blette glacée et feuille frite Fromages Bûchette myrtille sauce chocolat	Fricassée de poulet à l'estragon pilaf d'épeautre Café/thé gourmand
Vendredi 21 janv.	Soufflé chaud saumon et sa bisque Magret de canard aigre-douce lasagnes de légumes Fromages Tartelette Bourdaloue poire pistache sauce caramel beurre salé	Piccata milanaise linguine de courgette Café/thé gourmand

Le mardi et le jeudi au dîner !

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 26 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 26 €
Mardi 18 janv.		
Jeudi 20 janv.	<i>Amuse-bouches</i> Veau en tartare, huile de noisette basilic et pecorino Sole meunière servie entière palets fondants de pommes de terre Création sucrée <i>Mignardises</i>	

Semaine du 24 janvier au 28 janvier 2022

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 19 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 10 €
Lundi 24 janv.	Œuf poché, crème aux champignons Aiguillettes de poulet à la crème riz pilaf Fromages Autour d'un fruit de saison	Carbonade flamande, endives braisées Café/thé gourmand
Mardi 25 janv.	<u>Autour des vignobles de Bordeaux et Bourgogne</u> Gratinée à l'oignon Côte de bœuf préparée à votre table sauce Choron pommes Pont Neuf et cassolette de légumes glacés à brun Fromages Poire au vin	
Mercredi 26 janv.	<u>Normandie</u> Chair de crabe pomme rémoulade Poulet sauté Vallée d'Auge Riz pilaf Fromages Tarte fine aux pommes flambées au Calvados et son sorbet	Milanaise de veau spaghetti et assortiment de sauces Alfredo—Napolitaine-Pesto Café/thé gourmand
Jeudi 27 janv.	<u>Bourgogne Franche Comté</u> Œuf en cuissons combinées morilles sauce vin rouge Ballottine de volaille « lardée » écrevisses et Morteau sauce Nantua riz pilaf safrané—julienne de légumes Fromages Poire flambée sorbet cassis	Beignet de calamars et de crevettes sauce tartare cru et cuit de carottes à la coriandre Café/thé gourmand
Vendredi 28 janv.	Terrine de saumon et légumes maison sauce cocktail Fricassée de volaille au Riesling pilaf de riz fine brunoise Fromages Tarte chocolat coulis d'orange sanguine	Escalope de veau à la provençale crumble de légumes au parmesan Café/thé gourmand

Le mardi et le jeudi au dîner !

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 26 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 26 €
Mardi 25 janv.	<i>Amuse-bouches</i> Croustillant d'œuf mollet crémeux de panais Carré de veau confit aux agrumes Légumes du marché Déclinaison de poires <i>Mignardises</i>	
Jeudi 27 janv.		

Semaine du 31 janvier au 4 février 2022

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 19 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 10 €
Lundi 31 janv.	Gougères au fromage, salade de saison Crumble de cabillaud aux amandes purée de panais Fromages Tartare exotique	Poulet sauté Vallée d'Auge tagliatelles Café/thé gourmand
Mardi 1er fév.	Saumon gravlax Carré de veau poêlé Choisy Fromages Crêpes flambées à votre table	Bobun Vermicelle de riz, concombre, tomate, maïs, travers de porc laqué, nem de poulet, riz créole Café/thé gourmand
Mercredi 2 fév.	<u>Antilles</u> Tartare de daurade à la mangue Colombo de poulet Riz créole Fromages Dégustation de fruits exotiques quenelle de sorbet et rocher coco	Volaille fermière en deux cuissons cocos et jus corsé Café/thé gourmand
Jeudi 3 fév.	<u>Nouvelle Aquitaine</u> « Ceviche » de bar, kiwi de l'Adour Chipirons, coquillages et jambon Kintoa riz pilaf piment d'Espelette Fromages Pruneaux flambés et glace vanille	Fish et chips sauce citron vert gingembre Café/thé gourmand
Vendredi 4 fév.	<u>Bretagne-Normandie</u> Autour du saumon (tartare, gravlax, maki saumon) Cotriade comme en Bretagne avec ses poissons et garnitures Fromages Gourmandises de Bretagne (crêpes flambées, roulé-kouign, pomme Calvados)	Pavé de cabillaud et sa fondue d'épinard sauce au curry et ses petits légumes anisés Café/thé gourmand

Le mardi et le jeudi au dîner !

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 26 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 26 €
Mardi 1er février	<i>Amuse-bouches</i> Bar salade Magret de canard, miel épices Risotto de potimarron Mangue Melba <i>Mignardises</i>	
Jeudi 3 février		

Semaine du 7 au 11 février 2022

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 19 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 10 €
Lundi 7 fév.	Salade gourmande Suprême de volaille rôti navets et carottes glacés Fromages Tartelette au citron meringuée	Fricassée de volaille bourguignonne tagliatelles Café/thé gourmand
Mardi 8 fév.	<u>Immersion en plein bassin méditerranéen</u> Soufflé au parmesan Carré d'agneau et gambas riz façon paëlla Fromages Tiramisu express	<i>Assiette alsacienne...</i> Quiche lorraine, œuf coque, poitrine grillée, salade, pommes sautées chou farci Café/thé gourmand
Mercredi 9 fév.	<u>Bretagne</u> Feuilleté de fruits de mer sauce américaine Sole belle meunière pommes au four et carottes au Kari-goss Fromages Crêpes flambées et sa boule de glace CBS	Txilindron d'agneau aux piquillos légumes gourmands semoule aux herbes Café/thé gourmand
Jeudi 10 fév.	<u>Antilles</u> Croustillant de crabe, avocat et agrumes Echine laquée ananas giraumo rôti et salade de cébette Fromages Soufflé Rhum orange et fruits exotiques	Cuisse de canard farcie laquée aux agrumes purée de fèves et carottes glacées Café/thé gourmand
Vendredi 11 fév.	Risotto crémeux aux cèpes coques et langoustines Carré d'agneau en croûte de saveurs d'Orient Fromages Panacotta vanille-Cointreau minestrone mangue et tuile fine	Aile de raie au vinaigre d'estragon panier de légumes de saison Café/thé gourmand

Le mardi et le jeudi au dîner !

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 26 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 26 €
Mardi 8 fév.	<i>Amuse-bouches</i> Sablé parmesan crémeux d'avocat pamplemousse Suprême de pintade fermière au thé fumé crémeux de carottes à l'orange Crêpes flambées <i>Mignardises</i>	
Jeudi 10 fév.	<i>Amuse-bouches</i> Saucisson cuit en brioche comme à Lyon sauce au Porto et salade mêlée Filet de dorade juste saisi au beurre de chorizo risotto Carnaroli et jus d'arêtes Création sucrée <i>Mignardises</i>	

Semaine du 14 au 18 février 2022

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 19 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 10 €
Lundi 14 fév.	Salade magret et litchi Cœur de filet façon steak au poivre rosace de courgettes Fromages Dôme framboise cœur coulant	Moules frites Café/thé gourmand
Mardi 15 fév.	<u>Autour du poisson</u> Carpaccio de Saint-Jacques au citron vert et essence menthe fraîche Belle sole meunière préparée à votre table pommes vapeur et légumes glacés à blanc Fromages Nougat glacé	Blanquette riz pilaf Café/thé gourmand
Mercredi 16 fév.	<u>Ile de France</u> Cru de légumes de saison Espuma parfumé Entrecôte sauté Bercy jardinière de légumes Tulipe de pommes noisettes Fromages Ile flottante, tuiles aux amandes	Faux-filet de bœuf grillé flambé au Whisky frites maison et sauce béarnaise Café/thé gourmand
Jeudi 17 fév.	<u>Dauphiné</u> Goujonnettes de poulet sésame et cacahuètes crème de volaille Truite à la grenobloise ravioles du Dauphiné Fromages Salade ou verrine de fruits frais langue de chat	Cuisse de canard farcie laquée au sésame Purée de patates douces et légumes anciens glacés Café/thé gourmand
Vendredi 18 fév.	<u>Aquitaine/occitanie</u> Dartois de poissons Poulet sauté basquaise et tagliatelles Fromages Desserts régionaux	Cuisse de canard confite forestière pommes grenailles au sel de Guérande Café/thé gourmande

Le mardi et le jeudi au dîner !

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 26 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 26 €
Mardi 15 fév.		
Jeudi 17 fév.	<i>Amuse-bouches</i> Poulpe mariné en carpaccio vinaigrette acidulée aux agrumes et croûtons dorés Chou farci au bœuf façon thaï salsifis et jus corsé Création sucrée <i>Mignardises</i>	

Semaine du 7 au 11 mars 2020

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 19 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 10 €
Lundi 7 mars	Avocat acidulé au pamplemousse Emietté de joue de bœuf bourguignonne Fromages Tarte au citron meringuée	
Mardi 8 mars	<u>So British my God !</u> Chicken pie « Hot » sunday roast, steamed vegetables and yorkshire puddings cheese Traditional british appel crumble	Assiette brasserie Steak au poivre vert Frites, salade verte et haricots Café/thé gourmand
Mercredi 9 mars	Charlotte de Saumon fumé piperade glacée vinaigrette de coques Côte de bœuf maturée grillée sauce béarnaise pomme Pont-Neuf Fromages Mi-cuit chocolat crème anglaise Bananes flambées au rhum	
Jeudi 10 mars	<u>Centre Val de Loire</u> Tartelette crottin de Chavignol et échalotes croquants de crudités Pavé de Sandre rôti beurre rouge salicornes, mousseline de carotte et tuile salée Fromages Millefeuille, pommes caramélisées façon tatin	
Vendredi 11 mars	L'œuf surprise, morilles à la crème et copeaux d'asperges Belle entrecôte grillée pour deux, béarnaise frites maison Fromage Millefeuille craquant fraise framboise et ganache	

Le mardi et le jeudi au dîner !

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 26 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 26 €
Mardi 8 mars	<u>DespiteBrexit...</u> Mousse de Stilton, raisins macérés biscuit d'avoine Pie salée feuilletée Carré d'agneau Mustard et croûte d'herbes rôtis jus « stew » de légumes oubliés Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant <i>Mignardises</i>	<i>Soupe aux pousses d'épinards et gnocchis de ricotta</i> Raviole de jambon de Parme et chèvre frais, pesto et roquette Pavé de bœuf jus à la tapenade et caponata sicilienne Buffet de desserts <i>Amaretti</i>
Jeudi 10 mars	<i>Amuse-bouches</i> Tataki de canard thaï-landais et bouillon corsé au foie gras Veau en fine croûte aux olives couteaux et aubergine Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant <i>Mignardises</i>	<i>Dôme de fenouil poutargué</i> Quenelles de brochet en cassolette Jambonnette de pintade sauce Bigarade gratin de pommes de terre Tarte façon Bourdaloue <i>Mignardises</i>

Semaine du 14 au 18 mars 2022

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 19 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 10 €
Lundi 14 mars	Salade de chèvre chaud et miel Mixed grill en brochette tomate, pomme pailles et haricots verts Fromages Petits fours secs et sablés confiture	Burger frites maison Café/thé gourmand
Mardi 15 mars	Crème de menthe et pois cassés Filet de bar vapeur aux câpres pommes à l'anglaise Fromages Assortiment de petits fours secs	Tous emmaillotés ! Bricks de légumes, papillote de lieu, épeautre, beurre blanc Café/thé gourmand
Mercredi 16 mars	<u>Haut de France-Service de bière</u> Carpaccio de Saint-Jacques saveurs estivales Waterzoï de poisson Fromages Gaufres Chantilly et fraises fruits flambés	Dos de canard rôti, mangue persil plat Croquant de chou vert Café/thé gourmand
Jeudi 17 mars	<u>Ile de France</u> Filet de caille duxelles de champignons de Paris au cresson de Méréville Epaule d'agneau braisée Asperges d'Argenteuil pointes croquantes beignets d'oignon jaune paille des vertus Fromages Pomme flambée, sablé et chantilly	
Vendredi 18 mars	<u>Région PACA</u> Jalousie de poisson bisque de crustacés Osso bucco braisé agrumes et picholines nouilles fraîches Fromages Gourmandises régionales	

Le mardi et le jeudi au dîner !

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 26 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 26 €
Mardi 15 mars	<u>Dolce vita</u> <i>Dito di polenta con sesamo et charcuterie italienne</i> Salade d'encornets tuile parmesan Filet de caneton rôti à juste température croûte de basilic, sauce agrumes Tagliatelles à l'encre et tomates confites Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant <i>Mignardises</i>	<i>Maki frit de saumon et concombre</i> Tataki de thon au soja, salade d'algues wakamé, radis noir et sésame blanc Turbotin poché sauce au Yuzu shop suey de légumes Pana cotta au thé vert matcha et chocolat blanc, litchi <i>Financier gingembre litchee</i>
Jeudi 17 mars	<u>Soirée Champagne</u> <i>Menu dégustation à 50 €</i> <i>Amuse-bouches</i> Sashimi de saumon et tartine en condiment Poitrine de veau confite salsifis, crumble de panais et jus réduit Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant <i>Mignardises</i>	<i>Céviche aux agrumes croquant de grenade</i> Feuilleté d'œufs brouillés au saumon fumé crackers à l'aneth Carré d'agneau en croûte d'herbes coco à la tomate, petits légumes Riz au lit coulis de fruits rouges et pralines roses <i>Macarons</i>

Semaine du 21 au 25 mars 2022

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 19 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 10 €
Lundi 21 mars	Tourte aux poireaux Escalope de veau milanaise gratin de crozets-parmesan fondue de tomate Fromages Religieuse au chocolat	Dahl de lentilles corail Café/thé gourmand
Mardi 22 mars	<u>Sur la route des épices</u> Filet de rouget barbet infusion de Safran Selle d'agneau en croûte d'épices purée printanière Fromages Religieuses au chocolat	<i>A vos tartines !</i> Bruschettas au thon, tartine et œufs brouillés, terrine sur Poilâne Café/thé gourmand
Mercredi 23 mars	<u>Région PACA</u> Melon à l'italienne Daube de bœuf à la Gardiane Riz arlequin Fromages Tarte au citron de Menton Abricots flambés	Blanc de volaille fermière basse température crémeux petits pois mélisse Café/thé gourmand
Jeudi 24 mars	<u>Région PACA</u> Salade niçoise revisitée Pavé de cabillaud en glacis de bourride mini-légumes glacés Fromages Tarte tropézienne	
Vendredi 25 mars	Déclinaison autour de l'asperge Papillote du pêcheur et légumes du moment émulsion pomme Granny Fromages Tartelette autour de la fraise et l'estragon sorbet maison	

Le mardi et le jeudi au dîner !

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 26 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 26 €
Mardi 22 mars	<i>Amuse-bouches</i> Tarte fine de sardines pistolet de roquette Volaille rôtie poire glacée au Porto gratin de pommes au céleri Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant <i>Mignardises</i>	<i>Gaspacho tuile au sésame</i> Crème andalouse, beignets de crevettes Encornets farcis aux deux sauces caviar de courgettes ou* Cabillaud piqué au chorizo, viège de légumes, caviar de courgettes Suprêmes d'orange gratinées safran et turrón crémeux orange <i>Mantecados</i> *Menu à choix limité Un nombre de couverts par plat est défini à l'avance Merci de votre compréhension
Jeudi 24 mars	<i>Amuse-bouches</i> Poulpe mariné en carpaccio vinaigrette Yuzu et croûtons dorés Côte de bœuf grillé mousaka d'aubergine et béarnaise maison Création sucrée <i>Mignardises</i>	<i>Saumon fleuri bouillon d'algues</i> Salade tiède de langoustine et noix de Saint Jacques Entrecôte double sauce au choix : béarnaise, Choron, bordelaise pommes Pont-Neuf et son mesclun Variation de choux <i>Mignardises</i>

Semaine du 28 mars au 1er avril 2022

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 19 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 10 €
Lundi 28 mars	Assiette de poissons fumés Carré de porc Bruxelloise Fromages Riz au lait, caramel beurre salé	Estouffade de bœuf à la provençale quinoa Café/thé gourmand
Mardi 29 mars		Brunch à la bretonne Galette garnié aux fruits de mer, velouté de poisson, pois gourmands, ca- rottes, navets, brocolis Café/thé gourmand
Mercredi 30 mars	Céviche Filet de canard, mangue, persil plat Risotto de coquillettes Fromages Tiramisu à partager	Blanquette de veau tradition française rafraîchie aux agrumes riz pilaf Café/thé gourmand
Jeudi 31 mars		Carbonade flamande chicon meunière pomme Arly Café/thé gourmand
Vendredi 1er avril		Paupiette de veau et pancetta grillée pomme au gros sel et tombée de tomates à la provençale Café/thé gourmand

Le mardi et le jeudi au dîner !

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 26 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 26 €
Mardi 29 mars	<i>Amuse-bouches</i> Terrine de volaille au potiron et gambas à l'orange Tournedos de lotte au lard crème de fenouil au safran pommes cocotte purée de topinambour à la vanille Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant <i>Mignardises</i>	<i>Gaufre au saumon mariné et Philadelphia</i> Gaspacho d'asperges vertes au canard fumé Pavé de veau au safran viennoise d'olives tian de légumes Buffet de desserts <i>Macaron au beurre salé</i>
Jeudi 31 mars	<i>Amuse-bouches</i> Veau en tartare, pécorino, basilic et huile de noisette Sole « Belle Meunière » légumes primeurs en aioli légère Création sucrée <i>Mignardises</i>	<i>Tempura de calamars sauce tartare</i> Assortiment de tapas Axoa de veau d'Espelette riz pilaf au chorizo Tartelette citron <i>Mignardises</i>

Semaine du 4 au 8 avril 2022

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 19 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 10 €
Lundi 4 avril	Salade océane Poulet sauté à la normande Fromages Tarte au chocolat	Fish and chips sauce tartare Café/thé gourmand
Mardi 5 avril		Gnocchis à la romaine Café/thé gourmand
Mercredi 6 avril	Saumon mariné jus de betterave taboulé de chou-fleur Blanc de cabillaud bouillon de persil plat chou vert, carottes glacées Fromages Crêpes flambées	Cocotte de moules pommes « coin de rue » et sauce poulette ou curry Café/thé gourmand
Jeudi 7 avril		Parmentier de canard salade d'herbes Café/thé gourmand
Vendredi 8 avril		Waterzooï de rouget perlon et légumes parfumé à l'estragon Café/thé gourmand

Le mardi et le jeudi au dîner !

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 26 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 26 €
Mardi 5 avril		
Jeudi 7 avril	<i>Tartare de bar aux herbes potagères comme un maki</i> Pressé de foie gras et fruits de la passion toasts tièdes Filet de bœuf façon Rossini Création sucrée <i>Mignardises</i>	

Semaine du 11 au 15 avril 2022

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 19 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 10 €
Lundi 11 avril	Crème de volaille aux champignons Grenadin de veau au poivre vert riz créole, poivrons et pleurotes sautés Fromages Paris-Brest	Goujonnettes de merlan sauce tartare julienne de légumes épicés Café/thé gourmand
Mardi 12 avril		Gigot rôti parmentier de chou-fleur Café/thé gourmand
Mercredi 13 avril		Joue de bœuf confite à la Guinness pommes fondantes et jus réduit Café/thé gourmand
Jeudi 14 avril		Salade asiatique au bœuf mariné et rouleau de Printemps Café/thé gourmand
Vendredi 15 avril		Andouillette de Troyes sautée au vin blanc pommes fondantes Café/thé gourmand

Le mardi et le jeudi au dîner !

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 26 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 26 €
Mardi 12 avril		
Jeudi 14 avril	DINER DE GALA À l'initiative des étudiants en BTS Promotion 2022 Informations, tarifs et réservations à venir sur notre site et réseaux sociaux Facebook et instagram	

Semaine du 18 au 22 avril 2022

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 19 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 10 €
Lundi 18 avril		
Mardi 19 avril		Fish and chips de lieu noir Café/thé gourmand
Mercredi 20 avril		Encornet farci, jus d'une bouillabaisse et légumes en aïoli Café/thé gourmand
Jeudi 21 avril		Salade printanière et son œuf poché Café/thé gourmand
Vendredi 22 avril		

Le mardi et le jeudi au dîner !

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 26 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 26 €
Mardi 19 avril		
Jeudi 21 avril		

Semaine du 9 au 13 mai 2022

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 19 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 10 €
Lundi 9 mai	MENU SURPRISE DES CHEFS EN DEVENIR	Cabillaud piqué au chorizo vierge de légumes, caviar d'aubergines Café/thé gourmand
Mardi 10 mai	MENU SURPRISE DES CHEFS EN DEVENIR	Bagel de feuille de chou-fleur et chèvre frais Café/thé gourmand
Mercredi 11 mai	MENU SURPRISE DES CHEFS EN DEVENIR	La véritable salade César Café/thé gourmand
Jeudi 12 mai	<u>Occitanie</u> Salade landaise Carré d'agneau en croûte d'herbes crème d'ail violet, artichaut poivrade et tomates confites Fromages Mousse de Roquefort poire mascarpone glacée dacquoise noix	Agneau sauté aux épices thaï flan de carotte au lait de coco riz au citron vert Café/thé gourmand
Vendredi 13 mai	MENU SURPRISE DES CHEFS EN DEVENIR	Surprise des chefs en devenir Café/thé gourmand

Le mardi et le jeudi au dîner !

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 26 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 26 €
Mardi 10 mai	<u>Influences asiatiques</u> Tataki de thon infusion de thé noir Beignet de crevette américaine épicée Filet de bar laqué agrumes et carotte vermicelles de riz brunoise de légumes Maki sushi Mangue Mignardises	Beignets de mozzarella à l'estragon Asperges vertes et pousses d'épinards rôties œuf mollet sauce vierge croustillant de parmesan Râble de lapin aux herbes, fenouil fondant et condiment façon pissaladière <u>OU*</u> Rascasse rôtie, fenouil fondant et condiment façon pissaladière Fraisier mascarpone au basilic et citron vert Macaron fraise pistache *Menu à choix limité Un nombre de couverts par plat est défini à l'avance Merci de votre compréhension
Jeudi 12 mai	Amuse-bouches Tataki de thon snacké pomme granny et spicy mayo Souris d'agneau confite au miel et abricots pressé de patates douces Création sucrée Mignardises	Melon à l'italienne billes de mozza Asperges blanches sauce mousseline aux fines herbes Escalope de bar au sésame et pavot pommes au four et ses légumes de printemps Fraise Melba et sa tarte Mignardises



Les brigades d'élèves des sections

PRODUCTION CULINAIRE—PATISSERIE—SERVICE RESTAURANT

et des mentions complémentaires

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

Vous remerciant de vos réservations

