

L'Auguste et Le Renoir



Réservation par téléphone au

03 25 72 15 90 de 8h30 à 11h30,
les jours ouvrables SAUF LE MERCREDI

SECTION HOTELIERE - La Maladière - B.P. 90248
SAINTE SAVINE
10606 LA Chapelle st Luc Cedex

Yasmine THIEBAULT Provisseure, Sandrine BILLOUET Chef de Travaux de la Section Hôtelière, et l'équipe pédagogique seront heureux de vous accueillir dans leurs restaurants.

*Dans le cadre de leur formation, les élèves vous présentent les menus
du 04 janvier 2016 au 27 mai 2016*

Ils répondent à des objectifs pédagogiques découlant des programmes.

FONCTIONNEMENT :

Les restaurants ouvrent durant l'année scolaire pour les déjeuners et dîners du lundi au vendredi.

Horaires (à respecter) :

Déjeuner : Arrivée : entre 12h et 12h15 Fin de service : 14h30

Dîner : Arrivée : entre 19h et 19h15 Fin de service : 22 h

Prix (menu seul) :

Déjeuner : 14 € TTC

Dîner : 20 € TTC

{ Sauf menus à thème ou spéciaux, forfaits

RESERVATIONS :

Dans la limite des places disponibles, les jours ouvrables de 8h30 à 11h30, SAUF LE MERCREDI.

Les réservations seront prises :

- ❖ Le 23 novembre 2015, pour la période du 04 janvier au 05 février 2016.*
- ❖ Le 11 janvier 2016, pour la période du 22 février au 01^{er} avril 2016.*
- ❖ Le 07 mars 2016, pour la période du 18 avril au 27 mai 2016*
- ❖ Du 30 mai au 03 juin 2016, le restaurant sera ouvert pour les examens de fin d'année.*

Les Menus des soirées à thème

Menu « soirée Antillaise »

Forfait 30 €

(boissons comprises)

Amuse-bouche
Verrine d'avocat au crabe,
accras de morue
Colombo de poulet,
riz créole
Fromage
Amour caché à la goyave,
sorbet pinacolada

Menu « soirée Bavaroise »

Forfait 30 €

(boissons comprises)

Amuse-bouche
Flammenkueche
Cuisse de canard confite
sur lit de choucroute
à la bière
Fromage
Bavarois au pain d'épices,
marmelade de clémentine

Menu « soirée Brésilienne »

Forfait 40 €

(boissons comprises)

Amuse bouche
Tigelada de morue
Poulet bahianais,
écrasé de patates douces,
salade croquante d'épinards
Fromage
Bolo prestigio,
sorbet maison de goyave

Menu « soirée Printemps »

Forfait 40 € avec orchestre

(boissons comprises)



Amuse-bouche
Filet de saumon pris en gelée,
aneth et fenouil, crème de raifort
Filet de poulet fermier fumé
puis grillé, caviar d'aubergines et
écrasé de pomme de terre
à l'huile d'olive, sauce vierge
Fromage
Gelée fraise et compotée de rhubarbe
à la vanille, biscuit madeleine et
crème mousseline citronnée

Pour les enfants de moins de 10 ans, nous vous proposons un tarif préférentiel à 10 €.

**Après avoir préalablement réservé vos places par téléphone au
03.25.72.15.90, vous devez nous faire parvenir votre coupon de
réservation avec le règlement par chèque libellé au nom de
« L'Agent comptable du Lycée Edouard Herriot ».**

Coupon de réservation « Soirée Antillaise »

Mme/Mr réserve pour la soirée
du **29 janvier 2016 à 19h15.** (Réservation à partir du 23 novembre 2015)

Nombre de personnes adultes : x **30 €** = Euros

Nombre d'enfants de -10 ans : x **10 €** = Euros

Téléphone :

-----✂-----✂-----✂-----

Coupon de réservation « Soirée Bavaroise »

Mme/Mr réserve pour la soirée
du **26 Février 2016 à 19h15.** (Réservation à partir du 11 janvier 2016)

Nombre de personnes adultes : x **30 €** = Euros

Nombre d'enfants de -10 ans : x **10 €** = Euros

Téléphone :

-----✂-----✂-----✂-----

Coupon de réservation « Soirée Brésilienne »

Mme/Mr réserve pour la soirée
du **29 avril 2016 à 19h15.** (Réservation à partir du 07 mars 2016)

Nombre de personnes adultes : x **40 €** = Euros

Nombre d'enfants de -10 ans : x **10 €** = Euros

Téléphone :

-----✂-----✂-----✂-----

Coupon de réservation « Soirée Printemps »

Mme/Mr réserve pour la soirée
du **20 mai 2016 à 19h15.** (Réservation à partir du 07 mars 2016)

Nombre de personnes adultes : x **40 €** = Euros

Nombre d'enfants de -10 ans : x **10 €** = Euros

Téléphone :

S01		DEJEUNER 12 ^h 00	DÎNER 19 ^h 00
LUNDI	4 janvier 2016	<p>Amuse bouche</p> <p>Brochette de gambas au citron</p> <p>Curry d'agneau, riz Madras</p> <p>Galette des rois</p>	<p>Amuse bouche</p> <p>Noix de St Jacques pochées dans un bouillon, nouilles chinoises</p> <p>Blanquette de veau au citron, riz pilaf et petits légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Segments d'agrumes au Grand-Marnier, sorbet orange et arlette caramélisée</p>
MARDI	5 janvier 2016	<p>Amuse bouche</p> <p>Mousseline de St Jacques, écume au Champagne</p> <p>Dos de cabillaud safrané sur une julienne de légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Galette des rois</p>	<p>Façon Restaurant Tante Marguerite (B.Loiseau)</p> <p>Amuse bouche</p> <p>Ballotine de caille au foie gras de canard et fruits secs</p> <p>Pavé de veau "élevé sous la mère", gnocchis</p> <p>Fromage</p> <p>Poire au sirop, panna cotta à la fleur d'oranger, sorbet romarin</p>
MERCREDI	6 janvier 2016	<p>Amuse bouche</p> <p>Escalope de saumon, beurre Nantais</p> <p>Volaille façon vallée d'Auge, pommes fruits rôties au cidre</p> <p>Fromage</p> <p>Galette des rois</p>	<p>Amuse bouche</p> <p>Escalope de foie gras, miroir de vin de Buzet et pain d'épices maison</p> <p>Fricassée de volaille de Bresse aux morilles,</p> <p>écrasé de pommes de terre au comté</p> <p>Fromage</p> <p>Dessert autour des agrumes</p>
JEUDI	7 janvier 2016	<p>Amuse bouche</p> <p>Crevettes roses et céleri</p> <p>rémoulade à la pomme verte</p> <p>Estouffade de bœuf bourguignonne, purée de pomme de terre</p> <p>Fromage</p> <p>Riz au lait à la vanille, corn flakes caramélisés et crémeux banane</p>	<p>Inspiration façon Michel Guérard</p> <p>Amuse bouche du Chef Nathan</p> <p>Langoustine et tartare de pomme de terre</p> <p>Aiguillettes de caneton au poivre et pomme reinette</p> <p>Fromage</p> <p>Gâteau mollet du Marquis de Béchamel, vanille et caramel</p>
VENDREDI	8 janvier 2016	<p>Amuse bouche</p> <p>Brochette de thon rouge et gambas flambés au Rhum ambré</p> <p>Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf</p> <p>Fromage</p> <p>Brioche des rois, crème chocolat praliné</p>	<p>Pas de service</p>

S02

DEJEUNER 12^h 00**DÎNER 19^h 00****LUNDI**

11 janvier 2016

Amuse bouche
 Tourte Sarladaise
 Dos de cabillaud bonne-femme,
 jardinière de légumes
 Fromage
 Entremets léger à l'orange

Amuse bouche
 Escalope de foie gras grillé,
 chou farci aux champignons
 Côte de veau pour deux au sautoir,
 gratin de cannelloni aux champignons
 Fromage
 Baba au rhum, chantilly
 et gelée de coca cola

MARDI

12 janvier 2016

Amuse bouche
 Tarte fine de rougets, poivrons
 et oignons confits
 Gibelotte de lapereau à la
 bourguignonne, tagliatelles
 Fromage
 Omelette norvégienne
 flambée au Grand Marnier

Façon Restaurant Tante Louise (B. LOISEAU)
Menu 24 € Amuse bouche
 Tartare de homard et fromage
 de chèvre
 Pigeonneau farci au foie gras
 de canard, légumes d'hiver
 Fromage
 Tartelette d'agrumes, mousse légère au kiwi

MERCREDI

13 janvier 2016

Amuse bouche
 Filet de dorade soufflé Condorcet
 Salmis de pintadeau,
 embeurré de choux
 Fromage
 Tarte aux agrumes
 passion gingembre

Amuse bouche
 Carpaccio de langoustines,
 huile aux herbes et baies roses
 Filet d'agneau à la ficelle, mini
 légumes au bouillon parfumé,
 sauce raifort
 Fromage
 Millefeuille aux pommes

JEUDI

14 janvier 2016

Amuse bouche
 Croustillant de canard confit,
 salade de mâche et frisée
 Noix de Saint-Jacques,
 risotto et émulsion fumée
 Fromage
 Gâteau coulant au chocolat,
 crème anglaise au Bailey's

Inspiration façon Anne Sophie Pic
Menu 24€ Amuse bouche du Chef Florent
 Crème brûlée de foie gras,
 espuma de pomme de terre
 Pigeon en 2 cuissons la cuisse confite
 et le filet en croûte de noix,
 fricassée de champignons
 et beignets de dattes
 Fromage
 Parfait glacé au marrons

 VENDREDI

15 janvier 2016

Amuse bouche
 Tarte fine aux sardines
 tomates et oignons confits
 Navarin d'agneau aux pommes
 Fromage
 Baba au Rhum

Amuse bouche
 Pavé de bar en croûte de
 champignons, hollandaise safranée
 Selle d'agneau rôti, jus parfumé
 au romarin
 haricots coco à la bretonne
 Fromage
 Tarte fine aux pommes,
 caramel au beurre salé

S03		DEJEUNER 12^h 00	DÎNER 19^h 00
LUNDI	18 janvier 2016	Evaluation Amuse bouche Moules Marinière Carré de veau braisé, bouquetière de légumes Fromage Choux Chantilly	Amuse bouche Ravioles à la viande, bouillon de volaille, quelques légumes Pavé de bar, purée de céleri et fumet, légèrement vanillé Fromage Nems ananas et riz au lait, petit moelleux au citron vert
	19 janvier 2016	Evaluation Amuse bouche Cappuccino de potiron à la cardamome Pavé de sandre glacé à l'aïoli, petits légumes croquants Fromage Tarte fine aux pommes et amandes	Façon Restaurant Loiseau des Vignes (B.Loiseau) Amuse bouche Langoustines, palourdes et calamars sautés, spaghetti à l'encre noire Poitrine de pigeonneau et béatilles flambées Fromage Fines feuilles croquantes de pamplemousse glacé
MARDI	20 janvier 2016	Evaluation Amuse bouche Quiche aux fruits de mer Lotte à l'estragon aux haricots blanc, julienne de légumes Fromage Millefeuille poires caramel	Amuse bouche Tourte de col vert au foie gras, jus à l'huile de noisettes Dos de saumon "label rouge" mi fumé juste sauté, fumet réduit, lentillons de champagne au jus Fromage Sabayon aux fruits exotiques et champagne
	21 janvier 2016	Evaluation Amuse bouche Moules Marinière Carré de veau braisé, bouquetière de légumes Fromage Choux Chantilly	Menu 24 € Façon Cyril Lignac Amuse bouche du Chef Alexandre Poêlée de chipirons, piperade à la basquaise, crème d'étrilles à la cardamome verte Ris de veau braisé, fine purée de carottes au curcuma, jus de veau acidulé Fromage Paris Brest croustillant, crème légère de praliné
MERCREDI	22 janvier 2016	Evaluation Amuse bouche Crème de lentilles, émulsion au lard Pavé de cabillaud glacé à l'aïoli, petits légumes croquants Fromage Tarte fine amandine aux poires	Amuse bouche Tarte fine de rougets Salmis de pintadeau, pommes Darphin et embeurré de choux Fromage Poire Belle Hélène Croustillant aux amandes
JEUDI			
VENREDI			

S04		DEJEUNER 12 ^h 00	DÎNER 19 ^h 00
LUNDI	25 janvier 2016	<p>Amuse bouche Soupe de moules au safran Cuisse de volaille farcie, gratin dauphinois Fromage Pâtisseries Parisiennes</p>	<p>Evaluation Amuse bouche Gambas sautées à l'huile d'olive, chutney de fruits exotiques Cuisse de volaille au vin jaune, purée de pomme de terre au comté, panais étuvé Fromage Comme un Paris-Brest</p>
MARDI	26 janvier 2016	<p>Amuse bouche Salade façon lyonnaise Joue de bœuf braisée aux carottes Fromage Gratin de fruits exotiques à la noix de coco</p>	<p>Façon Restaurant Loiseau des Ducs (B.Loiseau) Amuse bouche Escargots de Bourgogne, carbonara de pomme de terre, pistou de cresson Côtes d'agneau du Pays, artichauts à la Barigoule Fromage Chou craquant, compotée d'ananas au gingembre</p>
MERCREDI	27 janvier 2016	<p>Evaluation Amuse bouche Duo de cabillaud et morue Longe de cochon braisée, caramélisée au miel, risotto aux champignons Fromage Tarte au citron meringuée</p>	<p>Evaluation Amuse bouche Quiche océane et mesclun vinaigrette aux herbes Filet de bar bonne femme, risotto aux moules de bouchot Fromage Moelleux au chocolat, crème anglaise au gingembre</p>
JEUDI	28 janvier 2016	<p>Amuse bouche Tartare de noix de Saint-Jacques aux zestes d'agrumes Râble de lapin à la moutarde, purée au beurre et feuilles de chou Fromage Sablé ananas et crème mousseline vanillée</p>	<p>Inspiration façon Paul Bocuse Amuse bouche du Chef Victoria Quenelles de brochet aux écrevisses, sauce Nantua Filet de rouget en écaille de pomme de terre Fromage Tarte Tatin de Monsieur Paul</p>
vendredi	29 janvier 2016	<p>Amuse bouche Rouleau de printemps, sauce gingembre Filet mignon de porc laqué au miel jus au romarin, riz cantonnais Fromage Tatin à la mangue</p>	<p>Dans le cadre d'un projet, nos élèves de CAP 2ème année organisent une Soirée Antillaise.</p> <p>Réservation à faire uniquement par téléphone et à <u>confirmer</u> par l'envoi du chèque et du coupon de réservation (voir à la fin du livret)</p>

S05		DEJEUNER 12 ^h 00	DÎNER 19 ^h 00
LUNDI	1 février 2016	<p>Amuse bouche Soupe de poisson et sa rouille Tournedos au poivre vert, bouquetière de légumes Fromage Tiramisu</p>	<p>Evaluation Amuse bouche Fricassée d'ailerons de volaille et gambas à l'ananas Filet de dorade à l'unilatéral, écrasé de pomme de terre, fumet anisé Fromage Gâteau coulant au chocolat, crème glacée au Bailey's</p>
MARDI	2 février 2016	<p>Pas de service (Parrainage de promotion)</p>	<p>Pas de service (Parrainage de promotion)</p>
MERCREDI	3 février 2016	<p>Amuse bouche Mousseline de merlan Arlequin Râble de lapin en rognonnade, fricassée de légumes Fromage Coulant chocolat, ananas rôti</p>	<p>Evaluation Amuse bouche Gambas en tempura salade d'herbes et pignons de pin Dos de cabillaud poché, beurre blanc, écrasé de pomme de terre, huile de truffes Fromage Tarte tatin aux poires, sorbet eau de vie</p>
JEUDI	4 février 2016	<p>Amuse bouche Ailerons de volaille mayonnaise thaï et endives Pavé de saumon à l'unilatéral lentilles et jus de volaille Fromage Petits choux crémeux au chocolat noisette</p>	<p>Inspiration façon Emmanuel Renaut Amuse bouche du Chef Laurine Gâteau de topinambours, bouillon parfumé clous de girofle Chevreuil rôti, oignons et pommes soufflées purée cardinale, Angostura Fromage Tarte à la praline rose</p>
VENDREDI	5 février 2016	<p>Amuse bouche Millefeuille de légumes au bacon, crème de céleri au basilic Magret de canard grillé légèrement fumé, sauce diable- Duo d'écrasés Fromage Entremets cappuccino</p>	<p>Pas de service</p>

S08		DEJEUNER 12 ^h 00	DÎNER 19 ^h 00
LUNDI	22 février 2016	<p>Amuse bouche Œufs farcis Chimay Filet Mignon de veau aux épices, gratin de légumes anciens Fromage Soufflé Grand Marnier</p>	<p>Amuse bouche Tartare de noix de Saint-Jacques aux agrumes, tuile au sésame et pavot Curry d'agneau, riz aux légumes Fromage Pavlova d'ananas, sorbet passion</p>
MARDI	23 février 2016	<p>Amuse bouche Rouleau de printemps aux crevettes, sauce gingembre Travers de porc laqué au miel et au gingembre, pomme Macaire Fromage Déclinaison autour du chocolat</p>	<p>Amuse bouche Fingers de saumon fumé, gaufre de roquette, crème à l'oignon Carré de cochon de lait des Ardennes, rôti à la sarriette Fromage Succès praliné</p>
MERCREDI	24 février 2016	<p>Le Sud Ouest Amuse bouche Gelée blonde de canard aux herbes, mousse de roquefort Entrecôte bordelaise, pommes croquettes aux cépes et piment d'Espelette Fromage Tartelette caramel aux noix du Périgord, cannelé bordelais</p>	<p>Amuse bouche Noix de Saint Jacques, chutney fruits exotiques Suprême de pintade au curry, riz parfumé Fromage Ananas rôti, glace aux épices</p>
JEUDI	25 février 2016	<p>Menu 16 € Amuse bouche Beignets de gambas en tempura, chutney exotique Cuisse de volaille au vin jaune, gratin de Crozets au comté Fromage Gratin de poires au champagne, moelleux au citron</p>	<p>Le Sud Ouest Amuse bouche du Chef Perrine Déclinaison autour de l'huître Pot au feu de canard au foie gras Fromage Tarte flambée Henri IV à l'Armagnac</p>
VENDREDI	26 février 2016	<p>Menu 16 € Amuse bouche Petite salade landaise Choucroute de la mer Fromage Mousse au chocolat, crumble noisette</p>	<p>Dans le cadre d'un projet, nos élèves de CAP 2ème année organisent une Soirée Bavaroise Réservation à faire uniquement par téléphone et à <u>confirmer</u> par l'envoi du chèque et du coupon de réservation (voir à la fin du livret)</p>

509		<i>DEJEUNER 12^h 00</i>	<i>DÎNER 19^h 00</i>
LUNDI	29 février 2016	<p><i>Amuse bouche</i> <i>Œufs pochés Florentine, sabayon</i> <i>Brochette d'agneau mariné à l'huile</i> <i>d'argan, pommes paillassons</i> <i>Fromage</i> <i>Pomme d'api</i></p>	<p><i>Amuse bouche</i> <i>Assiette japonaise, glace au wasabi</i> <i>Magret au miel et amandes torréfiées,</i> <i>pommes Anna</i> <i>Fromage</i> <i>Autour de la banane, mochi, parfait</i> <i>et banane flambée</i></p>
MARDI	1 mars 2016	<p><i>Amuse bouche</i> <i>Tarte océane, beurre de coquillages</i> <i>au pistou</i> <i>Jambonnette de canard à l'orange</i> <i>pommes gaufrettes</i> <i>Fromage</i> <i>Croustillant de banane au chocolat</i> <i>soupe de fruits exotiques, sorbet</i></p>	<p><i>Amuse bouche</i> <i>Haddock juste tiédi, copeaux de</i> <i>fenouil et zestes de citron vert</i> <i>Canette façon Rossini, navets glacés</i> <i>Fromage</i> <i>Eclair au praliné, mousseline noisette</i> <i>en vienetta</i></p>
MERCREDI	2 mars 2016	<p><i>Amuse bouche</i> <i>Bavarois de langoustines</i> <i>Coquelet en crapaudine,</i> <i>pommes croquettes</i> <i>Fromage</i> <i>Tarte chocolat, sorbet chocolat</i></p>	<p><i>Amuse bouche</i> <i>Salade de soja au crabe</i> <i>Filet mignon de veau laqué au miel,</i> <i>gratin de patates douces</i> <i>Fromage</i> <i>Savarin au rhum vieux,</i> <i>salade de fruits exotiques</i></p>
JEUDI	3 mars 2016	<p><i>Amuse bouche</i> <i>Œufs mollets en deux cuissons</i> <i>façon meurette</i> <i>Carré d'agneau en croûte de sauge,</i> <i>polenta aux olives et haricots coco</i> <i>Fromage</i> <i>Mousse au chocolat,</i> <i>crumble noisette et crème anglaise</i></p>	<p><i>Carnaval : Le Nord, Dunkerque</i> <i>Amuse bouche du Chef Jason</i> <i>Noix de Saint-Jacques juste snackées,</i> <i>fondue d'endives anisées</i> <i>Rattes du Touquet safranées blanc</i> <i>de turbot vapeur</i> <i>Fromage</i> <i>Gratiné de poires confites</i> <i>au sabayon des Trois Monts</i></p>
 VENDREDI	4 mars 2016	<p>Menu 16 € <i>Amuse bouche</i> <i>Tartelette aux escargots et courgette</i> <i>à la crème de persillade</i> <i>Filets de sole Marguery,</i> <i>tagliatelles à l'encre de seiche</i> <i>Fromage</i> <i>Biscuit épicié, sorbet à la noix</i> <i>de coco, caramel gingembre</i></p>	<p><i>Amuse bouche</i> <i>Crème de choux fleurs</i> <i>aux coquillages</i> <i>Mignon de veau à la bière,</i> <i>purée de pommes et céleri</i> <i>Fromage</i> <i>Gratin de fruits exotiques,</i> <i>à la noix de coco</i></p>

S10		DEJEUNER 12 ^h 00	DÎNER 19 ^h 00
LUNDI	7 mars 2016	<p>Amuse bouche</p> <p>Moules marinière</p> <p>Suprême de pintade au vinaigre de cidre, bouquetière de légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Forêt Noire</p>	<p>Amuse bouche</p> <p>Gambas en Kadaïf, chutney de mangue au cumin, réduction à l'orange</p> <p>Filet mignon de porc laqué au gingembre, quinoa à la coriande</p> <p>Fromage</p> <p>Dôme ivoire-passion, sorbet passion</p>
MARDI	8 mars 2016	<p>Amuse bouche</p> <p>Quiche à l'échalote confite et au chèvre, chantilly de chavignol</p> <p>Darne de saumon, lentilles vertes au lard, jus de volaille à l'huile d'olive</p> <p>Fromage</p> <p>Darquois praliné, glace vanille aux éclats de nougatine</p>	<p>Pas de service</p>
MERCREDI	9 mars 2016	<p>Menu 16€</p> <p>Amuse bouche</p> <p>Quenelle de brochet Nantua</p> <p>Volaille de Bresse au vin du jura, gratin de crozets</p> <p>Fromage</p> <p>Saint Honoré</p>	<p>Amuse bouche</p> <p>Gambas et ananas en brochette</p> <p>Volaille de Bresse façon tandoori, riz pilaf</p> <p>Fromage</p> <p>Tarte aux fruits exotiques, crème légère au rhum</p>
JEUDI	10 mars 2016	<p>Amuse bouche</p> <p>Velouté de châtaignes et gambas</p> <p>Cuisse de pintade à la réglisse, navets glacés</p> <p>Fromage</p> <p>Pomme pochée au caramel, moelleux aux noisettes</p>	<p>Pas de service</p>
VENDREDI	11 mars 2016	<p>Amuse Bouche</p> <p>Ailerons de volaille au sirop d'érable, chutney de pommes noix</p> <p>Dos de saumon à l'unilatéral</p> <p>fondue d'épinards aux coques</p> <p>Fromage</p> <p>Quatre Quarts à l'ananas façon tatin, caramel au beurre salé</p>	<p>Pas de service</p>

S11		DEJEUNER 12 ^h 00	DÎNER 19 ^h 00
LUNDI	14 mars 2015	<p>Amuse bouche</p> <p>Terrine de poisson, beurre Nantais</p> <p>Rognon de veau Baugé, pommes sautées</p> <p>Fromage</p> <p>Soufflé glacé pomme verte au calvados</p>	<p>Amuse bouche</p> <p>Gambas flambées au whisky, palet de pomme de terre fumé, crème ciboulette</p> <p>Sole au champagne, risotto aux poireaux</p> <p>Fromage</p> <p>Soufflé chaud comme vous le désirez.</p>
	15 mars 2015	<p>Amuse bouche</p> <p>Œufs pochés bayonnaise</p> <p>Ossobuco braisé, risotto crémeux, légumes croquants</p> <p>Fromage</p> <p>Brioche perdue aux fruits rouges</p>	<p>L'Irlande Amuse bouche</p> <p>Brouet style yellow both</p> <p>Soupe de légumes aux flocons d'avoine</p> <p>Beef in the guinness, like a navarin</p> <p>Bœuf à la bière de Guinness, <i>comme un navarin</i></p> <p>Fromage</p> <p>Bailey'scack, hot cream of whisky</p> <p>Gâteau au Baileys, <i>whisky chaud</i></p>
MERCREDI	16 mars 2015	<p>Amuse bouche</p> <p>Filet de barbeau Dugléré</p> <p>Carré de veau poêlé Choisy</p> <p>Fromage</p> <p>Craquant poires caramel et chocolat</p>	<p>Amuse bouche</p> <p>Matelote d'anguilles</p> <p>Coq au champagne, tagliatelles fraîches</p> <p>Fromage</p> <p>Tarte aux pommes Normande</p>
	17 mars 2015	<p>Amuse bouche</p> <p>Mousseline de volaille aux fruits secs, salade et échalotes</p> <p>confites au balsamique</p> <p>Côte de veau pour deux, pommes duchesse et champignons, jus court</p> <p>Fromage</p> <p>Paris-Brest</p>	<p>Saint Patrick</p> <p>Amuse bouche du Chef Nathan</p> <p>Saumon mariné, cuit à basse température, écume à la bergamote</p> <p>Irish stew</p> <p>Fromage</p> <p>Tarte chocolat whisky</p>
VENDREDI	18 mars 2015	<p>Amuse bouche</p> <p>Moules marinières</p> <p>Brochette de lotte, beurre des îles, riz Madras</p> <p>Fromage</p> <p>Entremets chocolat praliné</p>	<p>Amuse bouche</p> <p>Salade façon lyonnaise</p> <p>Joue de bœuf braisée aux carottes</p> <p>Fromage</p> <p>Tiramisu croustillant, glace amaretto</p>

S12

DEJEUNER 12^h 00**DÎNER 19^h 00****LUNDI**

21 mars 2016

Amuse bouche
Escalope de saumon à l'oseille
Cuisse de canard braisée
bourguignonne,
pommes anglaises
Fromage
Tarte amandine aux fruits secs,
mousse légère vanille

Amuse bouche
Croûte aux champignons et sots l'y
laisse au vin jaune
Côte de bœuf grillée, petits beignets
à la moelle et pommes Pont Neuf,
sauce au vin rouge
Fromage
Mousse à la bière et poires pochées,
tuile craquante

MARDI

22 mars 2016

Amuse bouche
Gambas flambées, ragoût de légumes
en bouillabaisse
Strudel de sandre au saumon fumé
sur un lit de choucroute
Fromage
Terrine d'agrumes au miel,
milk-shake exotique

Le Maroc Amuse bouche
Alose aux fèves et beignets de
choux fleurs
Tajine d'agneau, pruneaux, amandes
ou tajine de poulet, citron, olive
Fromage
Sablés aux dattes,
cornes de gazelles

MERCREDI

23 mars 2016

Amuse bouche
Rouget grillé,
riz crémeux à la marinière
Cuisse de canard à l'orange,
pommes dauphines
Fromage
Forêt noire

Menu 24 €
Amuse bouche
Médailillon de lotte bourguignonne
Ris de veau braisé au vin jaune,
crozets en gratin
Fromage
Poire pochée dijonnaise,
sorbet au vin

JEUDI

24 mars 2016

Amuse bouche
Chou farci au saumon,
jus de viande et lardons
Magret de canard,
pommes de terre sarladaises
Fromage
Tarte tatin,
crème mascarpone vanillée

Croisière gastronomique
Menu 24 €
Amuse bouche du Chef Florent
Légumes du soleil croquants,
gambas en Kadaïf
La véritable bouillabaisse
Fromage
Tarte citron meringuée

VENDREDI

25 mars 2016

Amuse bouche
Tartare d'avocat aux crevettes
Court-Bouillon de dorade,
riz mélangé
Fromage
Bananes flambées, sorbet ananas,
blanc manger coco

Amuse bouche
Pressé d'aile de raie ravigote
Filet de Saint Pierre à l'oseille,
risotto
Fromage
Tartelette au chocolat,
sorbet à l'orange

S13

DEJEUNER 12^h 00DÎNER 19^h 00

LUNDI

28 mars 2015

FERIE
Lundi de Pâques

FERIE
Lundi de Pâques

MARDI

29 mars 2016

Amuse bouche
Crème de chou fleur
aux coquillages
Dorade rôtie aux olives, beurre
d'anchois, tian de légumes
Fromage
Tarte au citron meringuée

Le Canada
Amuse bouche
Petit pot de terrine de bison,
confiture d'oignons au sirop d'érable
Burger au choix
Fromage
Douceur de l'ours

MERCREDI

30 mars 2016

Amuse bouche
Tourte champenoise
Filet de sandre, sauce hollandaise,
tagliatelles de légumes
Fromage
Parfait glacé

Amuse bouche
Gambas flambées au whisky,
allumettes au sésame, sauce mikado
Entrecôte pour 2 Bordelaise,
pommes Pont Neuf
Fromage
Pommes reinettes flambées au
Calvados, sorbet pommes fours secs

JEUDI

31 mars 2016

Amuse bouche
Cassolette d'escargots,
pleurotes et chaource
Dorade grillée,
mini ratatouille et fumet anisé
Fromage
Tiramisu, gelée au café

Les Amériques
Amuse bouche du Chef Alexandre
Beignets de gambas,
purée de haricots rouges
Navarin de lotte et coco,
banane plantain
Fromage
Samba de chocolat et café !

VENDREDI

1 avril 2015

Amuse bouche
Tarte fine de St Jacques à la fondue
de poireaux, écume de Champagne
Selle d'agneau rôtie,
pommes boulangères
Poire Belle-Hélène de Pâques

Pas de service

S16		DEJEUNER 12 ^h 00	DÎNER 19 ^h 00
LUNDI	18 avril 2016	<p>Amuse bouche Légumes à la grecque Canon d'agneau aux herbes, pommes croquettes Fromage Déclinaison café</p>	<p>Amuse bouche Cromesquis d'escargots au basilic, purée de pomme de terre ailée Entrecôte grillée pour deux, pommes croquettes au chaource et pleurotes Fromage Mousse champagne et macarons aux biscuits roses</p>
	19 avril 2016	<p>Amuse bouche Pressé d'aile de raie en ravigote Entrecôte au poivre vert, pommes croquettes, jardinière de légumes Fromage Nougat glacé au miel et nougatine, coulis de fruits rouges</p>	<p>Le Locavore Amuse bouche Soupe à l'oignon champenoise Filet de porc poêlé, miel de la région Fromages régionaux Sabayon au champagne et fruits du moment</p>
MERCREDI	20 avril 2016	<p>Période de formation en entreprise</p>	<p>Amuse bouche Tartine à l'andouillette aux pleurotes, crème au chaource Caille de l'Aube en ballotine de foie gras, pommes Anna Fromage Gratin d'oranges, prune de Troyes</p>
JEUDI	21 avril 2016	<p>Amuse bouche Escalope de foie gras, pain d'épices, carottes au cumin Filet de volaille à la bière, pommes darphin Fromage Crème brûlée à la vanille, mignardises</p>	<p>Menu des producteurs de l'Aube Amuse bouche du Chef Victoria Escargots en habit de lard, crème de chaource aux champignons Poulet fermier en 2 cuissons : la cuisse laquée et le filet en ballottine farci aux épinards, légumes croquants Fromage Soufflé glacé à la pomme sur un sablé, gelée de pomme du Pays d'Othe</p>
	22 avril 2016	<p>Amuse bouche Bouillabaisse de gambas à la badiane et à l'œuf poché Entrecôte double grillée, sauce béarnaise, pommes gaufrettes Fromage Gratin de fraises à la rhubarbe</p>	<p>Période de formation en entreprise</p>
VENDREDI			

S17		DEJEUNER 12 ^h 00	DÎNER 19 ^h 00
LUNDI	25 avril 2015	<p>Amuse bouche</p> <p>Asperges sauce mousseline</p> <p>Entrecôte double grillée béarnaise, frites maison</p> <p>Fromage</p> <p>Tartelette plougastel</p>	<p>Amuse bouche</p> <p>Caille de Pel et Der au miel du pays</p> <p>D'Othe, gâteau roulé de pomme de terre</p> <p>Noisette d'agneau de l'Aube à la sauge, purée de coco pistou</p> <p>Fromage</p> <p>Autour de la pomme, du cidre et du miel</p>
	26 avril 2015	<p>Menu 16 € Amuse bouche</p> <p>Salade de gésiers et de magrets fumés, vinaigrette au vin rouge</p> <p>Côte de bœuf grillée, sauce béarnaise, pommes pailles</p> <p>Fromage</p> <p>Millefeuille framboises et crème pistache</p>	<p>Le Locavore</p> <p>Amuse bouche</p> <p>Poisson de lac, crème et infusion</p> <p>Poulet farci, pois cassés</p> <p>Fromage</p> <p>Tarte aux fruits de saison, glace</p>
MERCREDI	27 avril 2016	<p>Amuse bouche</p> <p>Tournedos de Saint Jacques façon Rossini</p> <p>Pavé de saumon grillé, sauce hollandaise</p> <p>Fromage</p> <p>Bavarois pommes cannelle</p>	<p>Amuse bouche</p> <p>Asperges blanches de l'Aube sauce mousseuse au côteau champenois blanc</p> <p>Carbonnade à la bière de St Martin de Bossenay croûte de champignons</p> <p>Fromage</p> <p>Sorbet champagne et fours secs</p>
	28 avril 2016	<p>Amuse bouche</p> <p>Cannelloni au fromage frais et aux herbes, quelques tranches de magrets fumés</p> <p>Mignon de porc à la moutarde au moût de raisin, pommes de terre au jus</p> <p>Fromage</p> <p>Sablé fraises/pistache et rhubarbe</p>	<p>Menu des producteurs de l'Aube</p> <p>Amuse bouche du Chef Laurine</p> <p>Grecque de fenouil au safran, flan d'asperges, jus d'écrevisse mousseux</p> <p>Filet de porc de l'Aube à la crème champenoise, tagliatelles de légumes et pommes gaufrettes</p> <p>Fromage</p> <p>Charlotte aux fraises et biscuits roses</p>
VENDREDI	29 avril 2016	<p>Amuse bouche</p> <p>Aumonière de fruits de mer aux épinards et curry</p> <p>Pavé de bœuf grillé béarnaise, légumes grillés confits</p> <p>Fromage</p> <p>Tiramisu aux fruits rouges et chocolat blanc</p>	<p>Dans le cadre d'un projet, nos élèves de Terminale Bac Pro organisent une soirée Brésilienne.</p> <p>Réservation à faire uniquement par téléphone et à <u>confirmer</u> par l'envoi du chèque et du coupon de réservation (voir à la fin du livret)</p>

DEJEUNER 12^h 00**DÎNER 19^h 00****LUNDI**

2 mai 2016

Amuse bouche
Œufs en deux cuissons, fricassée de champignons
Filet de dorade, coulis de poivron, tomate et fine ratatouille
Fromage
Sablé breton crémeux aux agrumes

Amuse bouche
Asperges blanches de l'Aube à la moelle de bœuf, jambon cru et jus de viande
Pavé de sandre cuit nacré, sauce au côteau champenois
Fromage
Gratin de fraises au champagne et vanille, glace aux biscuits roses

MARDI

3 mai 2016

Amuse bouche
Quiche au canard confit et pommes
Pavé de thon bordelaise, légumes à l'espagnole
Fromage
Fraises Melba

Le Locavore

Amuse bouche
Terrine et croustillant de fondue au chaource
Pieds de cochon panés à la moutarde de Reims, pomme de terre
Fromages régionaux
Bavarois aux biscuits roses

MERCREDI

4 mai 2016

Amuse bouche
Filet de carrelet à la maonnaise
Estouffade de bœuf bourguignonne, pâtes fraîches
Fromage
Poire au vin, sorbet cassis

*Pas de service***JEUDI**

5 mai 2016

FERIE
Ascension

FERIE
Ascension

 VENDREDI

6 mai 2015

Pas de service
(Pont de l' Ascension)

Pas de service
(Pont de l' Ascension)

DEJEUNER 12^h 00DÎNER 19^h 00

LUNDI

9 mai 2016

Amuse bouche
 Beignet de gambas, salade de chou blanc à la coriandre
 Blanquette de veau au lait de coco
 Fromage
 Coque d'orange parfait glacé au Grand Marnier, écume chocolat

Amuse bouche
 Asperges vertes et blanches, mayonnaise aux herbes, salade de légumes verts
 Filet de bar, maki d'épinards et farce mousseline, jus de crevettes grises
 Fromage
 Mousse mascarpone vanille et fraise

MARDI

10 mai 2016

Amuse bouche
 Tarte fine à la fondue de poireaux et Saint-Jacques
 Suprême de pintadeau à juste température, crème d'épices au vin doux, lasagnes de légumes
 Fromage
 La poire Belle Hélène autrement

Le Locavore
 Amuse bouche
 Filet de truite façon Ardennaise
 Queue de bœuf à la Ste Ménéhould, choux et légumes glacés
 Fromages régionaux
 Rose de pomme de l'Aube en croûte de cassonade

MERCREDI

11 mai 2016

Menu 16 € Amuse bouche
 Dos de cabillaud grillé à la Niçoise
 Côte de bœuf pour deux, sauce bordelaise, pommes Pont Neuf
 Fromage
 Cerises flambées sur pain d'épice, glace pain d'épice

Amuse bouche
 Saumon de Fontaine fumé, blinis et crème double
 Côte de bœuf "plaine champenoise", sauce moëlle Châtelaine
 Fromage
 Charlotte aux pommes du pays d'Othe

JEUDI

12 mai 2016

Amuse bouche
 Rouleau de printemps, sauce gingembre
 Mignon de porc laqué, réduction vinaigrette et soja, wok de légumes
 Fromage
 Maki d'ananas au caramel, biscuit épicié, sorbet ananas

En mai, fait ce qu'il te plaît
 Nos élèves vont vous surprendre

VENDREDI

13 mai 2016

Amuse bouche
 Asperges vertes pochées, comté et copeaux de jambon des Ardennes
 Saumon au Champagne
 Fromage
 Dessert à base de fruits du verger

Amuse bouche
 Salade de gésiers et de magrets fumés, vinaigrette au vin rouge
 Côte de bœuf grillée
 sauce béarnaise, pommes pailles
 Fromage
 Millefeuille aux framboises et crème pistache

S20		DEJEUNER 12 ^h 00	DÎNER 19 ^h 00
LUNDI	16 mai 2016	<p><i>FERIE</i> <i>Lundi de Pentecôte</i></p>	<p><i>FERIE</i> <i>Lundi de Pentecôte</i></p>
	17 mai 2016	<p><i>Amuse bouche</i> <i>Gaspacho de betterave, sorbet de chèvre frais</i> <i>Darne de saumon grillée grand-mère, jus de poulet</i> <i>Fromage</i> <i>Mousse de fromage blanc, tuile agrumes et framboises</i></p>	<p><i>En mai, fait ce qu'il te plaît</i> <i>Nos élèves vont vous surprendre</i></p>
MARDI	18 mai 2016	<p><i>Evaluation</i> <i>Amuse bouche</i> <i>Feuilleté d'asperges, sauce mousseline</i> <i>Magret de canard au poivre</i> <i>Fromage</i> <i>Pâtisseries Parisiennes</i></p>	<p><i>Amuse bouche</i> <i>Asperges gratinées, sauce parmesan</i> <i>Côtes d'agneau grillées aux herbes, légumes grillés</i> <i>Fromage</i> <i>Tarte feuilletée aux fraises</i></p>
	19 mai 2016	<p><i>Amuse bouche</i> <i>Gaspacho tomate-poivron, glace moutarde</i> <i>Pavé de sandre en croûte de noisette, purée de panais et persil</i> <i>Fromage</i> <i>Mousse au chocolat, crumble noisette et anglaise mousseuse</i></p>	<p><i>En mai, fait ce qu'il te plaît</i> <i>Nos élèves vont vous surprendre</i></p>
MERCREDI	20 mai 2016	<p><i>Amuse bouche</i> <i>Tulipe à la primavera</i> <i>Suprême de canard rôti aux cerises, polenta toute rouge</i> <i>Fromage</i> <i>Sablé garni d'une mousse aux abricots, perles de groseille, sorbet abricot infusé au romarin</i></p>	<p><i>Amuse bouche</i> <i>Gaspacho andalou</i> <i>Ossobuco braisé, risotto crémeux, légumes croquants</i> <i>Fromage</i> <i>Sensations autour de la fraise</i></p>
			<p><i>Dans le cadre d'un projet, nos élèves de Première Bac Pro organisent une soirée Printemps. Réservez à faire par téléphone et à confirmer par l'envoi du chèque et du coupon (voir à la fin du livret)</i></p>

S21

DEJEUNER 12^h 00**DÎNER 19^h 00****LUNDI**

23 mai 2016

Amuse bouche
Millefeuille de thon rouge à la piperade
Caille farcie et petits légumes
Fromage
Millefeuille aux framboises et crème pistache

Amuse bouche
Œufs mollets en deux cuissons,
caviar d'aubergine,
vinaigrette au café
Filet mignon de veau en basse température, pomme de terre farcie,
jus court à la noisette
Fromage
Soupe de fraises pochées au vin rouge,
glace à l'huile d'olive et olives confites

MARDI

24 mai 2016

Amuse bouche
Gambas rôties au jus de passion et chou vert croquant
Mignon de porc farci au chorizo, polenta et chutney de fruits secs
Fromage
Forêt noire revisitée

En mai, fait ce qu'il te plaît
Nos élèves vont vous surprendre

MERCREDI

25 mai 2016

Evaluation *Amuse bouche*
Salade Niçoise
Entrecôte grillée pour deux, sauce béarnaise,
écrasé de pommes de terre
Fromage
Pâtisseries Parisiennes

Amuse bouche
Soupe de melon glacée au Porto
Magret de canard aux cerises fraîches, millefeuille de légumes
Fromage
Mousse mascarpone vanille fraise

JEUDI

26 mai 2016

Amuse bouche
Tarte fine de légumes marinés, poivrons et langoustine
Goujonnettes de poulet coco sésame noisette, riz madras et crème de volaille au coco
Fromage
Charlotte aux fraises, écume au basilic, caramel balsamique

En mai, fait ce qu'il te plaît
Nos élèves vont vous surprendre

 VENDREDI

27 mai 2016

Amuse bouche
Fricassée d'asperges à la crème de tarama
Coquilles Saint Jacques poêlées à la polenta, sauce à l'encre
Fromage
Tarte au roquefort, abricots parfumés

Pas de service



*TOUTE L'EQUIPE VOUS ATTEND
DANS SES RESTAURANTS
ET VOUS REMERCIE DE VOTRE FIDELITE*