

≡ MENUS ≡

Du 15 juillet 2024 au 2 août 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.

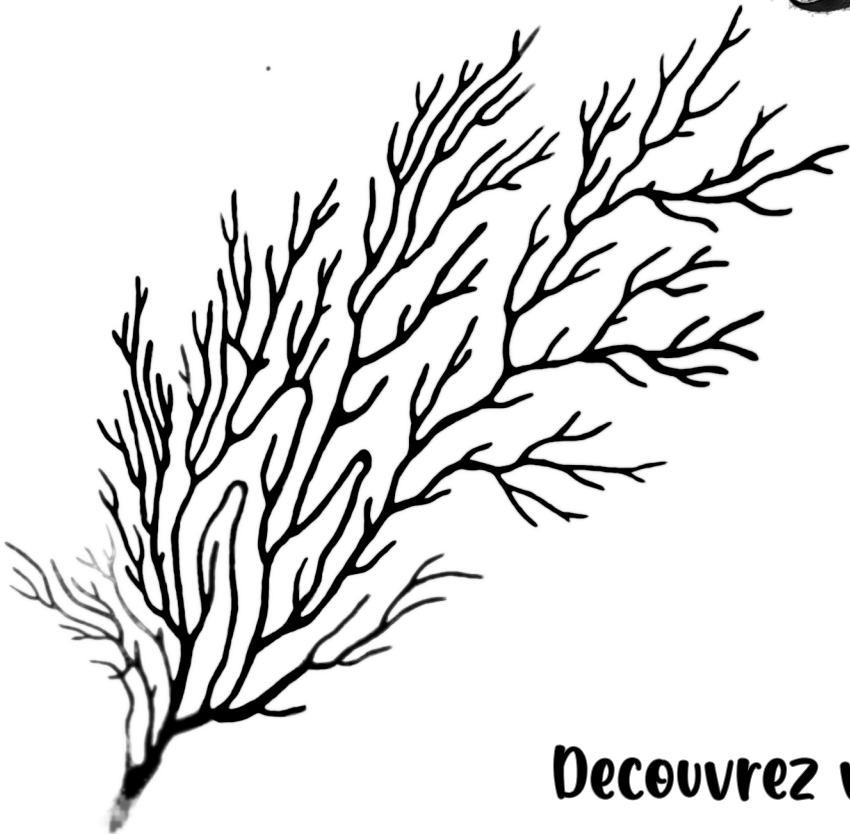
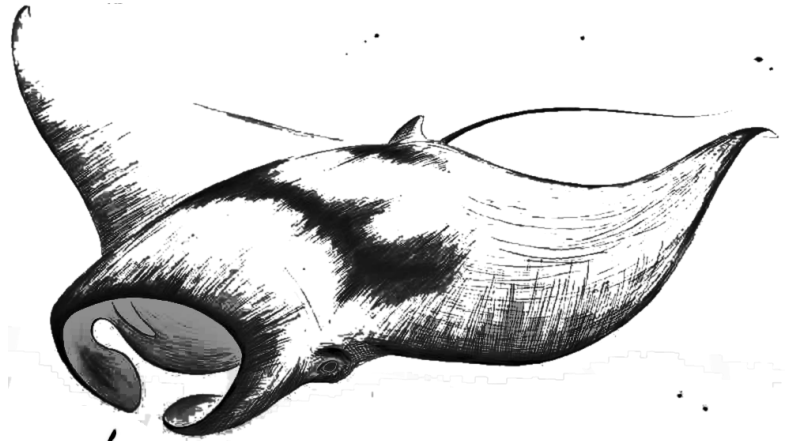
Il est donc important d'honorer vos réservations
tout en respectant les horaires des services.

Nous vous remercions de participer à la formation des restaurateurs de demain

Au plaisir de vous recevoir

≡ Trop heureux ≡

de vous retrouver



Decouvrez vite nos menus ⇒

| | Midi | Soir 4350F |
|---|--|---------------------------------------|
| | Complet (ou Duo) 2700F (ou 1950F) | |
| lundi 15 juillet 2024 | Velouté de carottes aux coquillages, écume iodée et feuilleté à la crème acidulée --- Mi-cuit de thon aux épices douces Ecrasée de pomme de terre aux légumes, rougail de tomate au basilic --- Dessert de nos pâtisseries | |
| mardi 16 juillet 2024 | Crevettes et œuf mollet croustillant Polenta au beaufort --- Filet mignon d'agneau sauté, sauce à la réglisse, pomme de terre écrasée à l'huile d'olive, fèves au beurre ou Quenelles de bec de cane, petits légumes de saison --- Dessert de nos pâtisseries | |
| mercredi 17 juillet 2024 | [menu escoffier] Huître chaude au sabayon de Champagne --- Filet de bœuf Wellington Pommes Anna & subric --- Chariot de dessert et pêche melba | |
| jeudi 18 juillet 2024 | Velouté de poivrons rouges, crème de poivron jaune et tempura de poivron vert --- Entrecôte de bœuf grillée Bordelaise (pour 2) Pomme croquette à l'huile truffée Flan de champignons --- Soupe d'ananas pina colada et riz au lait Cake au citron vert | RESTAURANT FERMÉ JUSQU'À NOUVEL ORDRE |
| vendredi 19 juillet 2024 | Millefeuille 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 --- Tatin pomme mangue revisitée | |

| | Midi | Soir 4350F |
|---|---|---------------------------------------|
| | Complet (ou Duo) 2700F (ou 1950F) | |
| lundi 22 juillet 2024 | Velouté de carottes aux coquillages, écume iodée et feuilleté à la crème acidulée --- Mi-cuit de thon aux épices douces Ecrasée de pomme de terre aux légumes, rougail de tomate au basilic --- Dessert de nos pâtisseries | |
| mardi 23 juillet 2024 | Éventail de crevettes aux huiles parfumées --- Mousseline de tazar du large et noix de Saint-Jacques, achards de trocas, petits légumes du moment. --- Parfait glacé à la framboise, crème coco et fruits exotiques | |
| mercredi 24 juillet 2024 | RESTAURANT EXCEPTIONNALLEMENT FERMÉ | |
| jeudi 25 juillet 2024 | Mesclun de salade aux pépites de foie gras, pain d'épice maison juste toasté Compoté d'oignon --- Baeckeoffe --- Bouchon au rhum et ananas Chantilly chocolat blanc | RESTAURANT FERMÉ JUSQU'À NOUVEL ORDRE |
| vendredi 26 juillet 2024 | Râpé de papaye verte aux graines de faux poivrier Sashimi de mahi-mahi au sel de Kô --- Filet de mullet sauté, sauce verte Gratin de patate douce, tian de légumes --- Croquant de fruits secs ananas, pomme et fenouil | |

| | Midi | Soir 4350F |
|---|--|---------------------------------------|
| | Complet (ou Duo) 2700F (ou 1950F) | |
| lundi 29 juillet 2024 | Potage Parmentier et noix de Saint-Jacques, feuilleté et crème mousseuse aux épices --- Filet mignon de porc au miel du pays Polenta moelleuse aux asperges vertes --- Dessert de nos pâtisseries | |
| mardi 30 juillet 2024 | Croustillant de crevettes à la menthe fraîche, vinaigrette aux pommes lianes --- Gigot d'agneau farci aux baies roses Haricots blancs tarbais, tuile craquante --- Poire pochée au vin de Syrah et pain d'épices | |
| mercredi 31 juillet 2024 | Potage parmentier pépites de foie gras panées --- Cuisse de volaille farcie aux fines herbes, jus corsé aux champignons Légumes rôtis --- Vacherin revisité aux fruits rouges | |
| jeudi 1er août 2024 | Tarte fine de légumes, mesclun de salade et vinaigrette à la betterave --- Dos de poisson confit, beurre anisé et légumes croquants --- Cappuccino coco, samoussa au chocolat | RESTAURANT FERMÉ JUSQU'À NOUVEL ORDRE |
| vendredi 2 août 2024 | Salade de légumes locaux façon piémontaise --- Sauté de volaille au curry, flan de courgettes, carottes tournées --- Ananas rôti aux épices | |