

Nos Formules.....

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

UN BALCON SUR SEMARD Formule Gastronomique à 21 euros

Entrée
Plat
Fromages
Dessert

AU FIN GOURMET Formule Brasserie à 10 euros

Plat
Café/thé gourmand

Déjeunez sur le pouce



Le 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. Au vu du contexte économique actuel, nous serons peut être amenés à modifier les menus. 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 appliquée et un acompte équivalent à 10 % du montant du menu sera exigé à la réservation.

Le catalogue de la mention complémentaire EMPLOYE TRAITEUR est à votre disposition.

N'hésitez pas à nous le demander

M. Serge MORFAN, Proviseur

Mme Géraldine TEYTAUT, Directrice Déléguée des Formations

Mme Emmanuelle HUNZIKER, D.D.F. Adjointe

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

UN BALCON SUR SEMARD Formule Gastronomique à 27 euros

Entrée
Plat
Création sucrée

AU FIN GOURMET Formule Gastronomique à 27 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.

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



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

Semaine du 19 au 23 septembre 2022

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 21 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 10 €
Lundi 19 sept.		
Mardi 20 sept.	Cassolette lutée de coquillages Ballottine de truite au chou vert et au maroilles, sauce crevettes grises pommes Vitelotte Fromages Assiette gourmande	
Mercredi 21 sept.	Mille-feuille de radis noir et pomme au chèvre frais Mixed grill de poisson Sauces tartare/ Andalouse Potatoes et légumes grillées Fromages Framboise Melba et ses petits fours secs	
Jeudi 22 sept.	Thon mariné en tataki, chèvre frais et mayo tandoori Ballotine de volaille fermière aux olives l'aileron comme une sucette au paprika purée crémeuse de topinambour et vrai jus Fromages « Caramel, bonbon et chocolat »	
Vendredi 23 sept.	Petite macédoine de légumes du moment crémeux végétal Brochette de blanc de volaille thym/citron tian provençal aux herbes Fromages Tartelette alsacienne aux fruits crème anglaise au kirsch	

Le mardi et le jeudi au dîner !

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 27 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 27 €
Mardi 20 sept.		
Jeudi 22 sept.		

Semaine du 26 au 30 septembre 2022

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 21 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 10 €
Lundi 26 sept.	Salade de chèvre chaud sorbet basilic Suprême de volaille rôti aubergines confites Fromages Sablé figue/amande	
Mardi 27 sept.	Soufflé chaud aux deux saumons, jus de mâche Cul de veau à l'angevine, carottes glacées Fromages Assiette gourmande	
Mercredi 28 sept.	Grand Est Carpaccio de céleri rave et ses copeaux de truite fumée – Sauce acidulée gourmande Traditionnelle choucroute garnie Fromages Tarte Alsacienne aux mirabelles quenelle de glace	
Jeu di 29 sept.	Ceviché de daurade aux agrumes citrouille et fenouil Milanaise de veau parpadelles maison et assortiment de sauces Fromages Tiramisu	
Vendredi 30 sept.	Crème de moules au cidre julienne de poireau étuvée Croustillant de saumon mini ratatouille basilic chorizo Fromages Tarte aux pommes caramélisées à la Vergeoise	

Le mardi et le jeudi au dîner !

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 27 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 27 €
Mardi 27 sept.	PACA <i>Brochette de gambas flambées</i> Tarte fine aux figues et Banon roquette, pickles d'oignons rouges au Xérès éclats de noix et noisettes Filet de daurade royale croûte de citron beurre blanc anisé fine ratatouille et salade de cerfeuil Nougat glacé et son coulis	Influence Allemagne-Bavière Oktoberfest <i>Steckerlfisch</i> Strudel aux deux pommes et chèvre fondu Jarret de porc confit galettes de pommes de terre et pousses de mesclun au persil frais Entremet Chocolat Cerises flambées au kirsch
Jeu di 29 sept.	<i>Pintxo de crevette au jambon cru</i> Tarte fine aux poivrons confits, calamars sautés au piment d'Espelette et Ossau-iraty Axa de veau, légumes glacés, pomme en brioche Feuille à feuille au chocolat et piment d'Espelette sauce caramel	<i>Crevettes flambées</i> Œufs en 2 cuissons fricassée de champignons des bois jus de cuisson parfumé Filet de sole ou limande sole beurre de coquillages, pomme vapeur croustillant de légumes Tartelette aux fruits rouges et son coulis quenelle de sorbet – crème crue

Semaine du 3 au 7 octobre 2022

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 21 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 10 €
Lundi 3 oct.	Saumon à la flamme, houmous radis croquants Poulet façon tandoori quinoa Fromages Tartare exotique	
Mardi 4 oct.	Croustillant de chavignol aux flocons d'avoine, mâche Salmis de faisán, embeurré de chou vert, pomme Anna Fromages Buffet de desserts	
Mercredi 5 oct.	<u>Bourgogne Franche Comté</u> Œuf en meurette Fricassée de lapereau Dijonnaise palet de polenta crémeuse potimarron rôti Fromages Coupe Dijonnaise et sa crème fouettée	
Jeudi 6 oct.	Filets de rougets en goujonnettes salade croquante et sauce tartare Epaule d'agneau confite pressée de céleri et jus réduit Fromages Pomme confite dans l'esprit d'une Tatin glace vanille maison	
Vendredi 7 oct.	Tartare de daurade, mangue et citron vert Jambonnette de volaille farcie risotto noisette, flan potimarron Fromages Baba Rhum-agrumes Chantilly vanille	

Le mardi et le jeudi au dîner !

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 27 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 27 €
Mardi 4 oct.	<u>Occitanie</u> <i>Pruneau et magret fumé Chantilly salée</i> Salade landaise Carré d'agneau en croûte d'herbes crème d'ail violet artichaut poivrade et tomates confites Mousse glacée mascarpone Roquefort et poire, dacquoise noix	<u>Influence Belge</u> <i>Coupelle Poséidon</i> Douceurs d'oseille et fines herbes œufs de caille pochés Bouillabaisse de la Mer du Nord Tarte aux fruits de la passion meringuée
Jeudi 6 oct.	<i>beignets de mozzarella à l'estragon</i> Feuille à feuille aux deux saumons vinaigrette framboise Papillote de cabillaud à l'orange riz safrané Pavlova aux fruits rouges	<i>Cuisses de grenouille sautées au beurre AOP Isigny mousseux</i> Charlotte de saumon fumé et piperade vinaigrette de coques au piment d'Espelette Salmis de pintadeau lasagnes de légumes de saison cuisson douce bouquet de fines herbes Tarte façon Bourdaloue Poire flambées et son pain d'épices quenelle de sorbet – crème fouettée

Semaine du 10 au 14 octobre 2022

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 21 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 10 €
Lundi 10 oct.	Houmous de lentilles Beluga haddock fumé Steak au poivre pommes allumettes Fromages Poire vanille	
Mardi 11 oct.	Œuf en deux cuissons, fricassée de champignons Fricassée de volaille au Macvin, pomme de terre et Morteau Fromages Buffet de desserts	
Mercredi 12 oct.	Auvergne—Rhône Alpes Velouté de champignons au Beaufort Filet mignon de porc au Bleu d’Auvergne légumes d’antan Fromages Tartelette aux myrtilles mousse au chocolat	
Jeudi 13 oct.	Saucisson brioché maison comme à Lyon sauce Porto et mesclun Quenelle lyonnaise et sauce Nantua Fromages Ile flottante aux pralines	
Vendredi 14 oct.	Bourgogne L’œuf Meurette au vin rouge petite garniture Joue de bœuf braisée pâtes fraîches Fromages Poire pochée anis et miel sorbet cassis et Marc de Bourgogne	

Le mardi et le jeudi au dîner !

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 27 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 27 €
Mardi 11 oct.	Bretagne <i>Verrine de crevettes cocktail</i> Velouté de céleri et basilic moules, couteaux et champignons Filet de sole en croûte d’épices beurre émulsionné fenouil braisé aux agrumes carottes glacées au miel Sablé breton chocolat et agrumes	Influence Angleterre Irlande <i>effilochée de bœuf mariné</i> Tartare de pétoncles de l’Ile de Harris Côtelettes d’agneau « Herdwik » condiment d’échalotes et romarin panisses croustillantes et cœur de sucrine craquante Tarte framboise
Jeudi 13 oct.	<i>crème de cresson, saumon mariné à l’huile de wasabi</i> Œuf mollet, velouté de carottes Caneton en deux cuissons : cuisse laquée aux agrumes, filet sauté, polenta crémeuse, eryngii sautés Entremet de pommes aux épices et bière	<i>Roulade de saumon fumé et chèvre frais</i> Beignets de gambas émincé de choux blanc à la coriandre Médaillon de veau façon Normande fond d’artichaut farci, flan de légumes Tarte fine aux pommes caramélisées éclats de nougatine boule de glace vanille – crème crue vanillée

Semaine du 17 au 21 octobre 2022

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 21 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 10 €
Lundi 17 oct.	Croustillant d'œuf mollet Meurette Curry d'agneau riz madras Fromages Tiramisu	
Mardi 18 oct.	Rouget rôti, chutney de chorizo et tomates Bourride Sétoise Fromages Assiette gourmande	
Mercredi 19 oct.	Queues de gambas en tempura émincé de chou blanc saveur coriandre Carré d'agneau en croûte d'herbes pommes fondantes au romarin Fromages Paris Brest	
Jeudi 20 oct.	Terrine de campagne maison condiments et petite salade mêlée Lasagnes de bœuf à Naples Fromages Panna cotta aux quetsches et financier vanille	
Vendredi 21 oct.	<u>Alsace et Jura</u> Salade de chou blanc vinaigrette au Raifort comme en Alsace Civet de lièvre champignons sauvages et Spätzles Fromages Petite forêt noire pics de meringues sèches	

Le mardi et le jeudi au dîner !

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 27 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 27 €
Mardi 18 oct.	<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 et cerfeuil sauce diable variation de choux fleur Paris-brest	<u>Influence Hongrie/Ukraine</u> <i>Vareniki aux fines herbes, Smetana</i> Goulash et soupe hongroise Koulibiac de saumon Choux au kirsch
Jeudi 20 oct.	 <i>croques de Comté</i> Temaki de tartare de thon au jambon cru et tomates confites, salade de chou Pavé de saumon laqué en croûte de sésame, tagliatelles de carottes Religieuse craquelin au caramel beurre salé	 <i>Terrine maison</i> Velouté de potiron et châtaignes caramélisés croustille de lard Jambonnette de volaille fermière farci au foie gras jus corsé cassolette de champignons sauvages pomme fondante au beurre Tartelette aux noix crème anglaise au café

Semaine du 7 au 11 novembre 2022

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 21 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 10 €
Lundi 7 nov.	Salade de poissons fumés Poularde pochée sauce suprême riz pilaf Fromages Dessert de nos pâtisseries	Bavette grillée sauce échalote mousseline de pommes de terre Café/thé gourmand
Mardi 8 nov.		Truite meunière pommes vapeur Café/thé gourmand
Mercredi 9 nov.		Suprême de poulet fermier sauté Pesto d'estragon Ecrasée de pomme de terre, sauce vierge Café/thé gourmand
Jeudi 10 nov.		Effiloché de paleron de bœuf patates douces Café/thé gourmand
Vendredi 11 nov.		

Le mardi et le jeudi au dîner !

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 27 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 27 €
Mardi 8 nov.	Hauts de France <i>Couteau et moule</i> Rouget farci mousseline échalotes fondues Echine confite carmine et purée de rattes du Touquet Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant	Influence Scandinavie (Norvège, Suède, Finlande) <i>Hareng et pommes tièdes</i> Truite des Pyrénées façon Gravlax Köttbullar du Sud-ouest sauce épicée aux pruneaux d'Agen et myrtilles pommes vapeur Papillote de fruits au barbecue sorbet des bois
Jeudi 10 nov.	<i>macaron à la tomate, saumon fumé et basilic</i> Salade de lentilles au saumon fumé, sauce gribiche et œuf poché Carré d'agneau en croûte d'herbes légumes tajine Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant	Soirée Italienne sous forme de buffet En cuisine pour diriger la brigade La cheffe Tania Cadeddu Top chef 2022

Semaine du 14 au 18 novembre 2022

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 21 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 10 €
Lundi 14 nov.	Assiette landaise Truite meunière aux amandes pommes vapeur Fromages Dessert de nos pâtisseries	Darne de saumon grillée beurre moussoux citronné pommes de terre purée Café/thé gourmand
Mardi 15 nov.	Croustillant d'œuf mollet crémeux de panais Carré de veau confit aux agrumes légumes du marché Fromages Déclinaison de poires	Blanquette de veau à l'ancienne riz créole Café/thé gourmand
Mercredi 16 nov.		Cordon bleu de filet de volaille fermière et Morbier potatoes, gratin de céleri-branche Café/thé gourmand
Jeudi 17 nov.		Parmentier de canard pousses de mesclun Café/thé gourmand
Vendredi 18 nov.		Filet mignon de porc sauté sauce chasseur boulgour vinaigrette aux herbes aromatiques Café/thé gourmand

Le mardi et le jeudi au dîner !

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 27 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 27 €
Mardi 15 nov.	Gambananas Tarte fine de sardines, pistou de roquette Volaille rôtie et son jus poire glacée au Porto gratin de pommes au céleri Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant	<u>Influence mexicaine</u> <i>Tacos de magret de canard fumé pâte de coing et gorgonzola</i> Carpaccio de betteraves au Bleu Quasi de veau rôti mousseline de haricots rouges, pêche, amandes et jus de veau Savarins Chantilly
Jeudi 17 nov.	<i>crème de topinambours aux éclats de châtaignes</i> Tartare de saumon aux agrumes, salade croquante de chou aux cacahuètes Pavé de cabillaud en croûte condiment d'oignons curry-coco chutney de mangue au satay, quinoa Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant	<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

Semaine du 21 au 25 novembre 2022

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 21 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 10 €
Lundi 21 nov.	Moules farcies Travers de porc laqué miel et gingembre et sa garniture Fromages Dessert de nos pâtisseries	Butter chicken riz Kashmiri Café/thé gourmand
Mardi 22 nov.	Déclinaison de poissons Suprême de pintade fermière au thé fumé crémeux de carottes à l'orange Fromages Sable figue/amande	Poulet rôti pommes allumettes Café/thé gourmand
Mercredi 23 nov.		Escalope de volaille sautée viennoise pommes Parmentier et gratin de bette Café/thé gourmand
Jeudi 24 nov.		Blanquette de veau au lait de coco Café/thé gourmand
Vendredi 25 nov.	Assiette de crudités Risotto & volaille Fromages Panna Cotta	Filet de poulet farci tapenade jus vert aubergine et pommes de terre Café/thé gourmand

Le mardi et le jeudi au dîner !

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 27 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 27 €
Mardi 22 nov.	<i>Goujonnette de poulet sésame et cacahuètes</i> <i>crème de volaille</i> Crottin de Chavignol chaud et son mesclun Filet de turbot à court mouillement sauce vin blanc vanillée mousseline de topinambour et brochette de légumes glacés Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant	<u>Influence américaine</u> <u>Thanksgiving et Beaujolais</u> <i>Crème de choux-fleurs au jambon</i> Croustillant au crottin de Chavignol Dinde rôtie aux fines herbes sauce gravy au vin blanc Hasselback potatoes Entremets citron-framboise
Jeudi 24 nov.	<i>Truite fumée, chantilly au raifort et radis noir</i> Cappuccino de butternut au gingembre, gambas Épaule d'agneau confite aux épices, caviar de courges au curcuma Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant	<i>Pomme de terre en surprise</i> Saucisson en brioche sauce porto Darne de saumon façon meunière pomme Macaire, endive caramélisée Crème brûlée à la chicorée et ses madeleines

Semaine du 28 novembre au 2 décembre 2022

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 21 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 10 €
Lundi 28 nov.	Assiette landaise Pavé de cabillaud purée de carotte et brocolis Fromages Dessert de nos pâtisseries	Ballottine de volaille aux herbes potimarron rôti et ail confit Café/thé gourmand
Mardi 29 nov.	Entrée gourmande Magret de canard au miel et aux épices risotto de potimarron Fromages Poire brûlée crèmeux vanille	Filet de limande dieppoise et sa garniture Café/thé gourmand
Mercredi 30 nov.		Maigre en croûte de gingembre wok de légumes Café/thé gourmand
Jeudi 1er déc.		Jarret de veau façon pot au feu Café/thé gourmand
Vendredi 2 déc.	Œuf parfait velouté de butternut et noisette Canard sauce fruits rouges poireau grillé Fromages Crème brûlée	Blanquette de veau à l'ancienne Carottes en 3 façons Café/thé gourmand

Le mardi et le jeudi au dîner !


	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 27 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 27 €
Mardi 29 nov.	D'Italia <i>Dito di Polenta con sesamo et charcuterie italienne</i> Salade d'encornets tuile de parmesan Filet de caneton cuit à juste température croûte de basilic sauce agrumes tagliatelles à l'encre et tomates confites Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant	Influence Canadienne <i>Verrine au Bleu à l'érable</i> Bisque de homard au gingembre Poitrine de canard marinée au vinaigre balsamique, sirop d'érable et liqueur Sortilège légumes du champ Choux Chantilly
Jeudi 1er déc.	<i>Sablé au parmesan, crème de piquillos et chips de chorizo</i> Salade de St Jacques aux endives, mangue et chorizo Lotte au lard, risotto comme une paëlla, beurre de coquillages Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant	<u>Soirée ANTILLES</u> <i>Boudins créoles</i> Accras de morue, acras de légumes Colombo de volaille Riz madras Assiette de fruits exotiques bananes flambées à la créole

Semaine du 5 au 9 décembre 2022

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SEMARD Déjeuner de Noël à 28 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 10 €
Lundi 5 déc.	<i>Amuse-bouches</i> Bouchée de ris de veau et morilles Filet de sole farci purée de vitelotte et romanesco Fromages Bûche de Noël	Filet de colin poché beurre citronné chou fleur rôti condiment citron brûlé Café/thé gourmand
Mardi 6 déc.	<i>Amuse-bouches</i> Saumon en gravlax, blinis Fondant de volaille aux écrevisses, pomme Macaire Fromages Bûche de Noël	Fricassée de volaille à l'ancienne légumes glacés à blanc Café/thé gourmand
Mercredi 7 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 Fromages Bûche de Noël	Dos de saumon en croûte de noix garniture façon grand-mère Café/thé gourmand
Jeudi 8 déc.	<i>Amuse-bouches</i> Saumon d'Ecosse préparé et fumé par nos soins, blinis maison et beurre d'algues Pigeon en deux cuissons salsifis, orange sanguine et vrai jus Fromages Bûche de Noël	Onglet à l'échalote pommes Pont-Neuf Café/thé gourmand
Vendredi 9 déc.	<i>Amuse-bouches</i> Raviole de langoustines et son bouillon thaï Roulade de filet de sole et saumon en écume d'huître Fromages Bûche de Noël	Filet de daurade laqué agrumes mini-fenouil braisé et pommes cocotte Café/thé gourmand

Le mardi et le jeudi au dîner !


	UN BALCON SUR SEMARD Dîner de Noël à 38 euros	AU FIN GOURMET Dîner de Noël à 38 euros
Mardi 6 déc.	<i>Huitre en gelée, bavaois de betterave pickles d'échalote au vinaigre de framboise</i> Raviole de crevette sauce américaine Médailon de veau aux agrumes croustillant de légumes racine Fromage Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant <i>Mignardises</i>	<i>Tempura d'huître dans sa coquille et condiment pommes vertes</i> Crème de potimarron foie gras de canard et piment d'Espelette Magret de canard au miel et aux épices Fromage Bûche de Noël <i>Mignardises</i>
		
Jeudi 8 déc.	Ceviche de saint jacques aux noisettes et grenade Langoustines sautées, fraîcheur de pomme, avocat et crumble au curry Moelleux de volaille farcie au foie gras jus réduit, risotto au bouillon fumé Fromage Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant <i>Mignardises</i>	<i>Noix de Saint-Jacques snackées aux agrumes –chips de légumes</i> Rouget rôti et chutney de chorizo et tomate, ail noir confit Carré d'agneau rôti au romarin pommes écrasées, amandes torréfiées et abricot sec – jus corsé. Fromage et pain toasté Melba Bûche de Noël <i>Mignardises</i>

Semaine du 12 au 16 décembre 2022

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SEMARD Déjeuner de Noël à 28 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 10 €
Lundi 12 déc.	<i>Amuse-bouches</i> Ravioles de langoustines à la menthe Magret de canard à l'orange rapé de céleri rave Fromages Bûche de Noël	Cordon bleu au Saint-nectaire ketchup maison Café/thé gourmand
Mardi 13 déc.	<i>Amuse-bouches</i> Céviche de St-Jacques aux noisettes et grenade Lotte au lard, pesto aux pousses d'épinard légumes oubliés Fromages Bûche de Noël	Mousseline de merlan Arlequin Café/thé gourmand
Mercredi 14 déc.	<i>Amuse-bouches</i> Belle gambas rôties et flambées légumes d'hiver Magret de canard à l'orange pomme Darphin, poêlée de champignons Fromages Bûche de Noël	Cuisse de canard farcie laquée aux agrumes Purée de fèves et carottes glacées Café/thé gourmand
Jeudi 15 déc.	<i>Amuse-bouches</i> Foie gras mi-cuit aux éclats de marron gelée passion et herbes folles Côte de veau cuisinée en cocotte, jus réduit et millefeuille de pommes de terre truffé Fromages Bûche de Noël	Coq au vin pommes fondantes Café/thé gourmand
Vendredi 16 déc.	<i>Amuse-bouches</i> Filet de bar et crumble d'épices et chorizo soja et vin rouge Fondant de volaille aux écrevisses risotto crémeux aux girolles Fromages Bûche de Noël	Veau aux agrumes croquette forestière Café/thé gourmand

Le mardi et le jeudi au dîner !

	UN BALCON SUR SEMARD Dîner de Noël à 38 euros	AU FIN GOURMET Dîner de Noël à 38 euros
Mardi 13 déc.	<i>Saumon fumé</i> Ceviché de daurade, chips de jambon et salade d'herbes Demi-pigeon en deux cuissons sauce vin rouge Fromage Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant <i>Mignardises</i>	<i>Gravlax de bœuf</i> Crèmeux de châtaigne magret de canard fumé et cazette Epaule d'agneau confite aux épices de Noël patate douce et légumes anciens Fromage Bûche de Noël <i>Mignardises</i>
		
Jeudi 15 déc.	<i>Trilogie d'huitres</i> St Jacques sautées purée de panais à la vanille, jus d'agrumes Canon d'agneau en croûte fricassée de légumes anciens Fromage Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant <i>Mignardises</i>	<i>Ardoise de foie gras</i> Filet de daurade snacké crème safranée Magret de canard à l'orange, pomme darphin, et ses légumes Fromage et pain toasté Melba Bûche de Noël <i>Mignardises</i>

Semaine du 2 au 6 janvier 2023

Tous les jours au déjeuner...


	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 21 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 10 €
Lundi 2 janv.		
Mardi 3 janv.		
Mercredi 4 janv.	<p>Région Centre Val de Loire</p> <p>Tarte fine crottin de Chavignol et son bouquet de mesclun</p> <p>Emincé de volaille au Sancerre lentilles vertes du Berry</p> <p>Fromages</p> <p>Dessert des Demoiselles et sa crème double</p>	<p>Cuisse de canard farcie, laquée aux agrumes</p> <p>Purée de fèves et carottes glacées</p> <p>Café/thé gourmand</p>
Jeudi 5 janv.	<p>Œuf croquant, réduction de Merlot et jeunes pousses</p> <p>Magret de canard grillé, cuisse en marmelade choux de Bruxelles et sauce Périgueux</p> <p>Fromages</p> <p>Galette des rois traditions</p>	<p>Piccata milanaise</p> <p>linguine de courgettes</p> <p>Café/thé gourmand</p>
Vendredi 6 janv.	<p>Région Centre Val de Loire</p> <p>Crème de lentilles vertes du Berry chips craquants espuma au lard fumé</p> <p>Cuisse de lapereau au vin de Saumur pommes Macaire au safran légumes confits au miel</p> <p>Fromages</p> <p>Tarte tatin glace vanille maison</p> <p>Pommes flambées au caramel</p>	<p>Jambonnette de volaille au Porto polenta aux fruits secs betterave glacée au vinaigre</p> <p>Café/thé gourmand</p>

Le mardi et le jeudi au dîner !

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 27 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 27 €
Mardi 3 janv.	<p>Menu Caennais</p> <p><i>Noix de Saint-Jacques en coquille julienne étuvée aux épices</i></p> <p>Huître de Saint-Vaast</p> <p>Epaule de veau braisée/grillée sauce Choron</p> <p>Millefeuille pommes caramélisées et raisins macérées</p>	<p>Influence Chine et Japon</p> <p><i>Gambas flambées au Saké</i></p> <p>Saint Jacques, condiment nippon et tuile sésame sarrasin</p> <p>Poularde laquée au soja légumes et champignons rôtis</p> <p>Tiramisu orange Matcha</p>
Jeudi 5 janv.	<p><i>Chèvre, fruits secs et tomates séchées</i></p> <p>Gambas sautées et ragoût de légumes en bouillabaisse à l'œuf coulant</p> <p>Curry d'agneau, patate douce et chips de manioc</p> <p>Buffet de desserts</p>	<p><i>Soirée BORD DE MER</i></p> <p>Huitre pickles de légumes</p> <p>Crème de moules chips de manioc</p> <p>Bar grillé au fenouil flambé au pastis sauce hollandaise croustillant de légumes</p> <p>Pot de crème et fours secs</p>

Semaine du 9 au 13 janvier 2023

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 21 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 10 €
Lundi 9 janv.	Cocktail crevettes et pamplemousse Escalope de veau à la crème petits pois et spaghetti Fromages Dessert de nos pâtisseries	Daube niçoise et polenta Café/thé gourmand
Mardi 10 janv.	Bouillon sucyien Poireaux vinaigrette, œuf mimosa revisités Bavette sautée Bercy, carotte en purée Pomme Macaire Fromages Buffet de desserts	 BRUNCH 11h00 à 13h30 Tarif : 15 euros
Mercredi 11 janv.	Nouvelle Aquitaine Salade landaise et son foie gras Cassoulet toulousain Fromages Gâteau basque et sa poêlée de cerises flambées	Fricassée de poulet au curry vert Riz pilaf au citron vert Café/thé gourmand
Jeudi 12 janv.	Nougat de chèvre aux fruits secs et mesclun Souris d'agneau braisé longuement au miel, abricots, amandes et semoule comme un tajine Fromages Crème brûlée tradition infusée à la lavande	Escalope de veau à la provençale crumble de légumes au parmesan Café/thé gourmand
Vendredi 13 janv.	Eventail d'avocat rémoulade de crevette rosace de légumes Médaille de veau snacké plancha jus corsé duchesse de pomme de terre Fromages Brioche façon pain perdu aux épices douces sorbet poire	Darne de saumon grillée beurre d'aneth pommes vapeur gratin de légumes Café/thé gourmand

Le mardi et le jeudi au dîner !

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 27 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 27 €
Mardi 10 janv.	A l'américaine ! <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 frites Succès mousseline pistache, agrumes et crème glacée cacahuète	Influence Inde et Pakistan <i>Pakora de courgette</i> Tandoori en wraps de sucrose Vapeur de barbe marinée au poivre de Malabar et huile de noix salsifis confits et beurre blanc au vin jaune Suprêmes de pamplemousse poêlée biscuit moelleux aux épices et glace vanille
Jeudi 12 janv.	<i>Houmous de betterave, feta et grenade</i> Crème de champignons et beignets soufflés Osso-buco à la zingara frites de polenta Tartelette soufflée au citron vert et ananas	<i>Cocktail de crevettes</i> Velouté de potimarron châtaignes caramélisées Dos de cabillaud meunière, pomme au four et carottes au cumin Mousse chocolat noir cerises flambées

Semaine du 16 au 20 janvier 2023

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 21 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 10 €
Lundi 16 janv.	Assiette de poissons fumés Filet de barbué dugléré gaufre de légumes Fromages Dessert de nos pâtisseries	Moules marinières et pommes Pont-Neuf Café/thé gourmand
Mardi 17 janv.	Tartare de St jacques, croquant de pommes, émulsion de cidre et vinaigrette citron vert Mignon de veau normande crème prise de carottes Fromages Assiette gourmande	Sablé parmesan crémeux d'avocat pamplemousse crevettes sautées Café/thé gourmand
Mercredi 18 janv.	Tartelette de légumes au Saint-nectaire Pavé de bar en crumble d'épices beurre de coquillage cocotte de légumes Fromages Tiramisu aux fruits rouges	Fricassée de poulet à l'estragon Pilaf d'épeautre Café/thé gourmand
Jeudi 19 janv.	Salade landaise Cassoulet toulousain Fromages Pruneaux cuits au vin de Cahors et glace vanille maison	Côte de porc aux deux purées Café/thé gourmand
Vendredi 20 janv.	Soufflé chaud saumon et sa bisque Magret de canard aigre-douce lasagnes de légumes Fromages Tartelette Bourdaloue poire pistache sauce caramel beurre salé	Paleron en cuisson lente riz camarguais et agrumes Café/thé gourmand

Le mardi et le jeudi au dîner !

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 27 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 27 €
Mardi 17 janv.	<u>Influences d'Europe centrale</u> <i>Bretzel, confiture d'oignons</i> Œuf poché, raviole de cèpes choux cuits et crus Sandre snacké croûte de paprika doux et noisette sauce « hollando-tartare » bortsch de légumes et pousses d'épinards Charlottka	<u>Influence Thaïlande et Malaisie</u> <i>Brochettes de poulet sauce Satay</i> Tom Yam Kung Wok de bœuf au curry et riz Tarte meringuée orange sanguin, poivre Timut et grenade
Jeudi 19 janv.	<u>Comme à l'Élysée...</u> <i>Menu à 36 euros tout compris</i> Plats mythiques des Présidents de la 5 ^e République Le service sera dirigé par : Monsieur MAINBOURG Maitre d'hôtel à l'Élysée et Monsieur Pascal DAYOU chef d'équipe aux cuisines du palais de l'Élysée	<i>Crevettes aux épices douces et chutney de mangue à la menthe</i> Saumon mariné aux épices, chapati Magret de canard gingembre-vanille samossa d'épaule braisée aux agrumes haricots blancs Saint-honoré au pamplemousse

Semaine du 23 janvier au 27 janvier 2023

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 21 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 10 €
Lundi 23 janv.	Crêpe façon picarde Curry de volaille riz madras Fromages Dessert de nos pâtisseries	Tajine d'agneau aux fruits secs et pruneaux Café/thé gourmand
Mardi 24 janv.	Tartiflette tout en texture Fricassée de volaille de Bresse aux écrevisses, polenta au cœur de reblochon, cardons au jus Fromages Assiette gourmande	Fish and chips comme à Londres Café/thé gourmand
Mercredi 25 janv.	Hauts de France Carpaccio de Saint-Jacques saveurs estivales Waterzoi de poissons Fromages Chocolat, framboise, pistache	Travers de porc laqué au miel et gingembre Haricots coco à la coriandre Café/thé gourmand
Jeudi 26 janv.	Tartare de veau, pecorino, basilic et huile de noisette Dos de cabillaud juste nacré sauce Nantua émulsionnée et risotto lié au potiron Fromages Gaufres Chantilly et poire flambée	Bavette à l'échalote pommes sautées Café/thé gourmand
Vendredi 27 janv.	Terrine de saumon et merlan algue Nori et sauce verte Fricassée de volaille au Riesling pilaf de riz fine brunoise Fromages Tarte ganache chocolat coulis d'orange sanguine	Jambonnette de volaille au curry millefeuille de légumes épicés Café/thé gourmand

Le mardi et le jeudi au dîner !

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 27 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 27 €
Mardi 24 janv.		
Jeudi 26 janv.		

Semaine du 30 janvier au 3 février 2023

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 21 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 10 €
Lundi 30 janv.	Assiette de charcuteries Blanquette de veau à l'ancienne riz créole Fromages Dessert de nos pâtisseries	Couscous royal Café/thé gourmand
Mardi 31 janv.	Petit tour dans les îles... Accras de morue, féroce d'avocat, boudin antillais Colombo d'agneau, purée de patate douce, chips de manioc Fromages Assiette gourmande exotique	Poulet cocotte Grand-Mère Café/thé gourmand
Mercredi 1er fév.	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	Le traditionnel pot-au-feu et ses pickles Café/thé gourmand
Jeudi 2 fév.	Artichauts en barigoule, rouille sétoise et sardines marinées Daube provençale et riz camarguais Fromages Tartelette au citron meringuée	Cuisse de canard confite forestière pommes grenailles au sel de Guérande Café/thé gourmand
Vendredi 3 fév.	Bretagne-Normandie Autour du saumon (tartare, gravlax, maki saumon) Cotriade garnie comme en Bretagne bouillon et légumes Fromages Gourmandises de Bretagne (crêpes flambées, roulé-kouign, pomme Calvados)	Entrecôte grillée pour 2 beurre Maître d'hôtel pommes Pont-Neuf garniture bourguignonne Café/thé gourmand

Le mardi et le jeudi au dîner !

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 27 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 27 €
Mardi 31 janvier		
Jeudi 2 février		

Semaine du 6 au 10 février 2023

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 21 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 10 €
Lundi 6 fév.	Légumes à la grecque Mousseline de merlan Arlequin riz sauvage Fromages Dessert de nos pâtisseries	Filet de canard gratin dauphinois Café/thé gourmand
Mardi 7 fév.	Ravioles de langoustines à la menthe Filet de bar en fine croûte, beurre blanc aux herbes Ragoût de haricots coco Fromages Buffet de desserts	Veau Marengo courgettes sautées Café/thé gourmand
Mercredi 8 fév.	Bretagne Crème de moules safranée Quasi de veau au chorizo pommes fondantes Fromages Pan cake flambés et sa boule de glace Coulis caramel au beurre salé ou chocolat	Carbonade flamande, chicon meunière, Pomme Arly Café/thé gourmand
Jeudi 9 fév.	Saumon mariné en tartare, poireau grillé et mayonnaise condimentée Cochon confit, bouillon crémeux d'une gribiche et racines glacées au jus Fromages Chocolat lacté Valrhona, papaye et fruits de la passion	Poulet sauté Chasseur pommes parisiennes et carottes Vichy Café/thé gourmand
Vendredi 10 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	Maquereau et poitrine fumée beurre blanc au cidre, moules Ragoût de fenouil et légumes glacés Café/thé gourmand

Le mardi et le jeudi au dîner !

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 27 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 27 €
Mardi 7 fév.		
Jeudi 9 fév.		

Semaine du 13 au 17 février 2023

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 21 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 10 €
Lundi 13 fév.	Assiette du Sud-ouest Côte de bœuf grillée sauce béarnaise pommes Pont-Neuf Fromages Assiette de fruits flambés	Fallafels aubergine rôtie Tahini et fenouil croquant Café/thé gourmand
Mardi 14 fév.	Tourte lorraine, mesclun Truite soufflée au Riesling, crème prise de brocoli, pommes anglaise Fromages Assiette gourmande	Pavé de cabillaud à l'oseille lentilles Café/thé gourmand
Mercredi 15 fév.	<u>PACA</u> Salade niçoise revisitée Daube de bœuf à la Gardiane riz Arlequin Fromages Tarte au citron de Menton abricots au sirop flambés au romarin	Parmentier de joue de bœuf aux trompettes et potimarron salade d'herbes Café/thé gourmand
Jeudi 16 fév.	Crème de moules au safran, croûtons dorés et jus réduit de volaille Epais morceau de bœuf cuit au sautoir, moelle et légumes fondants Fromages Ananas rôti, chocolat et cardamome	Poulet grillé à l'américaine Café/thé gourmand
Vendredi 17 fév.		

Le mardi et le jeudi au dîner !

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 27 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 27 €
Mardi 14 fév.		
Jeudi 16 fév.		

Semaine du 6 au 10 mars 2023

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 21 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 10 €
Lundi 6 mars	Tartare de veau Dos de canard rôti mangue persil plat croquant de chou vert Fromages Fruits façon Melba	
Mardi 7 mars	Assiette de tapas Entrecôte grillée bordelaise, fricassée de champignons Fromages Buffet de desserts	Poulet sauté Vallée d'Auge Café/thé gourmand
Mercredi 8 mars	<u>NORMANDIE</u> Chair de crabe pomme rémoulade et crème d'avocat Poulet sauté Vallée d'Auge riz pilaf Fromages Tarte fine aux pommes flambées au Calvados et son sorbet	
Jeudi 9 mars	Andouille de Guéméné, jeunes pousses et oignons de Roscoff Cotriade bretonne Fromages Sablé fondant, pommes confite au Cidre et confiture de lait	
Vendredi 10 mars	L'œuf surprise, morilles à la crème Belle entrecôte grillée pour deux, Béarnaise frites maison Fromages Millefeuille craquant aux fruits rouges et ganache	

Le mardi et le jeudi au dîner !


	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 27 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 27 €
Mardi 7 mars	<i>Carpaccio de bœuf</i> Terrine de volaille au potiron et gambas à l'orange Lotte et raviole de langoustine julienne de légumes Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant	<u>Influence Liban, Jordanie, Turquie</u> <u>Petra's house</u> <i>Chich taouk</i> Assortiment de mezzés traditionnelles Carré d'agneau pesto menthe-grenade pistache Imam bayaldi et kumpir Mouhalabieh aux cerises confites à la badiane
Jeudi 9 mars	<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 Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant	<i>Dôme de fenouil poutargué</i> Quenelles de brochet en cassolette Jambonnette de pintade sauce bigarade gratin de pomme de terre Paris Brest

Semaine du 13 au 17 mars 2023

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 21 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 10 €
Lundi 13 mars	Ceviché de poisson Blanc de volaille fermière basse température crèmeux de petits pois mélisse Fromages Baba Chantilly	
Mardi 14 mars	Friture des bords de Marne sauces tartare et cocktail Onglet grillé sauce choron, pommes Pont-Neuf Fromages Buffet de desserts	Gratin de pétoncles riz pilaf et julienne de légumes Café/thé gourmand
Mercredi 15 mars	<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	
Jeudi 16 mars	Sashimi de saumon et tartine en condiment Poitrine de veau confite, salsifis, crumble de panais et jus réduit Fromages Fruits flambés et cake moelleux	
Vendredi 17 mars	<u>Tous au buffet PACA</u> Jalousie de poisson beurre blanc ciboulette Osso bucco braisé agrumes et picholines pâtes fraîches Fromages Gourmandises régionales	Suprême de poulet à 69°C sauce Gaston Gérard Conchiglioni farcies Café/thé gourmand

Le mardi et le jeudi au dîner !

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 27 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 27 €
Mardi 14 mars	Menu surprise aux influences asiatiques proposé par nos jeunes chefs 	<u>Influence Espagne Portugal</u> <i>Tapas</i> Gazpacho andaluz Agneau confit à la Catalane picada et légumes nouveaux Tarta de Santiago
Jeudi 16 mars	<i>Maki frit de saumon et concombre</i> Tataki de thon au soja salade d'algues Wakamé radis noir et sésame Turbotin poché, sauce au yuzu shop suey de légumes Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant	<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 mousseline de panais Riz au lait coulis de fruits rouges et pralines roses

Semaine du 20 au 24 mars 2023

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 21 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 10 €
Lundi 20 mars	Saumon mariné, jus de betterave taboulé de choux fleur Filet de canard mangue persil plat risotto de coquillettes Fromages Fruits flambés	
Mardi 21 mars	Bruschetta de panisse, sardines et tomates confites, chantilly de basilic Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes petite ratatouille Fromages Assiette gourmande	Cordon bleu purée de légumes Café/thé gourmand
Mercredi 22 mars	Bretagne Feuilleté de fruits de mer sauce américaine Sole Belle Meunière pommes au four et carottes au Kari-Goss Fromages Crêpe flambée et sa boule de glace caramel beurre salé	
Jeudi 23 mars	Pâté lorrain Carbonade flamande et frites Fromages Merveilleux	
Vendredi 24 mars	Special Food Street Finger food Authentique burger maison race Charolaise légumes croquants gaufre de pommes de terre et persil Fromages Churros crème glacée vanille noix de pécan sauce chocolat	Ramen de crevettes Café/thé gourmand

Le mardi et le jeudi au dîner !

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 27 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 27 €
Mardi 21 mars	De retour des Fjords... <i>Gravlax et blinis</i> Filets de maquereau farci poitrine fumée beurre blanc acidifié brunoise de radis Pavé de cabillaud sauté émulsion de jus de viande vinaigrette chou étuvé zestes d'orange Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant	Influence Maroc, Algérie, Tunisie <i>Brik Danouni</i> Salatats tunisiennes Souris d'agneau confite aux pruneaux semoule de blé dur et légumes de printemps Zriga tunisienne
Jeudi 23 mars	<i>gaspacho, tuile au sésame</i> Crème andalouse, beignet de crevettes Encornets farcis aux deux sauces caviar de courgettes OU Cabillaud piqué au chorizo vierge de légumes caviar de courgettes Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant <small>*Menu à choix limité Un nombre de couverts par plat est défini à l'avance Merci de votre compréhension</small>	<i>Saumon fleuri -bouillon d'algues</i> Salade tiède de langoustines et noix de Saint-Jacques Entrecôte double sauce au choix Béarnaise, Choron, Bordelaise Pommes Pont-Neuf et son mesclun Variation de choux fruits flambés

Semaine du 27 mars au 31 mars 2023

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 21 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 10 €
Lundi 27 mars	Œuf parfait végétal Blanc de cabillaud bouillon de persil plat Chou vert et carotte glacée Fromages Crêpes flambées	
Mardi 28 mars		Poulet sauté Chasseur pommes noisettes Café/thé gourmand
Mercredi 29 mars	Papeton (flan) d'aubergine coulis de tomate au basilic Côte de veau sauce Porto embeurrée de chou et pommes fondantes Fromages Pots de crème 3 parfums et petits fours secs	
Jeudi 30 mars		
Vendredi 31 mars	Brasserie parisienne Poireau mimosa copeaux de flétan fumé émulsion estragon Tartare de bœuf au couteau pommes Pont-Neuf sauce tartare Fromages Savarin vanille aux fruits	

Le mardi et le jeudi au dîner !

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 27 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 27 €
Mardi 28 mars	<u>Despite Brexit</u> <i>Mousse de Stilton, raisins macérés biscuit d'avoine</i> Pie salée feuilletée Carré d'agneau Mustard et croûte d'herbes rôtie « stew » de légumes oubliés Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant	<u>Influence Italie, Sicile, Sardaigne et Malte</u> <i>Pizza Parma</i> Antipasti romani Saltimbocca alla romana, rizotto verde Semifreddo
Jeudi 30 mars	<i>Gaufre au saumon mariné et Philadelphia</i> Pressé de tomates au chèvre frais et poivron confit vinaigrette aux tomates confites Pavé de veau au safran, viennoise d'olives, tian de légumes Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant	<u>On dirait le Sud....</u> <i>Tempura de calamars sauce tartare</i> Assortiments de tapas Axoa de veau parfumé au piment d'Espelette, riz pilaf au chorizo Tartelette citron pêche flambées quenelle de sorbet et sa crème fouettée

Semaine du 3 au 7 avril 2023

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 21 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 10 €
Lundi 3 avril	Crème dieppoise aux croûtons Navarin aux pommes salade verte Fromages Dessert de nos pâtisseries	Poulet rôti contisé aux herbes carottes nouvelles glacées Café/thé gourmand
Mardi 4 avril		Contrefilet rôti jardinière de légumes maison Café/thé gourmand
Mercredi 5 avril	Tartare de légumes croquants Papillote de poisson, saveur citron Tagliatelles de légumes Fromages Riz au lait, coulis de fruits rouges	Beignet de calamars et gambas sauce tartare Cru et cuit de carottes à la coriandre Café/thé gourmand
Jeudi 6 avril		Dos de cabillaud meunière fondue d'épinards sauce curry et ses petits légumes anisés Café/thé gourmand
Vendredi 7 avril	Menu en quatre couleurs Violet (betterave, oignon et vitelotte) Vert (asperge, petits pois, herbes du jardin) Orange (haddock, patates douces, carotte safran) Fromages Rouge (fruits rouges, vin rouge, sorbet cerise)	Filet de carrelet à la Dugléré tagliatelles fraîches Café/thé gourmand

Le mardi et le jeudi au dîner !

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 27 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 27 €
Mardi 4 avril	<u>De l'autre côté des Pyrénées</u> <i>Gaspacho, croustillant</i> Saint-Jacques au lard fumé coulis de poivron épinards et pignons de pin Pavé de rumsteck flambé sauce Porto fine ratatouille Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant	<u>Influence Sénégal et Cote d'Ivoire</u> <i>Samboussek</i> Carpaccio de légumes marinés Darne de capitaine façon Thiéboudienne Tarte Tatin à l'ananas, caramel et gingembre
Jeudi 6 avril	<i>Guacamole et gambas sautées</i> Caesar salade à la volaille, sauce tiède Entrecôte grillée sauce ketchup ou béarnaise, hash brown, légumes grillés OU Daurade grillée, sauce béarnaise, hash brown, légumes grillés Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant <small>*Menu à choix limité Un nombre de couverts par plat est défini à l'avance Merci de votre compréhension</small>	<u>Soirée JAPON</u> <i>Tempura de crevettes crème wasabi</i> Tataki de thon au sésame torréfié Pot au feu japonais Maki de crêpes et ses litchis flambés

Semaine du 10 au 14 avril 2023

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 21 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 10 €
Lundi 10 avril		
Mardi 11 avril		Escalope de veau à la crème petits pois et spaghettis Café/thé gourmand
Mercredi 12 avril	Petit pâté feuilleté sauce madère et son mesclun Mixed grill beurre Maitre d'Hôtel Fromages Mi-cuit au chocolat crème anglaise	Fish and chips, sauce citron vert gingembre Café/thé gourmand
Jeudi 13 avril		Aile de raie au vinaigre d'estragon panier de légumes de saison Café/thé gourmand
Vendredi 14 avril	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	Pavé de sandre beurre rouge coquillages et ravioles de légumes Café/thé gourmand

Le mardi et le jeudi au dîner !

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 27 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 27 €
Mardi 12 avril	Autour de la Méditerranée <i>Houmous et coriandre</i> Pigeon en pastilla jus de tajine Filet de loup en croûte « crumble d'épices » huile vierge compotée de fenouil et poivron rouge Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant	Influence Pérou, Argentine, Brésil <i>Guacamole, mousse de poivron rouge</i> Authentique ceviché péruvien Côte de bœuf façon Asado assortiment de sauces légumes grillés Despacito
Jeudi 13 avril	<i>Goujonnette de merlan, sauce tartare</i> Tartare de haddock et tomate rafraichie de petits pois Filet de bœuf Wellington, légumes glacés Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant	<i>Amuse-bouches</i> Velouté d'asperge verte pointes mi-cuites Médaillon de lotte à l'armoricaine duo de chou-fleur et poireau en gratin craquant de chou Crêpes soufflées flambées aux framboises

Semaine du 17 au 21 avril 2023

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 21 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 10 €
Lundi 17 avril	Assiette italienne Osso buco milanaise tagliatelles fraîches Fromages Dessert de nos pâtisseries	Cabillaud confit croquette de courgette et féta Café/thé gourmand
Mardi 18 avril		Burger du Chef et ses patatoes Café/thé gourmand
Mercredi 19 avril	Ile de France Cru de légumes de saison espuma parfumé Entrecôte sautée Bercy jardinière de légumes tulipe de pommes noisettes Fromages Desserts régionaux	Tarte fine aux sardines fondue de tomate et chorizo Salade printanière aux moules Café/thé gourmand
Jeudi 20 avril		Thon mariné au gingembre et citronnelle Carpaccio d'ananas Café/thé gourmand
Vendredi 21 avril	Au lycée, on cuisine VEGETAL La courgette dans tous ses états Pissaladière aux légumes du moment écume basilic Fromages Panacotta lait d'amande vanille coulis de mangue tuile grué	Filet de limande sole à court-mouillement, sommité de chou-fleur rôti au paprika doux, julienne de légumes épicée Café/thé gourmand

Le mardi et le jeudi au dîner !

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 27 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 27 €
Mardi 18 avril	Menu CHEF D'ŒUVRE Tout en transparence... « La réalisation d'un chef-d'œuvre constitue un marqueur fort de la scolarité en voie professionnelle. Le chef-d'œuvre est l'aboutissement d'un projet pluridisciplinaire construit. Il permet de développer des compétences professionnelles et transversales ainsi qu'un sentiment d'appartenance à des communautés professionnelles » <small>EDUSCOL</small>	Tout végétan <i>Tomates cerises panées à l'estragon</i> Carpaccio de courgette jaune et de daïkon Falafels maison, orranccia coulis de tomate Carottes mi-cuites au gingembre, choux rouge jeunes pousses, radis, betteraves, tomates, pickles d'oignons rouges, tian de légumes L'incontournable salade de fruits au basilic
Jeudi 20 avril	tempura de crevettes, caramel de tomates Gaspacho d'asperges vertes au canard fumé Suprême de volaille contisé à la purée de citrons confits légumes printaniers au pesto OU Croustillant de saumon coulis de poivron rouge purée de fèves au chorizo Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant <small>*Menu à choix limité Un nombre de couverts par plat est défini à l'avance Merci de votre compréhension</small>	<i>Sablé au chorizo</i> Papeton d'aubergine et son coulis de tomate au basilic Filet de cannette sauce vanille gingembre, pomme en brioche et légumes glacés Éclairs au citron, coulis de fruits rouges

Semaine du 8 au 12 mai 2023

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 21 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 10 €
Lundi 8 mai		
Mardi 9 mai	Tomate-mozza revisitée Cabillaud piqué au chorizo, vierge de légumes, caviar d'aubergines Fromages Assiette gourmande	Steak au poivre pommes sautées Café/thé gourmand
Mercredi 10 mai	<u>MENU SURPRISE DES CHEFS EN DEVENIR</u>	Tarte fine aux maquereaux fondue d'oignons et tomate Salade printanière aux coques Café/thé gourmand
Jeudi 11 mai	Tataki de thon snacké, pommes granny et spicy mayo Souris d'agneau confite au miel et abricots pressé de patates douces Fromages Fraises Melba	<u>MENU SURPRISE DES CHEFS EN DEVENIR</u>
Vendredi 12 mai	<u>MENU SURPRISE DES CHEFS EN DEVENIR</u>	<u>MENU SURPRISE DES CHEFS EN DEVENIR</u>

Le mardi et le jeudi au dîner !

	UN BALCON SUR SEMARD Gastronomie à 27 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 27 €
Mardi 9 mai	<u>MENU SURPRISE DES CHEFS EN DEVENIR</u> Inspiration M.A.F.	<u>MENU SURPRISE DES CHEFS EN DEVENIR</u>
Jeudi 11 mai	Tartare de tomates et piquillos mousse de basilic, croustillant de jambon cru 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 OU Rascasse rôtie, fenouil fondant et condiment façon pissaladière Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant <small>*Menu à choix limité Un nombre de couverts par plat est défini à l'avance Merci de votre compréhension</small>	<i>Melon à l'italienne billes de mozzarella</i> Asperges blanches sauce mousseline aux fines herbes Mixed grill de poisson sauce tartare potatoes et légumes en marinade juste grillés Fraise Melba et sa tarte



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

