










MENUS du Restaurant APPLICATION, SEMAINE.

DATE	DEJEUNER - 20€ HORS BOISSONS	DINER - 28€ HORS BOISSONS
LUNDI 09 JANVIER 2023	<p>Tartare de bœuf et ses toasts. Œuf poché en Meurette.</p> <p>Suprême de volaille sauté façon Gaston Gérard.</p> <p>Service du fromage sous forme de plateau.</p>	
MARDI 10 JANVIER 2023	<p>Cromesquis Ibérique, crème de poivron et jeunes pousses.</p> <p>Filet de Daurade, sauce vin blanc, risotto crémeux aux coquillages et asperges.</p> <p>Tiramisu exotique.</p>	<p>Menu INTERNATIONAL</p> <p>AB Verrines de velouté de champignons de Paris.</p> <p>Ravioles de crevettes en bouillon thaï.</p> <p>Mafé de poulet accompagné de riz et patates douces.</p> <p>Fromage qui se compose de Gorgonzola, Manchego, Roquefort, Vacherin.</p> <p>Café gourmand avec comme mignardises un cheesecake aux fruits exotiques, des pancakes et des brownies chocolat noir et brownies chocolat-noisette.</p>
MERCREDI 11 JANVIER 2023	<p>Bisque de langoustines.</p> <p>Raviolis chinois au tofu et aux champignons noirs bouillon végétale.</p> <p>Filet de loup pané aux sésames et flambé au guéridon sauce hollandaise au wasabi billes de légumes de saison.</p> <p>Ou plat végétarien : Boulettes de soja à la japonaise wakamé et nouilles sautées Noori fumée.</p> <p>Verrine passion coco citron vert litchis flambés.</p>	<p>Saumon fumé sur blinis, crème acidulée.</p> <p>Filet de rouget barbet à la manière de Gilles Goujon.</p> <p>Filet de biche rôti, fruits et légumes d'automne, sauce Grand Veneur.</p> <p>Gâteau forêt noire en finger.</p>
JEUDI 12 JANVIER 2023	<p>Fondue Savoyarde Aérée.</p> <p>Planche de charcuterie de Savoie.</p> <p>Omble Chevalier, risotto de Crozets.</p> <p>Tarte aux Noix de Grenoble, coulis de Myrtille et glace au yaourt.</p>	<p>Amuse bouches.</p> <p>Noix de St Jacques, patate douce, jus aux coques ou Saumon fumé et ses condiments.</p> <p>Carré d'agneau rôti, jus au miel de romarin.</p> <p>Fromages de nos régions ou Tarte des demoiselles Tatin flambée, crème fouettée vanille.</p>
VENDREDI 13 JANVIER 2023	<p>Noix de St Jacques snackées, crémeux Dubarry émulsion coco.</p> <p>Côte de bœuf grillée, béarnaise Pommes Darphin et échalotes confites au Faugères.</p> <p>Chariot de desserts.</p>	




MENUS du Restaurant APPLICATION, SEMAINE.

DATE	DEJEUNER - 20€ HORS BOISSONS	DINER - 28€ HORS BOISSONS
LUNDI 16 JANVIER 2023	<p>Tartare de bœuf et ses toasts. Œuf poché en Meurette.</p> <p>Suprême de volaille sauté façon Gaston Gérard.</p> <p>Service du fromage sous forme de plateau.</p>	
MARDI 17 JANVIER 2023	<p>Timbale de Brochet, potage St Germain.</p> <p>Caillete d'agneau, polenta crémeuse, petits légumes, et jus court.</p> <p>Tarte citron basilic meringuée.</p>	<p style="text-align: center;"><u>Un petit détour vers le Grand Est</u></p> <p>MEB : Cake à la choucroute et sablés au Munster.</p> <p>Pâté lorrain, salades mélangées.</p> <p>Coq au Riesling, pâtes fraîches aux morilles.</p> <p>Tulipe de mirabelles flambées, crème glacée au yaourt.</p>
MERCREDI 18 JANVIER 2023	<p>Tartare de loup.</p> <p>Bouillon de crustacés saveurs d'Asie langoustines en tartare et tempura.</p> <p>Filet de dorade en croûte de citron flambée au guéridon légumes grillés et vinaigrette tiède.</p> <p>Ou plat végétarien : Portobello burgers et chips de kale Fondant chocolat « caraïbes » compotée de Mangue et son sorbet.</p>	
JEUDI 19 JANVIER 2023	<p><u>MENU EXAMEN BTS : 20€ TTC AVEC COCKTAIL ET BOISSON CHAUDES INCLUS.</u></p> <p>Apéritif cocktail et Amuses bouches.</p> <p>Entrées, plats, fromages et desserts avec choix.</p> <p>Boissons chaudes et mignardises.</p> <p><i>Vins non compris.</i> <i>Vins au verre disponibles.</i></p>	
VENDREDI 20 JANVIER 2023	<p>Rillettes aux deux saumons, gaufre de saumon fumé aux fines herbes.</p> <p>Selle d'agneau en croûte d'épices et croustillant d'épaule confite aux agrumes, crémeux de Paimpol et petits légumes.</p> <p>Biscuit moelleux à la banane, banane flambée et glace au Baileys.</p>	




MENUS du Restaurant APPLICATION, SEMAINE.

DATE	DEJEUNER - 20€ HORS BOISSONS	DINER - 28€ HORS BOISSONS
LUNDI 23 JANVIER 2023	<p>Hareng pomme de terre.</p> <p>Soupe de moule au curry et légumes croquants.</p> <p>Confit d'agneaux tandoori sauce. Yaourt, pois chiche en textures.</p> <p>Histoire du chocolat.</p>	
MARDI 24 JANVIER 2023	<p>Brandade, tartare de tomate, vinaigrette à la tapenade.</p> <p>Filet de canette, crique Ardéchoise, jus à l'orange bouquetière de légumes.</p> <p>Moelleux au chocolat, coulis caramel, banane flambée, glace à la crème de whisky.</p>	<p style="text-align: center;"><u>Un petit détour vers le Grand Est</u></p> <p><i>MEB : Cake à la choucroute et sablés au Munster.</i></p> <p>Pâté lorrain, salades mélangées.</p> <p>Coq au Riesling, pâtes fraîches aux morilles.</p> <p>Tulipe de mirabelles flambées, crème glacée au yaourt.</p>
MERCREDI 25 JANVIER 2023	<p>Crevettes en tempura.</p> <p>Tataki de thon à la plancha aux légumes croquants.</p> <p>Râble de lapereau farci en deux cuissons poêlé et rôti en croûtes pommes paillasson et variation de légumes.</p> <p>Ou plat végétarien : Gâteau de millet au butternut et noix de pécan.</p> <p>Assortiments de Macarons et Mousseux de fruits exotiques au shaker.</p>	<p>Croustillant de mozzarella coulis d'herbes.</p> <p>Tartare de Dorade à l'huitre végétale et condiments maison.</p> <p>Pigeons au sucre de Muscovado, jus à la réglisse, pomme amandine et endives.</p> <p>Savarin et crème fouettée à la vanille.</p>
JEUDI 26 JANVIER 2023	<p style="text-align: center;"><u>MENU EXAMEN BTS : 20€ TTC AVEC COCKTAIL ET BOISSON CHAUDES INCLUS.</u></p> <p>Apéritif cocktail et Amuses bouches.</p> <p>Entrées, plats, fromages et desserts avec choix.</p> <p>Boissons chaudes et mignardises.</p> <p><i>Vins non compris.</i> <i>Vins au verre disponibles.</i></p>	
VENDREDI 27 JANVIER 2023	<p>Opéra de foie de canard.</p> <p>Joue de bœuf braisée Grand-Mère.</p> <p>Pomme soufflée, glace cannelle, gelée de caramel.</p>	




MENUS du Restaurant APPLICATION, SEMAINE.

DATE	DEJEUNER - 20€ HORS BOISSONS	DINER - 28€ HORS BOISSONS
LUNDI 30 JANVIER 2023	<p>Hareng pomme de terre.</p> <p>Soupe de moule au curry et légumes croquants.</p> <p>Confit d'agneaux tandoori sauce. Yaourt, pois chiche en textures.</p> <p>Histoire du chocolat.</p>	
MARDI 31 JANVIER 2023	<p>Filet de turbo sauté, beurre blanc aux coques.</p> <p>Navarin d'agneau à l'orientale.</p> <p>Poire pochée, biscuit craquant au cacao, glace à la vanille.</p>	<p>Un tour de France</p> <p>Gougères aux fromages.</p> <p>Pâté en croûte.</p> <p>Filet de daurade surplombé de sa ratatouille.</p> <p>Baba au Rhum.</p>
MERCREDI 01 FEVRIER 2023	<p>Mini bouchée.</p> <p>Filet de rouget sauce vierge tapenade et ratatouille fine.</p> <p>Côte de bœuf grillée sel de Guérande échalotes confites palet de pommes de terre fondantes et béarnaise au syphon.</p> <p>Ou plat végétarien : Chili sin carne aux deux haricots.</p> <p>Russe.</p>	<p>Croustillant de mozzarella coulis d'herbes.</p> <p>Tartare de Dorade à l'huitre végétale et condiments maison.</p> <p>Pigeons au sucre de Muscovado, jus à la réglisse, pomme amandine et endives.</p> <p>Savarin et crème fouettée à la vanille.</p>
JEUDI 02 FEVRIER 2023	<p><u>MENU EXAMEN BTS : 20€ TTC AVEC COCKTAIL ET BOISSON CHAUDES INCLUS.</u></p> <p>Apéritif cocktail et Amuses bouches.</p> <p>Entrées, plats, fromages et desserts avec choix.</p> <p>Boissons chaudes et mignardises.</p> <p><i>Vins non compris.</i></p> <p><i>Vins au verre disponibles.</i></p>	
VENDREDI 03 FEVRIER 2023	<p>Dôme de saumon fumé à la chair de tourteau.</p> <p>Sole fourrée à la duxelles, sauce vin blanc</p> <p>Risotto de coquillages.</p> <p>L'ananas cuisiné comme un tajine aux épices douces, cigare aux amandes et glace au lait et pavot bleu.</p>	

MENUS du Restaurant APPLICATION, SEMAINE.

DATE	DEJEUNER - 20€ HORS BOISSONS	DINER - 28€ HORS BOISSONS
LUNDI 06 FEVRIER 2023	<p>Royale d'escargots, émulsion d'ail rose.</p> <p>Salade de gambas en vinaigrette exotique.</p> <p>Pavé de bœuf sauté aux poivres, pommes croquettes.</p> <p>Verrine de Tiramisu à la mangue.</p>	
MARDI 07 FEVRIER 2023	<p>Royale de champignon, fricassée des bois, saladine.</p> <p>Paupiette de Loup sauce vin blanc, pomme savonnette, et inflorescents.</p> <p>Comme un Paris Brest.</p>	<p>Un tour de France</p> <p>Gougères aux fromages.</p> <p>Pâté en croûte.</p> <p>Filet de daurade surplombé de sa ratatouille.</p> <p>Baba au Rhum.</p>
MERCREDI 08 FEVRIER 2023	<p>Feuilletée mousse aux chèvres.</p> <p>Salade tiède au Pied de cochon pané sauce moutarde à l'ancienne.</p> <p>Filet de chevreuil sauté pané sauce grand-veneur aux trois purées de légumes.</p> <p>Ou plat végétarien : Falafels Fabbouleh et ses houmous.</p> <p>Mille-feuille aux framboises et crème à la pistache.</p>	<p>Arancini à la Mozzarella.</p> <p>Pithiviers de canard au foie gras, sauce au vin du Languedoc.</p> <p>Lotte glacée au jus de carotte, boulangère revisitée, beurre rouge.</p> <p>Sabayon glacé à l'orange.</p>
JEUDI 09 FEVRIER 2023	<p><u>MENU EXAMEN BTS : 20€ TTC AVEC COCKTAIL ET BOISSON CHAUDES INCLUS.</u></p> <p>Apéritif cocktail et Amuses bouches.</p> <p>Entrées, plats, fromages et desserts avec choix.</p> <p>Boissons chaudes et mignardises.</p> <p><i>Vins non compris.</i></p> <p><i>Vins au verre disponibles.</i></p>	
VENDREDI 10 FEVRIER 2023	<p>Flan d'endives au Pélardon, tomates confites et chips de jambon.</p> <p>Carré d'agneau en croûte aux herbes pommes de terre aux éclats d'olives noires, Jus au thym.</p> <p>Brochette de fruits rôtis aux épices, Arborio crémeux à la vanille, Streusel</p>	

MENUS du Restaurant APPLICATION, SEMAINE.

DATE	DEJEUNER - 20€ HORS BOISSONS	DINER - 28€ HORS BOISSONS
LUNDI 13 FEVRIER 2023	<p>Royale d'escargots, émulsion d'ail rose.</p> <p>Salade de gambas en vinaigrette exotique.</p> <p>Pavé de bœuf sauté aux poivres, pommes croquettes.</p> <p>Verrine de Tiramisu à la mangue.</p>	
MARDI 14 FEVRIER 2023	<p>St jacques snackées, crémeux julienne Darblay.</p> <p>Pavé de Bœuf flambé au cognac, jus réduit à la bordelaise, pommes boulangères, petits légumes glacés.</p> <p>Chariot de desserts.</p>	<p style="text-align: center;"><u>Un petit détour vers la Méditerranée</u></p> <p>MEB : Huîtres de Bouzigues.</p> <p>Comme une salade niçoise.</p> <p>Bouillabaisse marseillaise en deux services.</p> <p>Tartelette au citron et aux agrumes.</p>
MERCREDI 15 FEVRIER 2023	<p>Raviole en bouillon.</p> <p>Consommé de queue de bœuf.</p> <p>Brunoise de légumes croquantes gelée vertes.</p> <p>Cuisse de pintadeau aux morilles et vin jaune petits légumes de saison</p> <p>Ou plat végétarien : Orgotto Rissotto d'orge aux champignons et légumes de saison.</p> <p>Entremet au chocolat, croustillant de praline et dacquoise noisette.</p>	
JEUDI 16 FEVRIER 2023	<p><u>MENU EXAMEN BTS : 20€ TTC AVEC COCKTAIL ET BOISSON CHAUDES INCLUS.</u></p> <p>Apéritif cocktail et Amuses bouches.</p> <p>Entrées, plats, fromages et desserts avec choix.</p> <p>Boissons chaudes et mignardises.</p> <p><i>Vins non compris.</i></p> <p><i>Vins au verre disponibles.</i></p>	
VENDREDI 17 FEVRIER 2023	<p>Royale de foie gras en miroir au Maury, écrevisses et girolles.</p> <p>Rouget de roche laqué de bisque, aioli, Tartelette au fenouil et quelques inflorescences.</p> <p>Paris Brest.</p>	