

≡ MENUS ≡

Du 21 août 2023 au 6 octobre 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 21 août 2023	<p>Velouté de squash au cumin Noix de St Jacques à la plancha et huile de citron confit ----- Suprême de volaille farci aux fruits secs, ravioles de Royan au jus et persil ----- L'olive en dessert, crème chiboust et sorbet</p>	
mardi 22 août 2023	<p>Croustillant de crevettes à la menthe fraîche, Vinaigrette aux pommes lianes ----- Gigot d'agneau farci aux baies roses, haricots blancs tarbais, tuile craquante ou Marmite du pêcheur Légumes glacés de saison ----- Délice mangue passion chocolat ivoire, dacquoise coco</p>	
mercredi 23 août 2023	<p>Salade de lentilles à l'ancienne, œuf mollet et jambon de Serrano ----- Filet de vivaneau en basse température, légumes pochés et sauce hollandaise ou Pavé de Mahi-Mahi rôti au beurre d'agrumes et petites moules Riz arlequin, flan de légume ----- Planche dégustation du fromager sucré salé ou Dessert de nos pâtisseries</p>	
jeudi 24 août 2023	<p>-- AUSTRALIE/NZ -- Salade César ----- Canon d'agneau en croûte de tomate sèche, garniture Marrochydre ----- Pavlova, éclats de nougatine macadamia</p>	<p>-- FUSION FOOD -- Thon cru décliné maki, tataki, tartare ----- Le canard gras : magret laqué, pastilla de cuisse confite, raviole de foie gras servie avec un consommé ----- Fraicheur d'ananas et coriandre en croûte de coco Crème passion</p>
vendredi 25 août 2023	<p>Buffet terre et mer Aux saveurs du caillou</p>	

	Midi	Soir 4350F
	Complet (ou Duo) 2700F (ou 1950F)	
lundi 28 août 2023	Exceptionnellement fermé	
mardi 29 août 2023	Terrine de vivaneau au coulis de crustacés ----- Magret de canard au poivre du Vanuatu, Jardinière de légumes locaux ou Marmite du pêcheur Légumes glacés de saison ----- Douceur aux fruits rouges et cointreau	
mercredi 30 août 2023	Salade de lentilles à l'ancienne, œuf mollet et jambon de Serrano ----- Filet de vivaneau en basse température, légumes pochés et sauce hollandaise ou Pavé de Mahi-Mahi rôti au beurre d'agrumes et petites moules Riz arlequin, flan de légume ----- Planche dégustation du fromager sucré salé	
jeudi 31 août 2023	Nage du lagon citronnelle Vanille de Lifou ----- Mignon de porc clouté à la vanille de karikouïé, brochette d'ananas à la chinoise ----- Brioche perdu, glace gourmande bourbon beurre salé	-- Cuisine canaille -- Canelloni pieds porc fg et huitres, émulsion de pomme de terre ----- Cordon bleu maison veau aligot jus ----- Souvenir de mon enfance, carambar, malabar fraise tagada
vendredi 1er septembre 2023	Œuf poché & lentilles du Puy, crème de cèpes et lard fumé ----- Duo de canard gras : le magret sauté & mignonnettes de patate douce / la cuisse confite en parmentier, crème d'ail ----- Tarte fine poire framboises & pralines roses	

	Midi	Soir 4350F
	Complet (ou Duo) 2700F (ou 1950F)	
lundi 4 septembre 2023	Salade de papaye verte aux agrumes et à la pomme verte, croustillants de crevettes aux fines herbes ----- Noisette d'agneau à la fleur de thym Gratin de choufoute et crème d'ail ----- Mousse au chocolat et cœur passion	
mardi 5 septembre 2023	Gaspacho d'avocats, croustillant au paprika ----- Escalope de saumon à l'oseille, légumes sautés au wok ----- tarte aux pommes	
mercredi 6 septembre 2023	Salade croquante de légumes frais et crevettes au pistou ----- Filet de thon mariné au citron confit Fenouil braisé aux zestes d'agrumes / Flan de carotte à l'orange ----- Dessert de nos pâtisseries	
jeudi 7 septembre 2023	-- JAPON -- Assiette terre mer Sashimi, tataki, maki ----- Porc tonkatsu, okonomi yaki, tempura ----- Verrine macha citron vert	-- AIR MARIN -- Bouillabaisse calédonienne ----- Filet de poisson du lagon, tarbais à la fève Tonka, sauce vin rouge ----- St Genix en pain perdu, crème citron bergamote et sorbet framboise estragon
vendredi 8 septembre 2023	Crevettes flambées au whisky Papaye et herbes du jardin ----- Travers de porc basse température confit au miel du lycée Patate douce en deux cuissons ----- Muffin cœur coulant et crème au bourbon	

	Midi	Soir 4350F
	Complet (ou Duo) 2700F (ou 1950F)	
lundi 11 septembre 2023	Salade de papaye verte aux agrumes et à la pomme verte, croustillants de crevettes aux fines herbes ----- Noisette d'agneau à la fleur de thym Gratin de choufoute et crème d'ail ----- Mousse au chocolat et cœur passion	
mardi 12 septembre 2023	Carpaccio poisson fumé mariné ----- Mignons de porc aux 4 épices Patate carry en deux cuissons ----- Gourmandises sucrées	
mercredi 13 septembre 2023	Salade de thon à la chinoise ----- Noisettes d'agneau à la fleur de thym, bayaldis de légumes et ail confit ou Pièce de bœuf, sauce au bleu Gratin patate douces / bananes ----- Dessert de nos pâtisseries	
jeudi 14 septembre 2023	-- GRAND OUEST -- Saumon en belle vue ----- Filet mignon de porc au cidre, sarrasin en risotto ----- Far breton traditionnel, glace caramel au beurre salé	-- TERROIR Français -- Crème de châtaigne croûtons de foie gras ----- La côte de bœuf maturée à partager, pomme en os à moelle, jus corsé ----- Paris Brest Passion, caramel au beurre salé
vendredi 15 septembre 2023	Crème de champignons à l'œuf parfait ----- Parmentier de canard jus au porto ----- Moelleux à la châtaigne	

	Midi	Soir 4350F
	Complet (ou Duo) 2700F (ou 1950F)	
lundi 18 septembre 2023	Croustillant de crevettes à la menthe fraîche, vinaigrette aux pommes lianes ----- Gigot d'agneau farci aux baies rose, haricots blancs tarbais, tuile craquante ----- Dessert de nos pâtisseries	
mardi 19 septembre 2023	Carpaccio poisson fumé mariné ----- Mignons de porc aux 4 épices Patate carry en deux cuissons ----- Gourmandises sucrées	
mercredi 20 septembre 2023	Salade de chèvre chaud au miel du pays ----- Navarin aux petits légumes et aux fines herbes ou Pièce de bœuf, sauce au bleu Gratin patate douces / bananes ----- Café, Thé Gourmand	
jeudi 21 septembre 2023	-- GRAND EST -- Salade alsacienne ----- Choucroute alsacienne ----- Baba au rhum	Exceptionnellement fermé
vendredi 22 septembre 2023	Assiette de poisson fumé maison, Crème fouettée vanillée ----- Tournedos de Mahi-mahi snacké Emulsion à la vanille de Lifou ----- Blanc-manger passion-vanille	

	Midi	Soir 4350F
	Complet (ou Duo) 2700F (ou 1950F)	
lundi 25 septembre 2023	Gaspacho d'avocats, croustillant au paprika ----- Escalope de saumon à l'oseille, légumes sautés au wok ----- Dessert de nos pâtisseries	
mardi 26 septembre 2023	Planche de charcuterie et ses accompagnements ----- Mix grill du Boucher, sauce BBQ Frites de patate douce et salade ----- Plateau de mignardises	
mercredi 27 septembre 2023	Plateau du boucher à partager Pommes frites, flan de champignons ----- Café gourmand autour de mignardises à partager	
jeudi 28 septembre 2023	-- Buffet Pacifique -- Brochette de crevettes flambées aux pastis, salade de cerf, poisson cru à la tahitienne ----- Hangi kono, papillote de poisson au lait de coco ----- Poé papaye, pavlova	Profiteroles de chèvre frais et tapenade, saumon fumé ----- Ballottine de poisson émulsion au beurre safranée Riz vénéré et légumes rôtis ----- Crème vanillée à la framboise
vendredi 29 septembre 2023	Panna-cotta de betteraves rouges Crumble au parmesan ----- Strudel de la mer au saumon fumé ----- Déclinaison de choux craquelin	

	Midi	Soir
	Complet (ou Duo) 2700F (ou 1950F)	4350F
lundi 2 octobre 2023	Terrine de vivaneau au coulis de crustacés ----- Magret de canard au poivre du Vanuatu, jardinière de légumes locaux ----- Dessert de nos pâtisseries	
mardi 3 octobre 2023	Planche de charcuterie et ses accompagnements ----- Mix grill du Boucher, sauce BBQ Frites de patate douce et salade ----- Plateau de mignardises	
mercredi 4 octobre 2023	Plateau du boucher à partager Pommes frites, flan de champignons ----- Café gourmand autour de mignardises à partager	
jeudi 5 octobre 2023	-- Terre & mer -- Salade de poissons crus ---- Filet de cerf rôti sauce grand veneur, croquette d'igname et choux Kanak. ---- Dessert de nos pâtisseries	Rillettes de poisson, chutney ananas et blinis ----- Mignon de porc aux épices, choux et châtaignes ----- Verrine chocolat
vendredi 6 octobre 2023	Tartare de thon à la granny smith et herbes fraîches du jardin ----- Mignon de porc, sauce forestière Gratin de choufoute ----- Tartelette fraise-coco	