

≡ MENUS ≡

Du 23 octobre 2023 au 10 novembre 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 4350F
	Complet (ou Duo) 2700F (ou 1950F)	
lundi 23 octobre 2023	Macédoine de légumes du pays ----- Mi- cuit de thon rouge, vinaigrette balsamique, fricassée de racines en persillade. ----- Vacherin revisité aux framboises	
mardi 24 octobre 2023	Macédoine de légumes du pays ----- Mi- cuit de thon rouge, vinaigrette balsamique, fricassée de racines en persillade OU Médaillon de volaille et son œuf en deux cuissons / Crème au bleu ----- Corolle croustillante aux fruits rouges et letchis OU Café / thé gourmand	
mercredi 25 octobre 2023	Verrine de crevettes calédoniennes Tartare d'avocat au citron vert ----- Rôti de veau en basse température, ravioles de Royan à la crème OU Poisson du lagon laqué aux saveurs asiatiques (légumes juste sautés) et œuf croustillant en 2 cuissons ----- Dessert de nos pâtisseries OU Café / thé gourmand	
jeudi 26 octobre 2023	Pastilla de fruit de mer ----- Tajine de poulet au citron confit, frites. ----- Crémeux Orange, glace au Tournon, crumble et meringue	Exceptionnellement fermé ----- Elèves en période de formation en milieu professionnel
vendredi 27 octobre 2023	Crique de pomme de terre au cantal et jambon cru d'auvergne ----- Bœuf en croûte de sésame, lentilles vertes du puy et flan de carotte ----- Flognarde aux poires, coulis de vin réduit	

	Midi	Soir 4350F
	Complet (ou Duo) 2700F (ou 1950F)	
lundi 30 octobre 2023	Émincée de concombres et tomates, vinaigrette au combava ----- Noisette d'agneau, jus à l'amertume de cacao, purée de courgettes et pommes craquantes ----- Raviole d'agrume, aux fruits de la passion	
mardi 31 octobre 2023	Émincée de concombres et tomates, vinaigrette au combava ----- Brochette de boeuf, jus à l'amertume de cacao, purée de courgettes et pommes craquantes OU Thon à la plancha, Oeuf croustillant et sauce cacahuète Légumes du moment ----- Tarte citron revisitée, yaourt glacé OU Café / thé gourmand	
mercredi 1er novembre 2023	Exceptionnellement fermé ----- Toussaint	
jeudi 2 novembre 2023	Menu du surprise réalisé par les élèves de la classe de Terminale Bac Pro	Exceptionnellement fermé ----- Elèves en période de formation en milieu professionnel
vendredi 3 novembre 2023	Minestrone au pistou, copeaux des terres varoises ----- Selle d'agneau rôties au fenouil et tomates séchées Risotto aux artichauts jus à la badiane OU Poulet sauté à l'impérial, aubergines confites ----- Nougat glacé OU Café / thé gourmand	

	Midi	Soir 4350F
	Complet (ou Duo) 2700F (ou 1950F)	
lundi 6 novembre 2023	Menu surprise réalisé par les élèves de la classe de Terminale CAP	
mardi 7 novembre 2023	Menu surprise réalisé par les élèves de la classe de Terminale CAP	
mercredi 8 novembre 2023	Menu surprise réalisé par les élèves de la classe de Seconde Bac Pro	
jeudi 9 novembre 2023	<p>-- Chef d'œuvre des élèves de la classe première Bac Pro --</p> <p>Le Gargouillou du jardin ----- Marmite de pêcheur et tubercules locaux ----- Assiette gourmande :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Poé du moment à la vanille de la Haute Karikouïé, biscuit crumble au zest de citron vert. - Glace au miel du lycée. - Brochette de fruits de saison, sauce chocolat. 	<p>Exceptionnellement fermé ----- Elèves en période de formation en milieu professionnel</p>
vendredi 10 novembre 2023	Menu surprise réalisé par les élèves de la classe de Première Bac Pro	