

≡ MENUS ≡

Du 13 mars 2023 au 2 juin 2023



*“La bonne cuisine
est la base du
véritable bonheur.”*

Auguste Escoffier (1846 - 1935) - Mai 1911

Renseignements & réservations :

24.26.70

Du lundi au vendredi* de de 8h30 à 10h45 et de 11h30 à 15h00

* Hors période de vacances scolaires.

*Inscrivez-vous sur notre newsletter et restez
informé-e de notre actualité en scannant ce
QR-code avec votre Mobilis*



Horaires du restaurant :

Déjeuner (lundi au vendredi)

Accueil : de 11h30 à 12h00

Diner (jeudi)

Accueil : de 19h30 à 20h00

Tarifs (hors boissons)

Déjeuners

Formule Duo (Entrée/Plat ou Plat/Dessert) : 1 750F

Formule complète (Entrée/Plat/Dessert) : 2 500F

Diners

Menu complet : 4 150F

Rappel important

Les menus peuvent être sujets à modifications.
Règlement par CB ou chèque à la table de préférence.

Aussi, nous vous remercions de ne pas oublier
que le restaurant d'application est une salle de classe
pour nos élèves en cours de formation.

Il est donc important d'honorer vos réservations
tout en respectant les horaires des services.

Nous vous remercions de participer à la formation des restaurateurs de demain

Au plaisir de vous recevoir

	Midi		Soir 4150F
	Complet (ou Duo) 2500F (ou 1750F)	Bistro 1850F	
lundi 13 mars 2023	Soupe de moules de Nouvelle-Zélande au safran ----- Filet mignon de veau au porto, mousseline d'igname, saucisson de cerf, lardons et fleurs de thym ----- Tartelette amandine aux fruits rouges, crème glacée au praliné		
mardi 14 mars 2023	Soupe de moules de Nouvelle-Zélande au safran ----- Filet mignon de veau au porto, mousseline d'igname, saucisson de cerf, lardons et fleurs de thym ----- Sablé bicolore aux framboises, glace pistache	Exceptionnellement fermé	
mercredi 15 mars 2023	Salade de papaye verte et pomme rouge, crevettes pochées, sauce aigre douce ----- Mi-cuit de thon jaune façon tataki et graines de sésame torréfiées, quinoa aux légumes ----- Dessert de nos pâtisseries	Exceptionnellement fermé	
jeudi 16 mars 2023	Exceptionnellement fermé ----- Elèves en Période de Formation en Milieu Professionnel		Tartare de poisson et maki d'agrumes, foie gras sauté et jus épicé ----- Filet de poisson du jour confit à l'huile aromatique, risotto de quinoa, choucroute de fenouil ----- Mousse chocolat blanc parfumée au yuzu, cookies et sorbet à la rose
vendredi 17 mars 2023	Exceptionnellement fermé ----- Elèves en Période de Formation en Milieu Professionnel		

	Midi		Soir 4150F
	Complet (ou Duo) 2500F (ou 1750F)	Bistro 1850F	
lundi 20 mars 2023	Salade de roquette et petit chèvre gratiné ----- Bourride de loche saumonée aux légumes de terre ----- Poire pochée au vin doux, ganache lactée et sablé breton		
mardi 21 mars 2023	Salade de roquette et petit chèvre gratiné ----- Bourride de loche saumonée aux légumes de terre ----- Tube croustillant au chocolat, caramel mou aux épices	Suprême de volaille grillé, beurre d'agrumes Méli-mélo de légumes ----- Café / thé gourmand	
mercredi 22 mars 2023	Salade de papaye verte et pomme rouge, crevettes pochées, sauce aigre douce ----- Mi-cuit de thon jaune façon tataki et graines de sésame torréfiées, quinoa aux légumes ----- Dessert de nos pâtisseries	Blanquette de volaille aux agrumes Riz pilaf et flan de légumes ----- Café / thé gourmand	
jeudi 23 mars 2023	Exceptionnellement fermé ----- Elèves en Période de Formation en Milieu Professionnel		Gaspacho pastèque et tomates, tartine Serrano ----- Filet de poisson du marché en basse température, risotto façon paella, émulsion chorizo ----- Crème Catalane à l'orange churros et glace au turrón
vendredi 24 mars 2023	Exceptionnellement fermé ----- Elèves en Période de Formation en Milieu Professionnel		

	Midi		Soir 4150F
	Complet (ou Duo) 2500F (ou 1750F)	Bistro 1850F	
lundi 27 mars 2023	Salade de légumes locaux façon piémontaise ----- Escalope de volaille panée à la coco, jus de veau, purée de pois cassés et tuile au vieux parmesan ----- Eclair chocolat passion et romarin		
mardi 28 mars 2023	Salade de légumes locaux façon piémontaise ----- Escalope de volaille panée à la coco, jus de veau, purée de pois cassés et tuile au vieux parmesan ----- Saint-honoré vanille chocolat revisité, glace snickers	Suprême de volaille grillé, beurre d'agrumes Méli-mélo de légumes ----- Café / thé gourmand	
mercredi 29 mars 2023	Exceptionnellement fermé ----- Elèves en sortie pédagogique	Blanquette de volaille aux agrumes Riz pilaf et flan de légumes ----- Café / thé gourmand	
jeudi 30 mars 2023	Exceptionnellement fermé ----- Elèves en Période de Formation en Milieu Professionnel		Mille-feuille d'aubergines et tomates confites, copaux de parmesan, pesto amandes et jambon sec ----- Ballottine de volaille basse température, sauce suprême au mascarpone et polenta crémeuse ----- Cannoli au citron, gelée de Limoncello et yaourt givré
vendredi 31 mars 2023	Exceptionnellement fermé ----- Elèves en Période de Formation en Milieu Professionnel		

	Midi	Soir 4150F
	Complet (ou Duo) 2500F (ou 1750F)	
lundi 17 avril 2023	Salade de quinoa comme un taboulé Crevettes aux épices et vinaigrette à la pastèque ----- Filet mignon de porc à la moutarde à l'ancienne Pommes fondantes et poêlée de légumes ----- Dôme caramel et crème de whisky, glace arabica	
mardi 18 avril 2023	Velouté de crabes de palétuvier à l'huile d'olive, Allumettes aux graines de pavot ----- Filet de vivaneau, sauce verte, gratin de patate douce, tian de légumes OU Pavé Mahi-mahi Roti, sauce vierge Patate douce à la coco ----- Délice au chocolat lacté, sorbet framboise poivron rouge OU Café / thé gourmand	
mercredi 19 avril 2023	Gaspacho de concombre à la menthe et au yaourt, croustillants de crevettes aux fines herbes ----- Filet mignon de porc en basse température, purée de patate curry et chips, sauce à la moutarde OU Suprême de volaille grillé Beurre d'orange Petits légumes (vapeur et sautés) aux fruits secs ----- Ardoise de fromages affinés ou dessert de nos pâtisseries	
jeudi 20 avril 2023	PACA – CORSE Assiette de charcuterie et sa petite salade ----- Filet de bossu doré grillé au fenouil et flambé au pastis, tian de légume, croustillant olive noire ----- Fondant châtaigne, brisures de marrons glacés et crème anglaise vanillée	Tourte aux cacahuètes et shiso, émulsion de fève, gingembre, coriandre citron vert ----- Epaula d'agneau en tajine aux fruits & racines ----- Sushi d'ananas et riz au lait vanille Madeleine au thé vert
vendredi 21 avril 2023	Crevettes flambées au Pastis ----- Parmentier de rouget au sésame Sauce Vierge ----- Choux citron meringué	

	Midi	Soir 4150F
	Complet (ou Duo) 2500F (ou 1750F)	
lundi 24 avril 2023	Salade de quinoa comme un taboulé Crevettes aux épices et vinaigrette à la pastèque ----- Filet mignon de porc à la moutarde à l'ancienne Pommes fondantes et poêlée de légumes ----- Tarte fine aux pommes, glace vanille et caramel au beurre salé	
mardi 25 avril 2023	Taboulé aux agrumes du pays et à la menthe fraîche ----- Entrecôte de Bourail grillée, sauce à la moelle Manioc frit façon Pont-neuf, flan de squash OU Pavé Mahi-mahi Roti, sauce vierge ----- Ile flottante OU Café / thé gourmand	
mercredi 26 avril 2023	Gaspacho de concombre à la menthe et au yaourt, croustillants de crevettes aux fines herbes ----- Filet mignon de porc en basse température, purée de patate curry et chips, sauce à la moutarde OU Suprême de volaille grillé, beurre d'orange Petits légumes aux fruits secs ----- Ardoise de fromages affinés OU Café / thé gourmand	
jeudi 27 avril 2023	OCCITANIE Bourride sétoise ----- Pot au feu du Gers au canard confit et ses légumes ----- Crème catalane	Royale de foie gras, émulsion petits pois citron vert ----- Brochette de crevettes nage de haricots crème d'ail ----- Croustilles de crème princesse mangue, ananas rôti
vendredi 28 avril 2023	Moules vertes farcies ----- Carré d'agneau rôti aux herbes Légumes du marché ----- Pavlova aux kiwis	

	Midi	Soir 4150F
	Complet (ou Duo) 2500F (ou 1750F)	
lundi 1er mai 2023	Férié	
mardi 2 mai 2023	Feuilleté léger d'asperges, Sauce à la ciboulette ----- Quenelle de bec de canne, Petits légumes glacés ----- Charlotte poire /chocolat	
mercredi 3 mai 2023	Raviole ouverte aux moules et basilic ----- Fricassée de volaille aux champignons, pennés en habit vert et copeaux de parmesan ----- Dessert de nos pâtisseries	
jeudi 4 mai 2023	NOUVELLE AQUITAINE Takati de thon façon Basquaise ----- Magret de canard aux cèpes, pommes purée, frites de patate douces ----- Cheesecake au floc de Gascogne, mascarpone et abricots	Berry : Œuf poché lentilles crème lard fumé ----- Landes : poisson du jour sauce vin blanc rizotto aux asperges ----- le Lot : Rocher Pralinoix Brownie & sauce caramel yuzu
vendredi 5 mai 2023	Brick chèvre-miel et choux kanak ----- Poulet mariné au citron « à la sénégalaise » ----- Tartelette aux dattes yaourt glacé à la fleur d'oranger	

	<i>Midi</i>	<i>Soir</i> 4150F
	Complet (ou Duo) 2500F (ou 1750F)	
lundi 8 mai 2023	Férié	
mardi 9 mai 2023	Tartare de thon au yuzu ----- Parmentier de joue de porc confite aux champignons noirs ----- Gourmandises sucrées	
mercredi 10 mai 2023	Rillettes aux 3 poissons (saumon fumé, tazar, thon) ----- Cuisse de volaille farcie aux champignons croûte de pain d'épices ----- Coupe de fruits frais, nappage fruits rouges, chantilly, glace vanille	
jeudi 11 mai 2023	Carpaccio de loche saumoné à la vanille, légumes crus marinés. ----- Comme un pot au feu mignon de veau, jeunes légumes et bouillon infusé à la vanille ----- Fondant chocolat, suprêmes d'orange et glace vanille	Velouté Carmen cappuccino piment d'Espelette ----- Ballottine de volaille farcie au foie gras en croûte de noisette, châtaigne au jus, mousseline d'igname ----- Riz au lait, minestrone de fruits, tuile de sésames, glace du jour
vendredi 12 mai 2023	Œuf en deux cuissons Crème d'endives bio du caillou ----- Bouillabaisse du lagon ----- Sabayon de fruits de saison Petits fours	

	Midi	Soir 4150F
	Complet (ou Duo) 2500F (ou 1750F)	
lundi 15 mai 2023	<p>Velouté de crabes de palétuvier à l'huile d'olive, Allumettes aux graines de pavot ----- Filet de mulot sauté, sauce verte, Mousseline de patate douce, tian de légumes ----- Soupe piña colada, cake au citron vert</p>	
mardi 16 mai 2023	<p>Tartare de thon au yuzu ----- Parmentier de joue de porc confite aux champignons noirs ----- Cappuccino coco, samossa au chocolat</p>	
mercredi 17 mai 2023	<p>Rillettes aux 3 poissons (saumon fumé, tazar, thon) ----- Cuisse de volaille farcie aux champignons croûte de pain d'épices ----- Coupe de fruits frais, nappage fruits rouges, chantilly, glace vanille</p>	
jeudi 18 mai 2023	Férial	Férial
vendredi 19 mai 2023	Exceptionnellement fermé	

	<i>Midi</i>	<i>Soir</i> 4150F
	Complet (ou Duo) 2500F (ou 1750F)	
lundi 22 mai 2023	<p>Taboulé aux agrumes du pays et à la menthe fraîche, ----- Entrecôte de Bourail grillée, sauce à la moelle, Manioc frit façon Pont- neuf, flan de squash ----- Biscuit moelleux au chocolat et banane, lait citronnelle</p>	
mardi 23 mai 2023	<p>Gratinée de moules vertes ----- Croustillant de Perroquet, sauce tartare Mesclun et riz coco ----- Bouchon au rhum, ananas et crème ivoire</p>	
mercredi 24 mai 2023	<p>Tartare de thon Mesclun de légumes frais ----- Parmentier de canard confit et écrasé de patate douce ----- Tarte normande, granité à la pomme, caramel au beurre salé</p>	
jeudi 25 mai 2023	<p>Grèce et ses îles Carpaccio de poulpe et tatziki ----- Moussaka chypriote ou Jarret d'agneau braisé aux olives tomates confites Légumes grillés ----- Rezani framboise, glace pistache</p>	<p>Poisson du lagon décliné cru et jambon sec ----- Echine de porc confite, poêlée de chipirons au chorizo, pomme de terre douce en 2 façons ----- Déclinaison autour de la crème brûlée</p>
vendredi 26 mai 2023	<p>Naan comme une pizza tandoori poivron grillé ----- Papillote de volaille de Koé, fumée minute ----- Filet de loche grillé, pois cassés Sauce passion ----- Cheese cake japonais sorbet citron basilic</p>	

	<i>Midi</i>	<i>Soir</i> 4150F
	Complet (ou Duo) 2500F (ou 1750F)	
lundi 29 mai 2023	Férié	
mardi 30 mai 2023	Gratinée de moules vertes ----- Croustillant de perroquet, sauce tartare Mesclun et riz coco ----- Baklava aux fruits secs et citronnelle, sauce au miel	
mercredi 31 mai 2023	Tartare de thon mesclun de légumes frais ----- Parmentier de canard confit et écrasé de patate douce ----- Tarte normande, granité à la pomme, caramel au beurre salé	
jeudi 1er juin 2023	Crèmeux de cucurbitacée et son bonbon de foie gras ----- Marmite du pêcheur, bouillon de cuisson lié à l'aïoli, légumes de cuisson Ou Filet de porc rôti au romarin, jus réduit et navets étuvés ----- Crumble de spéculos à la rhubarbe, sorbet frai	Rillettes de poisson du marché, blinis maison ----- Croustillant de joue de bœuf braisée, légumes de saison ----- Brioche perdue aux fruits rouges, Chocolat blanc et violette
vendredi 2 juin 2023	Exceptionnellement fermé	