

# ≡ MENUS ≡

Du 11 mars 2024 au 26 avril 2024



*“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 9h00 à 14h00*

*\* Selon disponibilité des élèves et 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 **uniquement**.

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> 4350F
	<b>Complet (ou Duo)</b> 2700F (ou 1950F)	
<b>lundi 11 mars 2024</b>	Quiche aux crevettes, compotée d'oignon et poireau — Mi-cuit de thon Polenta moelleuse aux légumes et parmesan — Crêpe Suzette, glace vanille	
<b>mardi 12 mars 2024</b>	Crevettes à la parisienne et son œuf poché — Bourride de poisson du marché aux légumes de terre ou Escalope de veau panée à la coco, accompagnée de son jus, purée de pois cassés et tuile au vieux parmesan — Tarte amandine aux poires Glace caramel et sauce anglaise	
<b>mercredi 13 mars 2024</b>	Fondant bruxellois au jambon de Serrano, salade fraîcheur — Filet mignon de porc à la moutarde à l'ancienne purée de pomme de terre et chips — Tartelette gratinée aux fruits rouges Crème glacée au praliné	
<b>jeudi 14 mars 2024</b>	Feuilleté d'asperges sauce mousseline — Tagliatelles maison aux deux saumons — Sablé bicolore aux framboises Glace pistache	<b>[Saveurs Iodées]</b> Effeillé de poulpe, sauce rougail, Samossa surprise --- Bouillabaisse du lagon, rouille maison --- Entremets au citron, ganache montée aux parfums de la mer
<b>vendredi 15 mars 2024</b>	<b>[Menu duo uniquement]</b> Escalope de veau panée à la coco Jus, purée de pois cassés et tuile au vieux parmesan — Crêpe Suzette	

	<b>Midi</b>	<b>Soir</b> 4350F
	<b>Complet (ou Duo)</b> 2700F (ou 1950F)	
<b>lundi 18 mars 2024</b>	Quiche aux crevettes, compotée d'oignon et poireau — Mi-cuit de thon Polenta moelleuse aux légumes et parmesan — Crêpe Suzette, glace vanille	
<b>mardi 19 mars 2024</b>	Terrine de vivaneau au coulis de crustacés — Navarin d'agneau Petits légumes ou Poisson du lagon vapeur, beurre blanc Petits pois à la française — Ravioles d'ananas, beignets de chocolat fondant	
<b>mercredi 20 mars 2024</b>	Fondant bruxellois au jambon de Serrano, salade fraîcheur — Filet mignon de porc à la moutarde ancienne, purée de pomme de terre et chips — Poire pochée au vin doux Ganache lactée et sablé breton	
<b>jeudi 21 mars 2024</b>	Cappuccino de crevettes et mousse au curry — Steak au poivre, carottes glacées à brun et pommes gaufrettes — Tube croustillant au chocolat Sauce caramel aux épices	<p><b>[Black &amp; White]</b></p> Carpaccio de St Jacques parfumé à l'huile de truffe, Focaccia --- Pavé de Mahi Mahi dans l'ombre et la lumière --- Omelette norvégienne
<b>vendredi 22 mars 2024</b>	<p><b>[Menu duo uniquement]</b></p> Bourride de loche saumonée aux légumes de terre — Œufs à la neige aux amandes, caramel beurre salé	

**Dress code : noir et blanc**

	<b>Midi</b>	<b>Soir</b> 4350F
	<b>Complet (ou Duo)</b> 2700F (ou 1950F)	
<b>lundi 25 mars 2024</b>	Salade de quinoa aux légumes, fêta et tomates confites — Suprême de volaille farci et cuit en basse température Jus Corse aux fines herbes, purée de patate carry et chips — Tarte tiède aux pommes, caramel au beurre salé	
<b>mardi 26 mars 2024</b>	Croustade d'asperges sauce mousseline — Mi-cuit de thon, vinaigrette balsamique, fricassée de racines en persillade ou Magret de canard au poivre du Vanuatu, jardinière de légumes locaux — Tatin aux pommes, caramel laitier et crème fouettée	
<b>mercredi 27 mars 2024</b>	Quiche aux crevettes, compotée d'oignon et poireau salade de roquette — Mi-cuit de thon Polenta moelleuse aux légumes et parmesan — St Honoré vanille chocolat revisité Glace snickers	
<b>jeudi 28 mars 2024</b>	Crème de lentilles vertes, petits lardons et œuf poché — Côte de veau à la crème Riz pilaf — Eclair chocolat passion et romarin	Rouget de nuit en caravelle à la dieppoise — Volaille farcie aux mendiants poêlée embeurrée de chou et pommes noisettes — Crêpe Suzette ou Forêt-noire
<b>vendredi 29 mars 2024</b>	<b>[Menu duo uniquement]</b> Mi-cuit de thon, vinaigrette balsamique, fricassée de racines en persillade. — Charlotte poire chocolat	

	<b>Midi</b>	<b>Soir</b> 4350F
	<b>Complet (ou Duo)</b> 2700F (ou 1950F)	
<b>lundi 15 avril 2024</b>	Salade de quinoa aux légumes, fêta et tomates confites — Suprême de volaille farci et cuit en basse température Jus Corse aux fines herbes, purée de patate carry et chips ou Jambonneau Braisé à la bière choucroute pomme fondante --- Tarte tiède aux pommes, caramel au beurre salé ou Entremets façon forêt-noire	
<b>mardi 16 avril 2024</b>	Aumônière d'andouille de Vire et confit d'oignons au beurre de cidre --- Filet de saumonée à la dieppoise Fondue de poireaux --- Plateau de fromages Normands ou Pommes flambées au Calvados Chantilly maison	
<b>mercredi 17 avril 2024</b>	RESTAURANT EXCEPTIONNELLEMENT FERMÉ	
<b>jeudi 18 avril 2024</b>	Plateau de charcuterie, petite salade de mâche au vinaigre de cidre — Navarin d'Agneau aux pommes Flan de choux fleur et sommités marinées — Dôme caramel et crème de whisky Glace arabica	<b>[Saveurs d'Orient]</b> Mèze à l'orientale — Trilogie d'agneau à l'orientale ou Tajine de poisson au citron confit et abricot — Gourmandises aux accents du Maghreb
<b>vendredi 19 avril 2024</b>	Crevettes flambées au Pastis — Filets de rouget barbet sous le grill Fenouil confit à l'orange, sauce vierge — Choux citron meringué	

	<b>Midi</b>	<b>Soir</b> 4350F
	<b>Complet (ou Duo)</b> 2700F (ou 1950F)	
<b>lundi 22 avril 2024</b>	Sashimi de thon et sauce asiatique — Filet mignon d'agneau à la fleur de thym Bayaldi de légumes, mozzarella et pistou ou Waterzooï de poissons et crustacés pomme fondante --- Strudel aux pommes glace au spéculoos	
<b>mardi 23 avril 2024</b>	Moules marinières à la crème — Mignon de porc en croûte, Sauce au Chouchen Déclinaison de carottes et choux-fleurs — Crêpe flambée, glace vanille et caramel au beurre salé	
<b>mercredi 24 avril 2024</b>	Salade de lentilles à l'ancienne, œuf mollet et lard croustillant — Filet mignon d'agneau à la fleur de thym Bayaldi de légumes provençaux, mozzarella et pesto — Tarte fine et sa glace vanille maison	
<b>jeudi 25 avril 2024</b>	Carpaccio de Saint-Jacques et sa crevette juste sautée au beurre d'agrumes. Pomme râpée — Filet de saumonée mariné au cidre, beurre blanc nantais et beurre maison aux algues — Crêpe flambée au Calvados, pommes sautées et caramel au beurre salé	RESTAURANT EXCEPTIONNELLEMENT FERMÉ
<b>vendredi 26 avril 2024</b>	Moules vertes de NZ gratinées --- Selle d'agneau rôti aux herbes Jus brun à l'ail et légumes du marché --- Pavlova kiwis	