



SECTION HOTELIERE
La Maladière
B.P. 90248

10300 SAINTE SAVINE CEDEX



L'Auguste et Le Renoir

Réservation par téléphone au

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

*Yasmine THIEBAULT Proviseur, Sandrine BILLOUET
Directrice Déléguée à la Formation Professionnelle et Technique
(DDFPT) 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 17 septembre au 21 décembre 2018.*

*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 12h00 et 12h15 Fin de service : 14h30

Dîner : Arrivée : entre 19h00 et 19h15 Fin de service : 22 h00

Prix (menu seul) :

Déjeuner : 15 € 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 :

*❖ Dès réception pour la période du 17 septembre
au 19 octobre 2018.*

*❖ A partir du jeudi 04 octobre, pour la période du 5 novembre au
21 décembre 2018.*

S38		DEJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
Lundi	17 septembre 2018	<p><i>Amuse bouche</i> <i>Crème de champignons aux noix</i> <i>Suprême de volaille au curry</i> <i>riz pilaf, tomates rôties</i> <i>Fromage</i> <i>Tarte au chocolat et framboises</i></p>	<p><i>Amuse bouche</i> <i>Gaspacho de langoustines,</i> <i>huile de poivron rouge</i> <i>Pavé de bœuf grillé, sauce béarnaise</i> <i>Fromage</i> <i>Mousseline aux fruits de saison pavlova</i></p>
Mardi	18 septembre 2018	<p><i>Période de formation en entreprise</i></p>	<p><i>Période de formation en entreprise</i></p>
Mercredi	19 septembre 2018	<p><i>Amuse bouche</i> <i>Gaspacho de tomate,</i> <i>croûtons et tartare de tomates</i> <i>Fricassée de volaille au citron,</i> <i>polenta</i> <i>Fromage</i> <i>Figues pochées au vin rouge,</i> <i>glace à l'huile d'olive</i></p>	<p><i>Amuse bouche</i> <i>Panna cotta de parmesan,</i> <i>tomates anciennes, basilic et burrata</i> <i>Pavé de bœuf, sauce béarnaise,</i> <i>légumes grillés</i> <i>Fromage</i> <i>Rhubarbe en croûte de meringue,</i> <i>chantilly et fruits frais</i></p>
Jeudi	20 septembre 2018	<p><i>Amuse bouche</i> <i>Salmorejo</i> <i>Fricassée de volaille au citron,</i> <i>polenta</i> <i>Fromage</i> <i>Figues pochées au vin rouge,</i> <i>glace à l'huile d'olive</i></p>	<p><i>Période de formation en entreprise</i></p>
Vendredi	21 septembre 2018	<p><i>Période de formation en entreprise</i></p>	<p><i>PAS DE SERVICE</i></p>

S39		DEJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
Lundi	24 septembre 2018	<p><i>Amuse bouche</i> <i>Risotto à l'aneth et moules gratinées</i> <i>Navarin aux poivrons</i> <i>Fromage</i> <i>Tarte alsacienne aux pommes,</i> <i>sauce caramel</i></p>	<p>LA NORMANDIE</p> <p><i>Amuse bouche</i> <i>Nage de Saint-Jacques et crevettes au cidre</i> <i>Suprême de volaille fermière</i> <i>en croûte d'herbes,</i> <i>pommes de terre à la Braytoise</i> <i>Fromage</i> <i>Sablé aux pommes crème chiboust,</i> <i>glace caramel au beurre salé</i></p>
Mardi	25 septembre 2018	<p><i>Période de formation en entreprise</i></p>	<p><i>Période de formation en entreprise</i></p>
Mercredi	26 septembre 2018	<p><i>Amuse bouche</i> <i>Carpaccio de bœuf et tomates</i> <i>vinaigrette à la sariette</i> <i>Daurade grillée entière,</i> <i>croquette d'aubergine,</i> <i>sauce à l'encre de seiche</i> <i>Fromage</i> <i>Pommes au caramel,</i> <i>bavarois et crumble d'amandes</i></p>	<p>LA NORMANDIE</p> <p><i>Amuse bouche</i> <i>La Saint-Jacques en coquilles,</i> <i>mousseline de chou-fleur,</i> <i>tuiles d'andouilles de Guémené</i> <i>et jus de viande</i> <i>Suprême de volaille fermier cuit</i> <i>basse température au parfum de Normandie</i> <i>Fromage</i> <i>Tarte fine aux pommes,</i> <i>caramel beurre salé et glace confiture de lait</i></p>
Jeudi	27 septembre 2018	<p><i>Amuse bouche</i> <i>Panacotta de parmesan</i> <i>et tomates anciennes</i> <i>Bar grillé sauce vierge, mini ratatouille</i> <i>Fromage</i> <i>Bavarois de fruits frais</i></p>	<p><i>Période de formation en entreprise</i></p>
Vendredi	28 septembre 2018	<p><i>Période de formation en entreprise</i></p>	<p>PAS DE SERVICE</p>

S40		DEJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
Lundi	1 octobre 2018	Période de formation en entreprise	L'ALSACE Strudel de sandre au saumon fumé, crème de raifort Carré de veau glacé, jus court pommes boulangères truffées Fromage Cœur coulant au chocolat façon forêt noire
Mardi	2 octobre 2018	Période de formation en entreprise	Période de formation en entreprise
Mercredi	3 octobre 2018	Période de formation en entreprise	L'ALSACE Amuse bouche La truite légèrement fumée et snackée, bouillon de raves et ail doux, Carré de porc glacé au jus de cochon, bonbon de choucroute et légumes du moment Fromage La forêt noire à notre façon
Jeudi	4 octobre 2018	Période de formation en entreprise	Période de formation en entreprise
Vendredi	5 octobre 2018	Période de formation en entreprise	PAS DE SERVICE

S41		DEJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
Lundi	8 octobre 2018	Période de formation en entreprise	Menu 24 € LA FRANCHE COMTE <i>Amuse bouche</i> <i>Cromesqui de grenouilles en verdure,</i> <i>ail et persil</i> <i>Cuisse de pintadeau aux morilles</i> <i>et vin Jaune,</i> <i>blettes au bleu de Gex</i> <i>Fromage</i> <i>Gratin de fruits d'automne au Macvin,</i> <i>tuile caramélisée aux noisettes</i>
Mardi	9 octobre 2018	Période de formation en entreprise	Période de formation en entreprise
Mercredi	10 octobre 2018	Période de formation en entreprise	Menu 24 € LE JURA <i>Amuse bouche</i> <i>L'œuf parfait, champignons des bois,</i> <i>comté et noix,</i> <i>Le poulet en deux cuissons, le suprême</i> <i>basse température et la cuisse braisée,</i> <i>ragout de crête de coq et morilles</i> <i>Fromage</i> <i>Sabayon de fruits d'automne au Macvin</i> <i>glace noisette</i>
Jeudi	11 octobre 2018	Période de formation en entreprise	Période de formation en entreprise
Vendredi	12 octobre 2018	Période de formation en entreprise	" SOIREE BOURGOGNE " <i>L'objectif de cette soirée est de financer</i> <i>une sortie pédagogique pour les 1ères BAC PRO</i> Après réservation téléphonique, vous devez remplir et nous renvoyer le coupon de réservation (à la fin du livret) accompagné d'un règlement par chèque

S42		DEJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
Lundi	15 octobre 2018	Période de formation en entreprise	Menu 24 € MENU FROMAGE <i>Amuse bouche</i> <i>Escargots et noix en habit de lard</i> <i>crème de chaource</i> <i>Filet de veau à la bière de Ch'nord</i> <i>pommes croquettes au maroilles,</i> <i>chicon braisé</i> <i>Le fromage à notre façon,</i> <i>Crème de Valencay tarte</i> <i>Tajine de fruits aux épices</i>
Mardi	16 octobre 2018	Période de formation en entreprise	Période de formation en entreprise
Mercredi	17 octobre 2018	Période de formation en entreprise	Menu 24 € MENU FROMAGE <i>Amuse bouche</i> <i>Ravioles de fromage frais truffé,</i> <i>bouillon crémeux de parmesan</i> <i>Suprême de poulet Gaston Gérard</i> <i>en croustade de comté,</i> <i>risotto crémeux au comté</i> <i>et légumes du moment</i> <i>Langres flambé au Marc</i> <i>Cheese Cake New York Maison,</i> <i>fruits rouges et glace au lait fermenté</i>
Jeudi	18 octobre 2018	Période de formation en entreprise	Période de formation en entreprise
Vendredi	19 octobre 2018	Période de formation en entreprise	PAS DE SERVICE

	S45	DEJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
Lundi	5 novembre 2018	<p><i>Amuse bouche</i> <i>Délice de poireaux</i> <i>Suprême de volaille, riz pilaf aux poivrons doux</i> <i>Fromage</i> <i>Panna cotta au cointreau, coulis de fruits rouges</i></p>	<p><i>Période de formation en entreprise</i></p>
Mardi	6 novembre 2018	<p>Menu 20€ <i>Amuse bouche</i> <i>Risotto crémeux aux champignons</i> <i>Une Cuisse de poulet fermier au vin jaune et morilles, potimarron étuvé</i> <i>Fromage</i> <i>Figues rôties, glace vanille et biscuit moelleux</i></p>	<p>Menu 24€ <i>Amuse bouche</i> <i>Pot au feu de foie gras de canard, légumes anciens</i> <i>Filet de chevreuil et agrumes champignons et salsifis</i> <i>Fromage</i> <i>Figues pochées au vin rouge, amandes et lait de brebis</i></p>
Mercredi	7 novembre 2018	<p><i>Amuse bouche</i> <i>Velouté de châtaignes et gambas au Whisky</i> <i>Joue de porc au raisin et vin blanc, pommes boulangère</i> <i>Fromage</i> <i>Choux et compotée de fruits "façon Vieux Garçon"</i></p>	<p><i>Période de formation en entreprise</i></p>
Jeudi	8 novembre 2018	<p><i>Amuse bouche</i> <i>Velouté de potimarron au lard et Beaufort</i> <i>Paleron de bœuf au vin rouge, gratin de pommes de terre</i> <i>Fromage</i> <i>Profiteroles à notre façon</i></p>	<p><i>Amuse bouche</i> <i>Beignets de gambas, chutney de mangue</i> <i>Salmis de faisán, darphin de pommes de terre</i> <i>Fromage</i> <i>Tarte tatin aux poires</i></p>
Vendredi	9 novembre 2018	<p><i>Amuse bouche</i> <i>Croquettes de chource, salade de lentilles tièdes au vinaigre de Reims</i> <i>Joue de porc cuite au vin rouge</i> <i>Gratin de pommes de terre à l'ancienne ou</i> <i>Joue de porc cuite au vin blanc quelques raisins, ragoût de légumes aux herbes fraîches</i> <i>Fromage</i> <i>Œufs à la neige, crème anglaise au génépi</i></p>	<p><i>Les menus de vendredi soir vous seront communiqués ultérieurement</i></p>

S46		DEJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
Lundi	12 novembre 2018	<p><i>Amuse bouche</i></p> <p><i>Tarte fine d'escargot à la crème d'ail et au jus de persil</i></p> <p><i>Pavé de cabillaud en croûte d'herbes, pommes à l'anglaise</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Riz au lait aux framboises, coulis de fruits rouges</i></p>	<p><i>Période de formation en entreprise</i></p>
Mardi	13 novembre 2018	<p>Menus 18€ <i>Amuse bouche</i></p> <p><i>Œufs en meurette</i></p> <p><i>Fricassée de Volaille de Bresse parfumée à la moutarde à l'ancienne, garniture forestière</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Tarte aux pralines roses</i></p>	<p><i>Amuse bouche</i></p> <p><i>Cailles au miel et huile de noix, quelques raisins</i></p> <p><i>Noix de Saint-Jacques et poitrine de porc confite au vin rouge, légumes fondants</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Dessert autour du café, mascarpone et noisette</i></p>
Mercredi	14 novembre 2018	<p><i>Amuse bouche</i></p> <p><i>Lentillons de champagne oeuf mollet et croquette au Chaource</i></p> <p><i>Magret fumé puis grillé</i></p> <p><i>purée de pommes de terre sautées</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Gratin de poires au Champagne</i></p>	<p><i>Période de formation en entreprise</i></p>
Jeudi	15 novembre 2018	<p><i>Amuse bouche</i></p> <p><i>Velouté Saint Germain et œuf parfait et lard</i></p> <p><i>Saumon mi fumé puis grillé</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Sabayon de fruits d'automne au ratafia</i></p>	<p><i>Le beaujolais nouveau</i></p> <p><i>Menu et ambiance "bouchon lyonnais"</i></p> <p><i>Planche de charcuterie</i></p> <p><i>Quenelle de brochet sauce Nantua</i></p> <p><i>Tête de veau snackée, jus piquant au beaujolais blanc</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Pommes lyonnaises, autour de la poire au vin rouge</i></p>
Vendredi	16 novembre 2018	<p>Menu 20€ <i>Amuse bouche</i></p> <p><i>Pressé de faisan et légumes d'automne grillés, chutney aux noix</i></p> <p><i>Brochette de noix de Saint-Jacques grillées à la poitrine fumée, lentilles vinaigrées</i></p> <p><i>ou</i></p> <p><i>Noix de Saint-Jacques sautées au beurre d'orange, ragoût de légumes et chou pak-shoi</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Pommes confites au caramel et vanille, sablés noisette, glace vanille</i></p>	<p><i>Les menus de vendredi soir vous seront communiqués ultérieurement</i></p>

S47		DEJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
Lundi	19 novembre 2018	<p><i>Amuse bouche</i> <i>Feuilleté de champignons, œuf cassé</i> <i>Carré d'agneau à la patate douce et tomates</i> <i>Fromage</i> <i>Oeufs à la neige aux fruits secs et au miel</i></p>	<p><i>Période de formation en entreprise</i></p>
Mardi	20 novembre 2018	<p>Menu 18€ <i>Amuse bouche</i> <i>Risotto de fruits de mer</i> <i>Langoustines rôties et légumes étuvés</i> <i>Fromage</i> <i>Autour des agrumes</i></p>	<p><i>Amuse bouche</i> <i>Velouté de céleri au foie gras,</i> <i>« mouillettes » de pain de mie</i> <i>Poitrine de faisan cuit doucement,</i> <i>chou et légumes racines, quelques cagouilles,</i> <i>Fromage</i> <i>Dessert autour de la courge et de la vanille</i></p>
Mercredi	21 novembre 2018	<p><i>Amuse bouche</i> <i>Rémoulade de céleri et pommes vertes,</i> <i>crispy de gambas</i> <i>Lièvre façon royale,</i> <i>chou- fleur braisé</i> <i>Fromage,</i> <i>Ananas poché à la vanille,</i> <i>flambé au rhum</i></p>	<p><i>Période de formation en entreprise</i></p>
Jeudi	22 novembre 2018	<p>Menu 18€ <i>Amuse bouche</i> <i>Ile flottante surprise aux cèpes,</i> <i>Pavé de biche mariné et cookpot,</i> <i>Fromage</i> <i>Crumble de pommes au sarrasin</i> <i>et glace au lait fermenté</i></p>	<p>L'Italie <i>Ravioles florentines sauce Gorgonzola</i> <i>Côte de veau pour deux cuite au sautoir,</i> <i>jus de veau corsé à la sauge,</i> <i>légumes grillés,</i> <i>Fromage</i> <i>Comme un Tiramisu</i></p>
Vendredi	23 novembre 2018	<p>Menu 18€ <i>Amuse bouche</i> <i>Salsifis et topinambour fondants,</i> <i>effeuillé de cabillaud et coquillages</i> <i>Râble de lièvre façon</i> <i>à la royale sauce au sang,</i> <i>et sa garniture</i> <i>Fromage</i> <i>Entremets croustillant aux marrons</i> <i>et son émulsion épicée</i></p>	<p><i>Les menus de vendredi soir vous seront</i> <i>communiqués ultérieurement</i></p>

S48		DEJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
Lundi	26 novembre 2018	<p><i>Amuse bouche</i></p> <p><i>Brick de crevettes aux herbes, beurre citron à la menthe</i></p> <p><i>Filet mignon de veau grand-mère, pomme cocotte</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Bavaroise de framboises, coulis de fruits rouges</i></p>	<p><i>Période de formation en entreprise</i></p>
Mardi	27 novembre 2018	<p><i>Amuse bouche</i></p> <p><i>Millefeuille de thon rouge, tuile de parmesan et sauce moutarde</i></p> <p><i>Joue de porc confite au vin blanc, chips de légumes anciens</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Pomme rôtie, crumble pain d'épice et glace au pommeau</i></p>	<p><i>Amuse bouche</i></p> <p><i>Oreiller de la Belle Aurore, salade et croûtons, Filet mignon de veau gratiné à la noisette, purée de courge butternut, ragoût de légumes et son jus de veau</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Poires épicées et caramélisées, mousse à la bière</i></p>
Mercredi	28 novembre 2018	<p><i>Amuse bouche</i></p> <p><i>Saumon fumé puis grillé, pommes de terre confites, purée d'aneth</i></p> <p><i>Paleron braisé au vin rouge, carottes et polenta à la tome de Montagne</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Tarte au citron mais différemment</i></p>	<p><i>Période de formation en entreprise</i></p>
Jeudi	29 novembre 2018	<p><i>Amuse bouche</i></p> <p><i>Soupe de moule luttée</i></p> <p><i>Râble de lapin cuit doucement à l'ail, écrasé de pommes de terre au lard</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Carpaccio d'ananas au parfum asiatique</i></p>	<p><i>Amuse bouche</i></p> <p><i>Saumon en gravelax, blinis maison et crème acidulée</i></p> <p><i>Cuisse de pintadeau en farce de foie gras et écrasé de pommes de terre aux morilles</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Tarte aux fruits de saison</i></p>
Vendredi	30 novembre 2018	<p>Menu 18€ <i>Amuse bouche</i></p> <p><i>Croustillant de cochon et légumes compotés, lentillons de champagne</i></p> <p><i>Pavé de cerf en croûte de noix, jus au vin rouge et légumes anciens</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Poires pochées, sablé breton et glace vanille</i></p>	<p><i>Les menus de vendredi soir vous seront communiqués ultérieurement</i></p>

S49		DEJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
Lundi	3 décembre 2018	<p><i>Amuse bouche</i> <i>Oeufs pochés façon "Bragance"</i> <i>Lapereau aux champignons,</i> <i>pommes à l'anglaise, tomates rôties</i> <i>Fromage</i> <i>Millefeuille aux fruits rouges</i> <i>et crème pistache</i></p>	<p>Menu 22€ <i>Amuse bouche</i> <i>Langoustine rôtie au jus de passion,</i> <i>chou vert croquant, vinaigrette exotique</i> <i>Caneton en deux cuissons :</i> <i>la cuisse "laquée" aux agrumes, le filet "sauté",</i> <i>riz indien aux épices</i> <i>Fromage</i> <i>Baba au mètre, chantilly</i> <i>à la citronnelle, granité au Limocello</i></p>
Mardi	4 décembre 2018	<p><i>Amuse bouche</i> <i>Tarte fine aux lisettes</i> <i>et sauce vierge d'hiver</i> <i>Carré d'agneau en croûte de noisettes,</i> <i>endives meunières</i> <i>et pommes noisettes</i> <i>Fromage</i> <i>Crèmeux citron et sablé breton</i></p>	<p><i>Amuse bouche</i> <i>Raviolis d'escargots et champignons,</i> <i>écume de foin anisée</i> <i>Suprême de volaille fermière sauce Albufera,</i> <i>pommes Boulangère et légumes étuvés</i> <i>Fromage</i> <i>Autour du chocolat et noix de coco</i></p>
Mercredi	5 décembre 2018	<p><i>Amuse bouche</i> <i>Fricassée d'escargots</i> <i>et champignons à l'Absinthe</i> <i>Filet de volaille au Savagnin,</i> <i>légumes anciens</i> <i>Fromage</i> <i>Tarte tatin, glace vanille</i></p>	<p><i>Amuse bouche</i> <i>La langoustine croustillante,</i> <i>jus de carcasse au curry</i> <i>Autour du canard : le cou farci,</i> <i>le magret rosé et la cuisse confite</i> <i>Fromage</i> <i>Baba façon thé à la menthe</i></p>
Jeudi	6 décembre 2018	<p><i>Amuse bouche</i> <i>Oeuf parfait et émulsion</i> <i>de comté et noix</i> <i>Fricassée de volaille vallée d'Auge</i> <i>Fromage</i> <i>Crumble d'ananas et vanille bourbon</i></p>	<p><i>Amuse bouche</i> <i>Flan de courge, gambas flambées,</i> <i>noisettes et tempura de topinambour</i> <i>Caille en 2 cuissons sur canapé,</i> <i>purée de butternut et buisson de pommes pailles</i> <i>Fromage</i> <i>Saint Nicolas (Autour du chocolat)</i></p>
Vendredi	7 décembre 2018	<p>Menu 20€ <i>Amuse bouche</i> <i>Crispy de langoustine, chou-fleur</i> <i>snacké, mousseline iodée</i> <i>Magret de canard à l'orange,</i> <i>endives braisées, pommes Duchesse</i> <i>ou</i> <i>Magret de canard farci aux morilles,</i> <i>pommes purée au beurre fumé</i> <i>Fromage</i> <i>Déclinaison autour de la clémentine,</i> <i>crème de marron et meringue</i></p>	<p><i>Les menus de vendredi soir vous seront</i> <i>communiqués ultérieurement</i></p>

S50		DEJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
Lundi	10 décembre 2018	<p><i>Amuse bouche</i> <i>Soupe de potiron au lard,</i> <i>galette de beaufort</i> <i>Pavé de boeuf grillé béarnaise,</i> <i>pommes gaufrettes, légumes grillés</i> <i>Fromage</i> <i>Tarte choco-banane à la coco</i></p>	<p>Menu 24€ <i>Amuse bouche</i> <i>Saints-Jacques rôties,</i> <i>risotto et tuile à l'encre de seiche</i> <i>Médaille de veau à la crème</i> <i>de morilles, légumes oubliés</i> <i>Fromage</i> <i>Sablé breton crémeux aux agrumes</i></p>
Mardi	11 décembre 2018	<p><i>Amuse bouche</i> <i>Tartare de rouget barbet,</i> <i>suprême de clémentine et roquette,</i> <i>Cuisse de canard confite,</i> <i>lit de choucroute de champagne,</i> <i>Fromage</i> <i>Comme un Paris Brest</i></p>	<p>Menu 24€ <i>Amuse bouche</i> <i>Rouleau de saumon fumé par nos soins,</i> <i>fromage frais aux herbes, légumes croquants</i> <i>Ris de veau braisé au porto, purée de</i> <i>pommes de terre cuite en ragout, céleri braisé</i> <i>Fromage</i> <i>Pralin fait par nos soins, citron vert</i> <i>et croustillant</i></p>
Mercredi	12 décembre 2018	<p><i>Amuse bouche</i> <i>Poireaux vinaigrettes</i> <i>et magret fumé maison</i> <i>Risotto de St-Jacques et coquillages</i> <i>Fromage</i> <i>Dessert tout chocolat</i></p>	<p>Menu 24€ <i>Amuse bouche</i> <i>La Saint-Jacques rôtie en coquilles,</i> <i>sauce au champagne rosé</i> <i>Médaille de veau Rossini,</i> <i>jus court au veau et légumes d'automne</i> <i>Fromage</i> <i>Les agrumes frais, crémeux et croustillants</i></p>
Jeudi	13 décembre 2018	<p><i>Amuse bouche</i> <i>Grosses ravioles d'escargots</i> <i>et bouillon d'ail doux</i> <i>Magret de canard, carottes et oranges</i> <i>Fromage</i> <i>Tarte fine aux pommes</i> <i>glace au lait concentré</i></p>	<p>Menu 24€ <i>Amuse bouche</i> <i>Escalope de foie gras, pomme rôtie</i> <i>et toast de pain d'épices maison,</i> <i>émulsion de jus de veau vanillé</i> <i>Ris de veau cuit au sautoir</i> <i>beurre moussé et écrasé de</i> <i>pommes de terre au jus de truffe</i> <i>Fromage</i> <i>Tarte tatin, glace carambar</i></p>
Vendredi	14 décembre 2018	<p>Menu 18€ <i>Amuse bouche</i> <i>Escalope de foie gras, poires confites, sauce</i> <i>au miroir de vin</i> <i>Blanquette de veau aux saveurs Thai,</i> <i>légumes fondants</i> <i>Fromage</i> <i>Petits choux crémeux à la noisette, glace</i> <i>à la fève de Tonka</i></p>	<p><i>Les menus de vendredi soir vous seront</i> <i>communiqués ultérieurement</i></p>

MENU DE NOEL

S51		DEJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
Lundi	17 décembre 2018	Menu 20€ <i>Profiteoles d'escargots en persillade douce Escalope de foie gras à la rhubarbe, caramel d'épices au vin rouge Suprême de chapon aux morilles et vin jaune, endive, pommes croquettes Fromage Parfait pinacolada au coco grillé, ananas caramélisé</i>	<i>Voir page suivante</i>
Mardi	18 décembre 2018	Menu 20€ <i>Amuse bouche Pressé de foie gras, filets de caille et poires séchées gelée au ratafia de champagne Filet de sandre cuit à l'unilatérale, polenta crémeuse et jus de viande Fromage Omelette norvégienne, glace pralin et caramel</i>	<i>Voir page suivante</i>
Mercredi	19 décembre 2018	Menu 20€ <i>Amuse bouche Pot au feu de foie gras Pavé de cabillaud, sauce ACE, ravioles et mousseline de carottes Fromage Gros macaron exotique, crème mousseline au citron</i>	<i>Voir page suivante</i>
Jeudi	20 décembre 2018	Menu 20€ <i>Amuse bouche Filet de truite fumé et bouillon mousseux aux raves fumées Tourtière de caille au foie gras et chou vert Fromage Salade d'agrumes et fruits de la passion</i>	<i>Voir page suivante</i>
Vendredi	21 décembre 2018	Menu 20€ <i>Amuse bouche Tartare de noix de Saint-Jacques, agrumes et pommes acidulées Bar de ligne, navets et carottes, sauce Noilly-Prat Fromage Déclinaison autour des pommes, sarrasin et bière</i>	<i>PAS DE SERVICE</i>



MENU DE NOEL à 19h00

Menu 36 €



Lundi 17 décembre 2018

Amuse-bouche

Tourteau en transparence, pépites de foie gras et topinambours déstructuré

Filet de sole dans l'esprit d'une Grenobloise

Fromage

L'opéra revisité : pistaches, baies rouges et yuzu

Mardi 18 décembre 2018

Amuse-bouche

Filet de caille et foie gras, vinaigrette au jus de caille

Médailon de homard, salade de chou et langoustine aux agrumes, tartinette aux coquillages

Noix de Saint-Jacques snackées, échalote farcie glacée au vinaigre de vin rouge, émulsion iodée

Sorbet pamplemousse et ratafia de champagne

Mignon de veau cuit doucement, céleri braisé, rouleau de céleri grillé, jus de veau parfumé aux truffes

Fromage

Mangue au sirop légèrement épicée, shortbread à la vanille servie avec un dessert aux parfums d'Irish coffee

Mercredi 19 décembre 2018

Amuse-bouche

La Saint-Jacques fumée minute aux aiguilles de sapins

Grosse raviole aux escargots, bouillon d'ail doux

Homard sauté au beurre d'agrumes, jus court au corail et truffes, purée truffée

Trou

Joue de cochon confit au vin rouge 48h, cookpot de légumes et fruits

Fromage

La pavlova revisitée, fruits

Jeudi 20 décembre 2018

Quelques attentes

Langoustines en gelée claire, quelques copeaux de caviar et écume iodée

Escalope de foie gras en mini burger et chutney poire vanillée

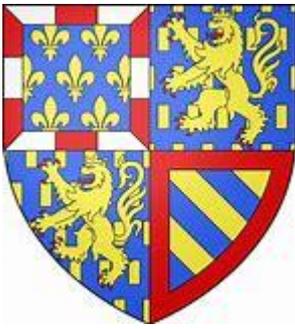
Granité champagne rosé

Un filet de sole et médaillon de homard glacés d'un coulis de crustacés

Fromage

Autour de l'ananas et du rhum blanc





Chers clients

La classe de Première Bac Pro de la section hôtelière vous convie à une soirée sur le thème de la Bourgogne :

le Vendredi 12 octobre 2018

à partir de 19h15 dans la salle du restaurant « l'Auguste ».

Cette soirée a pour objectif de financer une sortie pédagogique.

Les places seront réservées au fur et à mesure grâce au talon ci-joint accompagné d'un chèque de règlement auprès du Chef de Travaux de la Section Hôtelière (**réservations au 03.25.72.15.90**)

En vous souhaitant par avance une bonne soirée, nous espérons que vous viendrez nombreux.

Les élèves et l'équipe pédagogique.

SOIREE BOURGOGNE

Amuse-bouche

XXXXXXXX

Œuf parfait aux truffes

XXXXXXXX

Paleron braisé à juste température aux sucres bourguignons

XXXXXXXX

Fromage

XXXXXXXX

Poire au vin rouge et crème de cassis, pain d'épice et glace à l'anis de Flavigny

XXXXXXXX

Café

Prix : 35 euros

Apéritif et vins compris

-----✂-----✂-----Talon réponse-----✂-----✂-----

Mme / Mrréserve pour la soirée du **12 octobre 2018** à 19h15.

Téléphone :

Accompagne cette réservation avec un chèque de **35 euros** x nombre de places = euros

Enfant(s) de -10 ans **11 euros** x nombre de places = euros

Le

Après votre réservation téléphonique, veuillez nous retourner impérativement ce document avec le chèque libellé au nom de l'Agent Comptable du Lycée Edouard Herriot au bureau du Chef de Travaux de l'Hôtellerie avant **le mercredi 03 octobre 2018**.