

# ≡ MENUS ≡

Du 9 mai 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**

	<b>Midi</b>	<b>Soir</b> 4150F
	<b>Complet (ou Duo)</b> 2500F (ou 1750F)	
<b>lundi 8 mai 2023</b>	Férié	
<b>mardi 9 mai 2023</b>	Tartare de thon au yuzu ----- Parmentier de joue de porc confite aux champignons noirs ----- Gourmandises sucrées	
<b>mercredi 10 mai 2023</b>	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	
<b>jeudi 11 mai 2023</b>	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
<b>vendredi 12 mai 2023</b>	Œuf en deux cuissons Crème d'endives bio du caillou ----- Bouillabaisse du lagon ----- Sabayon de fruits de saison Petits fours	

	<b>Midi</b>	<b>Soir</b> 4150F
	<b>Complet (ou Duo)</b> 2500F (ou 1750F)	
<b>lundi 15 mai 2023</b>	Velouté de crabes de palétuvier à l'huile d'olive, Allumettes aux graines de pavot ----- Filet de mullet sauté, sauce verte, Mousseline de patate douce, tian de légumes ----- Soupe piña colada, cake au citron vert	
<b>mardi 16 mai 2023</b>	Tartare de thon au yuzu ----- Parmentier de joue de porc confite aux champignons noirs ----- Cappuccino coco, samossa au chocolat	
<b>mercredi 17 mai 2023</b>	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	
<b>jeudi 18 mai 2023</b>	Féié	Féié
<b>vendredi 19 mai 2023</b>	Exceptionnellement fermé	

	<b>Midi</b>	<b>Soir</b> 4150F
	<b>Complet (ou Duo)</b> 2500F (ou 1750F)	
<b>lundi 22 mai 2023</b>	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	
<b>mardi 23 mai 2023</b>	Gratinée de moules vertes ----- Croustillant de Perroquet, sauce tartare Mesclun et riz coco ----- Bouchon au rhum, ananas et crème ivoire	
<b>mercredi 24 mai 2023</b>	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	
<b>jeudi 25 mai 2023</b>	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	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
<b>vendredi 26 mai 2023</b>	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	

	<b>Midi</b>	<b>Soir</b>
	<b>Complet (ou Duo)</b> 2500F (ou 1750F)	4150F
<b>lundi 29 mai 2023</b>	Férié	
<b>mardi 30 mai 2023</b>	Gratinée de moules vertes ----- Croustillant de perroquet, sauce tartare Mesclun et riz coco ----- Baklava aux fruits secs et citronnelle, sauce au miel	<b>SOIREE CARNIVORE</b> Tartare de bœuf ----- Parillada de viandes / Pommes fondantes, gratin dauphinois, purée de citrouille ----- Omelette norvégienne
<b>mercredi 31 mai 2023</b>	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	
<b>jeudi 1er juin 2023</b>	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
<b>vendredi 2 juin 2023</b>	Exceptionnellement fermé	