

≡ MENUS ≡

Du 19 juin 2023 au 4 août 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 950F

Formule complète (Entrée/Plat/Dessert) : 2 700F

Diners

Menu complet : 4 350F

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 4350F
	Complet (ou Duo) 2700F (ou 1950F)	
lundi 19 juin 2023	Soupe de poisson du lagon, aïoli et croûtons aillés ----- Filet de bonite grillé, beurre à l'anis, tomates confites, pommes vapeur ----- Mille-feuille aux pommes rôties, parfait caramel	
mardi 20 juin 2023	Soupe de poisson du lagon, aïoli et croûtons aillés ----- Filet de bonite grillé, beurre à l'anis, tomates confites, pommes vapeur ----- Desserts de nos pâtisseries	
mercredi 21 juin 2023	Velouté de citrouille et pépites de foie gras, noisettes torréfiées ----- Ballotine de volaille fermière aux pruneaux et abricots, poêlée de légumes ----- Dessert de nos pâtisseries	
jeudi 22 juin 2023	Fritto misto ----- Osso bucco piémontaise, ou Saltimbocca romana Risotto crémeux aux zest d'agrumes ----- Tiramisu	Salade de pomme de terre à l'œuf parfait, tobiko et poisson fumé, pickles, écume « sauce césar » ----- Quasi de veau sauce forestière, pomme dauphines ----- Carpaccio de poire comme la belle Hélène
vendredi 23 juin 2023	Gaspacho de melon au jambon cru Crème Glacée Au Basilic ----- Osso bucco piémontaise, ou Saltimbocca romana Risotto crémeux aux zest d'agrumes ----- Tiramisu banane & chocolat blanc	

	Midi	Soir
	Complet (ou Duo) 2700F (ou 1950F)	4350F
lundi 26 juin 2023	Mille-feuille d'escargots en persillade ----- Filet mignon d'agneau sauté, sauce à la réglisse, pomme de terre écrasée à l'huile d'olive, fèves au beurre ----- Strudel au pain de gène, salade de fruits du moment	
mardi 27 juin 2023	Mille-feuille d'escargots en persillade ----- Filet mignon d'agneau sauté, sauce à la réglisse, pomme de terre écrasée à l'huile d'olive, fèves au beurre ----- Brownies au cacao, crème glacée Hokey Pokey	SOIREE CARNIVORE Tartare de bœuf ----- Parillada de viandes / Pommes fondantes, gratin dauphinois, purée de citrouille ----- Omelette norvégienne
mercredi 28 juin 2023	Velouté de citrouille et pépites de foie gras, noisettes torréfiées ----- Ballotine de volaille fermière aux pruneaux et abricots, poêlée de légumes ----- Dessert de nos pâtisseries	
jeudi 29 juin 2023	Grecque de légumes, coulis de crustacé, flan d'asperges ----- Parmentier d'agneau confit ou Suprême de volaille, écrasée de pomme de terre, jus court ----- Nougat glacé mangue, baba chocolat	Crevettes et moules, royale de choux fleur ----- Rougets de nuit, rougail coco tomate et riz vénéré ----- Gâteau de patate douce, marmelade de papaye et citron vert
vendredi 30 juin 2023	-- JAPON -- Sashimi et maki maison ----- Porc tonkatsu ou Saumon teriaki, okonomiyaki, tempura ----- Dôme coco-yuzu Financier au thé matcha	

	Midi	Soir
	Complet (ou Duo) 2700F (ou 1950F)	4350F
lundi 3 juillet 2023	Éventail de crevettes aux huiles parfumées ----- Mousseline de tazar du large et noix de Saint-Jacques, achards de trocas, petits légumes glacés ----- Dessert de nos pâtisseries	
mardi 4 juillet 2023	Éventail de crevettes aux huiles parfumées ----- Mousseline de tazar du large et noix de Saint-Jacques, achards de trocas, petits légumes glacés ----- Dessert de nos pâtisseries	
mercredi 5 juillet 2023	Sashimi de thon jaune, crudités et sauce ----- Filet mignon de veau aux morilles, asperges et pommes de terre au persil ----- Verrine de fruit frais et crème montée à la vanille	
jeudi 6 juillet 2023	Exceptionnellement fermé ----- Elèves en période de formation en milieu professionnel	Raviole aux champignons, croustillant de foie gras ----- Pavé de cœur de rumsteck sauce Bordelaise, moelleux de pomme de terre flan de légumes ----- Plateau de fromages affinés ----- Mignardises sucrées
vendredi 7 juillet 2023	-- NOUVELLE AQUITAINE -- L'œuf parfait en piperade croustillante ----- Ballottine de canard à la landaise, pommes sarladaises et estouffade de champignons ----- Gâteau basque et sa glace au rhum vieux de bordeaux	

	Midi	Soir 4350F
	Complet (ou Duo) 2700F (ou 1950F)	
lundi 10 juillet 2023	Salade de chouchoutes aux graines de faux poivrier et crevettes de Boulouparis ----- Pièce de bœuf local sautée aux morilles, choux kanak, Pommes fondantes ----- Dessert de nos pâtissiers	
mardi 11 juillet 2023	Salade de chouchoutes aux graines de faux poivrier et crevettes de Boulouparis ----- Pièce de bœuf local sautée aux morilles, choux kanak, Pommes fondantes ----- Verrine de fruit frais et crème montée à la vanille	SOIREE ITALIENNE Buffet d'entrées : pizzas / raviolis / focaccia ----- Plat au choix : Lasagnes de bœuf / Veau Marengo / Milanaise de veau / Linguines à la Napolitaine / Farfalles à la carbonara ----- Assiette gourmande : Tiramisu, panna coco tutti frutti et fruits flambés gelato
mercredi 12 juillet 2023	Sashimi de thon jaune, crudités et sauce ----- Filet mignon de veau aux morilles, asperges et pommes de terre au persil ----- Verrine de fruit frais et crème montée à la vanille	
jeudi 13 juillet 2023	Exceptionnellement fermé ----- Elèves en période de formation en milieu professionnel	Escalope de foie gras laquée agrumes et huître en tempura ----- Noix de st jacques à la crème de champignon, risotto et chips de magret fumet ----- Plateau de fromages affinés ----- Mignardises sucrées
vendredi 14 juillet 2023	Férié	

	Midi	Soir 4350F
	Complet (ou Duo) 2700F (ou 1950F)	
lundi 17 juillet 2023	Méli-mélo de fruits de mer, achards de légumes ----- Pavé de mahi-mahi à la vanille de Lifou Gratin de patates douces ----- Dessert de nos pâtisseries	
mardi 18 juillet 2023	Méli-mélo de fruits de mer, achards de légumes ----- Pavé de mahi-mahi à la vanille de Lifou Gratin de patates douces ----- Dessert de nos pâtisseries	
mercredi 19 juillet 2023	Potage parmentier, noix de Saint-Jacques au beurre noisette ----- Pièce du boucher grillée, sauce béarnaise, gratin de pommes de terre et légumes verts ----- Déclinaison de fruits flambés et assortiment de glaces et sorbets	
jeudi 20 juillet 2023	Exceptionnellement fermé ----- Elèves en période de formation en milieu professionnel	Timbales de crevettes exotiques (ananas et avocat) poisson fumé ----- Noisettes d'agneau à la crème d'ail Gâteau de pommes de terre ----- Choux au craquelin vanille de Lifou
vendredi 21 juillet 2023	Exceptionnellement fermé ----- Journée portes ouvertes	

	Midi	Soir 4350F
	Complet (ou Duo) 2700F (ou 1950F)	
lundi 24 juillet 2023	Tartare de thon rouge, sauce soyo ----- Suprême de volaille aux baies roses, vinaigrette balsamique, purée d'igname, concassée de tomates, tuile croustillante ----- Dessert de nos pâtisseries	
mardi 25 juillet 2023	Tartare de thon rouge, sauce soyo ----- Suprême de volaille aux baies roses, vinaigrette balsamique, purée d'igname, concassée de tomates, tuile croustillante ou Ballotine de Volaille au Jambon fumé Jus aux agrumes et Squash confit ----- Planche gourmande de fromages affinés ou Dessert de nos pâtisseries	
mercredi 26 juillet 2023	Exceptionnellement fermé ----- Mise en place du salon Saveurs & Traditions	
jeudi 27 juillet 2023	Exceptionnellement fermé ----- Rendez-vous au salon Saveurs & Traditions Menu à venir	Exceptionnellement fermé ----- Rendez-vous au salon Saveurs & Traditions Menu à venir
vendredi 28 juillet 2023	Exceptionnellement fermé ----- Rendez-vous au salon Saveurs & Traditions Menu à venir	

	Midi	Soir
	Complet (ou Duo) 2700F (ou 1950F)	4350F
lundi 31 juillet 2023	Exceptionnellement fermé ----- Remise en place suite au salon Saveurs & Traditions	
mardi 1er août 2023	Assiette de Moules farcies en persillade ----- Osso bucco de saumon des dieux au citron vert, Lentilles corail et poivrons confits ou Ballotine de volaille au jambon fumé Jus aux agrumes et squash confit ----- Planche gourmande de fromages affinés ou Coque chocolat banane coco, compotée de mangue et ananas	
mercredi 2 août 2023	Tourte aux fruits de mer, salade verte ----- Magret de canard à la plancha, purée de pomme de terre et fruits sautés ou Douceur de volaille farcie aux morilles Ecrasé de pomme de terre à l'huile truffée ----- Planche gourmande de fromages affinés ou Crêpe flambée au Grand Marnier	
jeudi 3 août 2023	Quenelle de poisson de notre lagon sauce façon Nantua ----- Paleron de bœuf cuit six heures, Suc de cuisson et garniture bourgeoise ----- Dessert de nos pâtisseries	Œuf crémeux, pain brioché crème d'épinard ----- Minestrone et mahi mahi cuit en basse température ----- Comme un cannelé, parfum rhum vanille et nage de cerises
vendredi 4 août 2023	-- BOURGOGNE FRANCHE-COMPTE -- Petite salade pomme de terre en meurette ----- Jambonnette au vin de pays, gratin comtois et flan d'épinard ----- Nuit St-Geroges	