



L'Auguste et Le Renoir

Réservations par téléphone au

03 25 72 15 90 de 8h30 à 11h30,

les jours ouvrables SAUF LE MERCREDI

*Yasmine THIEBAULT Provisseure, Sandrine BILLOUET
Directrice Déléguée à la Formation Professionnelle et Technologique
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 07 janvier au 31 mai 2019*

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 :

** À partir du 03 décembre 2018, pour la période du 07 janvier au 08 février 2019*

** À partir du 21 janvier 2019, pour la période du 25 février au 05 avril 2019*

** À partir du 18 mars 2019, pour la période du 23 avril au 31 mai 2019*

	S02	DEJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
Lundi	7 janvier 2019	MENU 18€ <i>Amuse bouche</i> <i>Salade de fruits de mer,</i> <i>croustillant à la façon d'un nem,</i> <i>Filet de sole Bonne-Femme,</i> <i>julienne de poireaux au curry</i> <i>Fromage</i> <i>Galette frangipane aux poires</i>	PAS DE SERVICE
Mardi	8 janvier 2019	MENU 18€ <i>Amuse bouche</i> <i>Noix de Saint-Jacques</i> <i>au court bouillon vanillé,</i> <i>Filet mignon de veau</i> <i>en croûte de noisette,</i> <i>garniture autour de la patate douce</i> OU <i>Mignon de veau simplement grillé,</i> <i>sauce vierge et légumes vapeurs</i> <i>Fromage</i> <i>Fruits exotiques en pana cotta</i>	MENU 24€ SOIREE "BRESIL" <i>Casquinha de caranguejo,</i> <i>crabe farci</i> <i>Médaillon de lotte</i> <i>mariné au citron vertet gingembre, servi grillé,</i> <i>purée d'avocat</i> <i>Xinxim de galhina, fricassée de poulet</i> <i>et crevettes au lait de coco,</i> <i>quelques cacahuètes et pain de maïs</i> <i>Fromage</i> <i>Ananas poché aux épices,</i> <i>glace à la confiture de lait,</i> <i>crumble coco</i>
Mercredi	9 janvier 2019	PAS DE SERVICE	PAS DE SERVICE
Jeudi	10 janvier 2019	PAS DE SERVICE	MENU 24€ <i>Amuse bouche</i> <i>Brochette de gambas</i> <i>et salade d'herbes,</i> <i>Souris d'agneau confite,</i> <i>sauce puissante aux parfums exotiques,</i> <i>polenta crémeuse,</i> <i>et légumes fondants</i> <i>Fromage</i> <i>Baba au rhum et ananas rôti</i>
Vendredi	11 janvier 2019	GASTRONOMIE SUD ET NORD AMERICAINE <i>Amuse bouche</i> <i>Pernil assado, jambon braisé,</i> <i>pommes de terre douces</i> <i>façon Boulangère,</i> <i>maïs grillé</i> <i>Fromage</i> <i>Cheesecake à l'avocat et citron vert</i>	MENU 24€ <i>Amuse bouche</i> <i>Saint-Jacques rôties au champagne rosé,</i> <i>Pavé de cabillaud rôti sur galet</i> <i>et fumé au thym, jus de coque</i> <i>et légumes du moment</i> <i>Fromage</i> <i>Savarin façon thé à la menthe</i>

	S03	DEJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
Lundi	14 janvier 2019	PAS DE SERVICE	<i>Lentilles Béluga écume fumée</i> <i>Brochette de légumes royale de</i> <i>tofu, bouillon d'algues</i> <i>Hamburger végétarien</i> <i>Fromage</i> <i>Déclinaison autour de l'ananas</i>
Mardi	15 janvier 2019	MENU 18€ <i>Amuse bouche</i> <i>Tarte fine de boudin blanc truffé,</i> <i>sauce porto,</i> <i>Filet de daurade poché à court mouillement,</i> <i>risotto aux pleurotes</i> <i>Fromage</i> <i>Carpaccio d'ananas et zestes de citrons verts</i>	MENU 24€ SOIREE AUTRICHE ET LES VALSES DE VIENNE <i>Amuse bouche</i> <i>Ravioles au fromage, crème de champignons</i> <i>et jambon cru,</i> <i>Médailillon de veau poché</i> <i>dans un consommé de pot au feu,</i> <i>crème de raifort et légumes</i> <i>Fromage</i> <i>Strudel aux pommes à notre façon,</i> <i>glace au fromage blanc</i>
Mercredi	16 janvier 2019	MENU 18€ <i>Amuse bouche</i> <i>Velouté de céleri et dinde fumée,</i> <i>dés de foie gras et croutons</i> <i>Filet de daurade,</i> <i>mousseline de carotte, sauce vin rouge</i> <i>Fromage</i> <i>Soupe d'agrumes, sorbet Yuzu,</i> <i>biscuit madeleine</i>	MENU 24€ MENU LOCAVORE <i>Amuse bouche</i> <i>Lentillons de champagne et</i> <i>escargots de l'escargotière,</i> <i>Caille de monsieur Taupin et foie gras du Paty</i> <i>d'Arrelles en habit de chou vert,</i> <i>légumes suivant la saison</i> <i>Fromage</i> <i>Baba à la prune de Troyes,</i> <i>butternut au miel de sarrasin de la maison,</i> <i>Sainfoin noisette</i> <i>et glace au lait de chèvre frais</i> <i>de la Ferme du Charme du Moulin</i>
Jeudi	17 janvier 2019	PAS DE SERVICE	<i>Amuse bouche</i> <i>Jalousie de sandre et pleurote,</i> <i>sauce mousseline</i> <i>Escalope de veau Viennoise,</i> <i>garniture autour de la pomme de terre</i> <i>Fromage</i> <i>Crêpes sous diverses formes</i>
Vendredi	18 janvier 2019	GASTRONOMIE EUROPE CENTRALE <i>Amuse bouche</i> <i>Salade de poulet pané aux céréales</i> <i>et légumes racines</i> <i>Filet mignon de porc légèrement fumé,</i> <i>kneffes de pommes de terre, jus de viande</i> <i>Fromage</i> <i>Une autre idée du Sachertorte</i>	SOIREE "CHAMPAGNE-ARDENNE" <i>L'objectif de cette soirée est de financer</i> <i>une sortie pédagogique pour les élèves de BTS</i> <i>hôtellerie-restauration</i> <i>Après réservation téléphonique,</i> <i>vous devez remplir et</i> <i>nous renvoyer le coupon de réservation</i> <i>(à la fin du livret)</i>

	S04	DEJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
Lundi	21 janvier 2019	<p><i>Amuse bouche</i></p> <p><i>Feuilleté aux champignons et escargots, chantilly verte,</i></p> <p><i>Filet d'esturgeon Dugléré, fleurons, riz pilaf, julienne de légumes</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Pithiviers</i></p>	<p>MENU 24€</p> <p>DEMARCHE LOCAVORE</p> <p><i>Salade de lentillons de Chaserey</i></p> <p><i>Gastéropodes de "l'Escargotière" en habit de lard, crème de "Champ-sur Barse"</i></p> <p><i>Caille de "Pel et Der", foie gras du Paty d'Arrelles, légumes bio du "Scop des Viennes"</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Entremets craquant à "l'Once de Troy" ambrée, poire caramélisée au miel de Sainfoin</i></p>
	22 janvier 2019	PAS DE SERVICE	<p>SOIREE "USA"</p> <p><i>Amuse bouche</i></p> <p><i>Guédille de homard, petite salade, Beef mariné puis grillé, sauce barbecue maison, galette de maïs</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Cookies, caramel et vanille</i></p>
Mercredi	23 janvier 2019	<p>MENU 18€</p> <p><i>Amuse bouche</i></p> <p><i>Escalope de foie gras grillée, pommes sautées au miel, chips de pain d'épices</i></p> <p><i>Filet de daurade, mousseline de cèleri, sauce champagne</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Salade de fruits exotiques, sorbet passion-citron vert</i></p>	<p>MENU VEGETARIEN</p> <p><i>Amuse bouche</i></p> <p><i>Poireaux fumés au chèvre et noix, salade de chou Mizuna à l'huile de noisette</i></p> <p><i>Raviole de courge butternut à l'huile de safran</i></p> <p><i>Wok de légumes et noix de cajou au lait de coco, piment et nouilles soba</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Le fruit de la passion façon tarte meringuée</i></p>
Jeudi	24 janvier 2019	PAS DE SERVICE	<p>MENU 24€</p> <p><i>Amuse bouche</i></p> <p><i>Saumon fumé maison et blinis, crème acidulée,</i></p> <p><i>Pot au feu de homard et coquillages, légumes de pot au feu et bouillon</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Tarte Tatin aux cerises, sauce caramel</i></p>
Vendredi	25 janvier 2019	<p><i>Amuse bouche</i></p> <p><i>Crème de maïs et saumon, salade César,</i></p> <p><i>royale de laitue et dinde fumée,</i></p> <p><i>Burger maison au foie gras, sauce béarnaise et pommes Pont-Neuf</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Brownies, crémeux noisette, sauce caramel</i></p>	<p>MENU 22€</p> <p><i>Amuse bouche</i></p> <p><i>Bouillon mousseux d'ail et persil, escargots sautés,</i></p> <p><i>Tête de veau grillée, sauce gribiche, pomme anglaise et légumes du moment</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Sabayon de fruits d'automne et glace noisette</i></p>

	S05	DEJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
Lundi	28 janvier 2019	<p>MENU 18€</p> <p><i>Amuse bouche</i></p> <p><i>Crème de champignons aux noix,</i></p> <p><i>Côte de bœuf double grillée,</i> <i>sauce béarnaise, pommes Pont Neuf</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Bavarois aux poires, sauce chocolat</i></p>	<p>MENU 24€</p> <p>"TERRE ET MER"</p> <p><i>Gelée de fenouil au gingembre,</i> <i>chantilly au crabe</i></p> <p><i>Saint-Jacques et jus de viande,</i> <i>purée de topinambours,</i></p> <p><i>Fricassée de pintadeau aux moules,</i> <i>riz pilaf et légumes glacés</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Gratin de poires aux amandes,</i> <i>sorbet aux poires</i></p>
Mardi	29 janvier 2019	PAS DE SERVICE	PAS DE SERVICE
Mercredi	30 janvier 2019	<p>MENU 18€</p> <p><i>Amuse bouche</i></p> <p><i>Croustillant de canard confit et sa</i> <i>salade de mache et frisée</i></p> <p><i>Noix de Saint-Jacques et risotto,</i> <i>émulsion fumée</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Gâteau coulant au chocolat,</i> <i>glace au Bailey's</i></p>	<p>MENU 22€</p> <p><i>Amuse bouche</i></p> <p><i>Œufs parfaits aux champignons,</i> <i>morilles et savagnin,</i></p> <p><i>Fricassée de volaille façon Vallée d'Auge,</i> <i>légumes du moment</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Sabayon de fruits exotiques et champagne</i></p>
Jeudi	31 janvier 2019	PAS DE SERVICE	<p>MENU 24€</p> <p><i>Amuse bouche</i></p> <p><i>Consommé double de bœuf,</i> <i>Escalope de foie gras pochée</i> <i>et brunoise de légumes,</i></p> <p><i>Filet de volaille fermière cuit à la cajun,</i> <i>garniture comme au USA ou presque</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Chariot de desserts made in Amérique</i></p>
Vendredi	1 février 2019	<p>MENU 18€</p> <p>GASTRONOMIE "EUROPE DU SUD"</p> <p><i>Assiette de tapas, Pan con tomate</i></p> <p><i>Croquettes d'aubergines et</i> <i>beignets d'encre de seiche,</i></p> <p><i>Pluma de porc, riz espagnol au jus de viande,</i> <i>légumes comme pipérade</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Brioche perdue, poêlée de fruits frais</i> <i>et sorbet sangria</i></p>	<p><i>Amuse bouche</i></p> <p><i>Ravioles de butternut,</i> <i>noix de Saint Jacques snackées, sauce poulette,</i></p> <p><i>Filet mignon et jus de cochon,</i> <i>risotto au chorizo et petits légumes</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Le savarin façon thé à la menthe</i></p>

	S06	DEJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
Lundi	4 février 2019	<p><i>Amuse bouche</i></p> <p><i>Ravioles de langoustine à la menthe,</i></p> <p><i>Blanquette de lotte safranée,</i> <i>laitue braisée, riz créole</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Noisetier</i></p>	<p>MENU 24€</p> <p>"TERRE ET MER"</p> <p><i>Gelée de betterave mousse de chou fleur,</i> <i>Saint Jacques au lard sur crème de potiron</i></p> <p><i>Fricassée de volaille aux coques et safran,</i> <i>Riz pilaf, légumes glacés,</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Gratin de poires aux amandes, sorbet au cidre</i></p>
Mardi	5 février 2019	<p>MENU 18€</p> <p><i>Amuse Bouche</i></p> <p><i>Flan de potimarron et châtaignes</i></p> <p><i>Tête de veau sauce au choix</i></p> <p><i>Légumes vapeur</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Tarte fine aux pommes,</i> <i>glace cannelle maison</i></p>	<p>MENU 28€ SOIREE DOM-TOM</p> <p><i>Souskay de mangue et beignets de crabe,</i> <i>Féroce d'avocat, crackers au piment doux</i> <i>et confit de citron vert,</i> <i>Langouste à la vanille,</i> <i>mousseline de christophine, légumes étuvés,</i> <i>Faisselle aux 5 épices</i> <i>Dessert autour de la Noix de Coco,</i> <i>de la mangue et de la cacahuète</i></p>
Mercredi	6 février 2019	<p><i>Amuse bouche</i></p> <p><i>Remoulade de céleri ,</i> <i> pomme verte et gambas</i></p> <p><i>Joue de porc bourguignonne,</i> <i>purée de pomme de terre</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Riz au lait vanillé,</i> <i>ananas flambé au rhum</i></p>	<p>MENU 24€</p> <p><i>Amuse bouche</i></p> <p><i>Tête de veau grillée et escargots,</i> <i>bouillon d'ail et légumes anciens,</i> <i>Fricassée de volaille au savagnin</i> <i>et quelques morilles, légumes du moment</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Sabayon de fruits d'automne au ratafia</i></p>
Jeudi	7 février 2019	<p>PAS DE SERVICE</p>	<p>MENU 24€</p> <p><i>Amuse bouche</i></p> <p><i>Filet de sole en mini pot-au-feu</i> <i>au parfum de citronnelle,</i> <i>Filet mignon de veau en croûte</i> <i>de noisette, jus corsé,</i> <i>garniture autour de la patate douce</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Bavarois de fruits de la passion</i></p>
Vendredi	8 février 2019	<p>GASTRONOMIE DES ANTILLES</p> <p><i>Accras de crevettes,</i> <i>Autour de l'assiette créole,</i> <i>Suprême de volaille, sauce curry et coco,</i> <i>mousseline d'igname,</i> <i>Faisselle aux épices antillaises</i> <i>Un coco-passion</i> <i>avec crumble au citron vert</i></p>	<p>PAS DE SERVICE</p> <p>Période de Formation en Milieu Professionnel</p>

	S09	DEJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
Lundi	25 février 2019	<p>Amuse bouche</p> <p>Soufflé au fromage, Caille farcie, petits légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Beignets de fruits, coulis de framboises</p>	<p>Soupe à l'aïl et cerfeuil et oeuf poché</p> <p>Sardine à l'escabèche</p> <p>Duo de cabillaud et morue, purée de pommes de terre à l'huile d'olive</p> <p>Fromage</p> <p>Riz au lait d'amande crémeux, caramel au Porto</p>
Mardi	26 février 2019	<p>Amuse bouche</p> <p>Œuf poché en salade d'hiver, Jambonnette de volaille, sauce au munster sur lit de choucroute</p> <p>Fromage</p> <p>Millefeuille aux fruits exotiques</p>	<p>MENU 22€</p> <p>Amuse bouche</p> <p>Noix de Saint-Jacques et viande des grisons avec des lentillons de Champagne, Mignon de porc, jus corsé, céleri bouilli fumé puis braisé</p> <p>Fromage</p> <p>Entremets au café et chocolat au lait et noisettes</p>
Mercredi	27 février 2019	<p>MENU 20€ LA CHAMPAGNE</p> <p>Amuse bouche</p> <p>Croquette de chource, lentillons de Champagne, Pavé de sandre , sauce au coteau champenois, ragout de champignons</p> <p>Fromage</p> <p>Sabayon de fruits frais au champagne</p>	<p>MENU 22€</p> <p>Amuse bouche</p> <p>L'huître déclinée</p> <p>Bar rôti sur galet et fumé au thym, jus de coques, légumes de saison</p> <p>Fromage</p> <p>Assortiment de desserts bretons</p>
Jeudi	28 février 2019	<p>MENU 20€</p> <p>Amuse bouche</p> <p>Œuf en meurette, Cocotte de ris et rognon de veau, jus de veau</p> <p>Fromage</p> <p>Chou croustillant au chocolat et praliné</p>	<p>MENU 24€</p> <p>Amuse bouche</p> <p>Tourte farce de veau et morilles, jus de veau aux parfums de vin jaune, Joue de bœuf comme un Bourguignon, topinambours au jus et panais en purée parfumée au beurre AOP</p> <p>Fromage</p> <p>Poire pochée, sauce caramel et glace yaourt</p>
Vendredi	1 mars 2019	<p>Oeuf mollet et croquettes de pommes de terre</p> <p>Fish and chips, mousseline de carottes, mayonnaise Thai</p> <p>Coeur de rumsteck, sauce Guinness, légumes étuvés</p> <p>Fromage</p> <p>Poires pochées au thé, sorbet menthe et madeleine maison</p>	<p>PAS DE SERVICE</p> <p>Période de Formation en Milieu Professionnel</p>

	S10	DEJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
Lundi	4 mars 2019	<p><i>Amuse bouche</i> <i>Cassolette de saumon et courgettes au basilic</i> <i>Salmis de poule faisane,</i> <i> pomme fondante, poêlée de champignons</i> <i>Fromage</i> <i>Poire Belle-Hélène</i></p>	<p>MENU 22€</p> <p><i>Gelée de langoustine sur mousse</i> <i>Chiperons à la Basquaise,</i> <i>crème d'étrille</i> <i>Mignon de veau farci au chorizo,</i> <i>jus safrané et ratatouille au</i> <i>piment d'Espelette</i> <i>Fromage</i> <i>Le gâteau basque revisité</i></p>
Mardi	5 mars 2019	<p>MENU 18€ <i>Amuse bouche</i> <i>Ravioles aux pleurotes et bleu de Gex,</i> <i>La cuisse de canard confite</i> <i>en pot-au-feu et ses légumes</i> OU <i>grillée avec ses pommes de terre,</i> <i>sarladaises</i> <i>Fromage</i> <i>Gaufre belge et sorbet</i> <i>à la bière d'Abbayes</i></p>	<p>HOMMAGE A M. PAUL BOCUSE</p> <p><i>Gâteau de foie blond</i> <i>Sauccisson brioché, sauce au Juliéna</i> <i>Quenelles de brochet,</i> <i> queues d'écrevisses, sauce Nantua</i> <i>et légumes du moment</i> <i>Fromage</i> <i>Tarte sablée au chocolat et au sésame</i></p>
Mercredi	6 mars 2019	<p>MENU 18€ LE SUD OUEST</p> <p><i>Amuse bouche</i> <i>Escalope de foie gras légèrement</i> <i>fumée puis grillée,</i> <i>chutney aux pommes et raisins</i> <i>Magret de canard en crôte de noix,</i> <i>crique de pommes de terre , jus corsé</i> <i>Fromage</i> <i>Poires pochées au vin rouge de Bergerac,</i> <i>glace girofle</i></p>	<p>MENU 55€</p> <p>SOIREE FRUITS DE MER</p> <p><i>Amuse bouche</i> <i>Langouste, homard, tourteau,</i> <i>langoustine.....selon l'arrivée</i> <i>Fromage</i> <i>Dessert autour des agrumes</i></p>
Jeudi	7 mars 2019	<p>MENU 18€</p> <p><i>Amuse bouche</i> <i>Tataki de thon rouge,</i> <i>Carré de porc à juste température,</i> <i>jus de cochon, légumes du moment</i> <i>Fromage</i> <i>Poire Belle-Hélène revisitée</i></p>	<p><i>Amuse bouche</i> <i>Saumon en Gravelax,</i> <i>blinis et crème double,</i> <i>Confit de canard maison,</i> <i>tonnelets de pommes de terre</i> <i>en gratin de Mont d'Or</i> <i>Fromage</i> <i>Jalousie de poires et amandes</i></p>
Vendredi	8 mars 2019	<p>MENU 20€</p> <p>HOMMAGE A M. PAUL BOCUSE</p> <p><i>Cervelle de canuts</i> <i>Soupe de moules au pistil de safran,</i> <i>Pigeon en feuilleté au chou nouveau</i> <i>et foie gras, jus réduit</i> <i>Fromage</i> <i>Tarte tatin façon Bocuse, glace vanille</i></p>	<p>MENU 22€</p> <p><i>Amuse bouche</i> <i>Saumon mi-fumé et écaillés de pommes de terre,</i> <i>sauce beurre blanc</i> <i>Carré d'agneau, jus de thym,</i> <i>légumes du moment</i> <i>Fromage</i> <i>Carpaccio d'ananas</i> <i>aux parfums exotiques</i></p>

	S11	DEJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
Lundi	11 mars 2019	<p><i>Amuse bouche</i> <i>Lutée de moules sur julienne de poireaux,</i> <i>Piccata de veau à l'orange,</i> <i>pommes cocottes, flan de céleri</i> <i>Fromage</i> <i>Parfais glacé à la poire et crumble</i></p>	<p>MENU 24€ <i>Gelée de langoustine sur mousse</i> <i>de chou fleur</i> <i>Déclinaison d'huitres,</i> <i>Bar en croûte de sel,</i> <i>beurre blanc</i> <i>Fromage</i> <i>Tarte fine aux pommes,</i> <i>caramel beurre salé, sorbet Souchen</i></p>
Mardi	12 mars 2019	<p>MENU 20€ <i>Amuse bouche</i> <i>Mousseline de Saint-Jacques,</i> <i>sauce champagne,</i> <i>Volaille de Bresse en deux cuissons,</i> <i>jus au poivre de Sichuan,</i> <i>laitue braisée et pommes châteaux</i> <i>Fromage</i> <i>Agrumes et sablé breton</i></p>	<p>MENU 22€ <i>Amuse bouche</i> <i>Tataki de thon rouge, purée de carottes,</i> <i>huile infusée au gingembre,</i> <i>Joue de porc au vin rouge,</i> <i>mousseline de pommes de terre fumée,</i> <i>ragoût de champignons</i> <i>Fromage</i> <i>Crêpes Suzette, sorbet orange</i> <i>et salade d'agrumes</i></p>
Mercredi	13 mars 2019	<p><i>Amuse bouche</i> <i>Croquettes d'escargots aux épinards,</i> <i>purée ailée,</i> <i>Paleron confit au vin rouge, carottes étuvées</i> <i>Fromage</i> <i>Dessert autour de la pomme,</i> <i>poire et pain d'épices</i></p>	<p>MENU 22€ <i>Amuse bouche</i> <i>Soupe de moules fumées lutées et petits légumes,</i> <i>Carré d'agneau en croûte d'herbes</i> <i>et mogettes de Vendée, oignon caramélisé</i> <i>Fromage</i> <i>Gâche vendéenne façon pain perdu</i> <i>et fruits frais</i></p>
Jeudi	14 mars 2019	<p><i>Amuse bouche</i> <i>Cocotte de moules aux petits légumes,</i> <i>Magret de canard,</i> <i>poire au vin et baies de cassis</i> <i>Fromage</i> <i>Salade d'agrumes et fruits de la passion</i></p>	<p>MENU 24€ <i>Amuse bouche</i> <i>Tarte fine aux légumes et</i> <i>oignons nouveaux caramélisés</i> <i>Omble chevalier en écaille</i> <i>de pommes de terres,</i> <i>sauce crémeuse et chorizo</i> <i>Fromage</i> <i>Crèmeux citron, tuile dentelle</i> <i>et pommes caramélisées</i></p>
Vendredi	15 mars 2019	<p><i>Amuse bouche</i> <i>Tourte au chaource et champignons,</i> <i>salade</i> <i>Râble de lapin à la moutarde,</i> <i>purée de pommes de terre et légumes</i> <i>Fromage</i> <i>Brioche perdue, glace à la praline rose</i></p>	<p>SOIRÉE "SAINT PATRICK" <i>L'objectif de cette soirée est de financer</i> <i>une sortie pédagogique pour les élèves de Terminale</i> <i>Bac Professionnel hôtellerie-restauration.</i> <i>Après réservation téléphonique,</i> <i>vous devez remplir et</i> <i>nous renvoyer le coupon de réservation</i> <i>(à la fin du livret)</i></p>

	S12	DEJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
Lundi	18 mars 2019	<p><i>Amuse bouche</i> <i>Gambas flambées au rhum</i> <i>sur chutney d'oignon miel et curry,</i> <i>Estouffade provençale, légumes glacés</i> <i>Fromage</i> <i>Tarte façon Bourdaloue</i></p>	<p>MENU 24€</p> <p><i>Rillettes de canard,</i> <i>Millefeuille de foie gras aux</i> <i>pommes et raisins secs,</i> <i>Magret de canard laqué au miel,</i> <i>sauce Sangria</i> <i>Fromage</i> <i>Pruneaux flambés à l'Armagnac,</i> <i>gâteau aux noix</i></p>
Mardi	19 mars 2019	<p>MENU 20 €</p> <p><i>Amuse bouche</i> <i>Bavarois de céleri et sablé parmesan,</i> <i>Gigot d'agneau rôti</i> <i>tranché devant vous,</i> <i>jus à la menthe poivrée,</i> <i>garniture classique "haricots verts et</i> <i>flageolets"</i> OU <i>pomme paillason et tuiles de potimarron</i> <i>Fromage</i> <i>Baba aux fruits exotiques</i></p>	<p>PAS DE SERVICE</p>
Mercredi	20 mars 2019	<p>MENU 18€</p> <p><i>Tartare de noix de Saint-Jacques</i> <i>aux zestes d'agrumes</i> <i>Blanquette de veau au citron,</i> <i>légumes étuvés</i> <i>Fromage</i> <i>Autour de la mousse au chocolat,</i> <i>crumble noisette</i></p>	<p>MENU 24€</p> <p><i>Amuse bouche</i> <i>Foie gras de canard au floc de Gascogne,</i> <i>chutney aux pruneaux,</i> <i>Le pigeon :</i> <i>le suprême fumé et la cuisse confite</i> <i>Fromage</i> <i>Barre aux noix du Périgord et</i> <i>aux marrons</i></p>
Jeudi	21 mars 2019	<p>MENU 18€</p> <p><i>Amuse bouche</i> <i>Saumon mariné façon gravlax,</i> <i>Pot-au-feu de foie gras et légumes raves</i> <i>Fromage</i> <i>Meringue au chocolat,</i> <i>cerise et crème anglaise</i></p>	<p>PAS DE SERVICE</p>
Vendredi	22 mars 2019	<p>PAS DE SERVICE</p>	<p>PAS DE SERVICE</p>

	S13	DEJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
Lundi	25 mars 2019	<p><i>Amuse bouche</i> <i>Tarte fine à la fondue de poireaux et Saint-Jacques, crème d'olives</i> <i>Magret de canard,</i> <i>pommes cocottes, haricots verts</i> <i>Fromage</i> <i>Bavarois vanille, coulis d'abricots</i></p>	<p>MENU 30€ <i>Royale de Saint-Jacques, infusion de trompette de la mort</i> <i>Assiette de fruits de mer,</i> <i>Bouillabaisse de légumes à la badiane, gambas flambées</i> <i>Homard en fine croûte de cerfeuil, purée parfumée</i> <i>Fromage</i> <i>Entremets chocolats</i> <i>noisettes et yuzu</i></p>
Mardi	26 mars 2019	<p>MENU 18€ <i>Amuse bouche</i> <i>Brochette de gambas</i> <i>Le filet de lotte</i> <i>en paupiette de poitrine fumée, juste cuit au sautoir, concassé de tomates, purée de panais et chips de betteraves</i> OU <i>en matelote au muscadet,</i> <i>riz long cuit pilaf</i> <i>Fromage</i></p>	<p>MENU 24€ <i>Amuse bouche</i> <i>Velouté de céleri, escalope de foie gras fumé, huile de noix,</i> <i>Noix de Saint-Jacques snackées,</i> <i>Poitrine de porc confite au vin rouge</i> <i>Fromage</i> <i>Gros macaron, crème Diplomate vanillée, ananas caramélisé</i></p>
Mercredi	27 mars 2019	<p><i>Amuse bouche</i> <i>Cassolette de champignons et escargots,</i> <i>Cuisse de pintade en fricassée, choux fleurs snacké</i> <i>Fromage</i> <i>Tarte tatin, glace vanille</i></p>	<p><i>Amuse bouche</i> <i>Le calamar sauté aux piments d'Espelette, risotto aux tentacules,</i> <i>Filet mignon de cochon et ragout de coco au chorizo</i> <i>Fromage</i> <i>La châtaigne, le chocolat et le foin</i></p>
Jeudi	28 mars 2019	<p>MENU 18€ <i>Amuse bouche</i> <i>Royale de foie gras, blettes et velouté de cèpes</i> <i>Filet de veau basse température, petits légumes</i> <i>Fromage</i> <i>Pommes de terre sucrée</i></p>	<p>MENU 24€ <i>Amuse bouche</i> <i>Gésiers de canards confits et risotto crémeux,</i> <i>Volaille fermière cuite entière, fonds de poêlage, endives et pleurotes au jus</i> <i>Fromage</i> <i>Sabayon de mangues au coteaux du layon</i></p>
Vendredi	29 mars 2019	<p>MENU 20€ <i>Amuse bouche</i> <i>Tartare de Noix de Saint-Jacques aux agrumes,</i> <i>Cuisse de pintade en fricassée au vin jaune, crozets au comté</i> OU <i>Cuisse de pintade braisée au coteau champenois,</i> <i>gratin de pommes de terre au Chaource</i> <i>Fromage</i> <i>Mousse au chocolat, crumble noisette et crème anglaise mousseline</i></p>	<p>MENU 22€ <i>Amuse bouche</i> <i>Filet de truite fumée et bouillon moussoux aux raves fumées,</i> <i>Tourtière de caille au foie gras et chou vert</i> <i>Fromage</i> <i>Salade d'agrumes et fruits de la passion</i></p>

	S14	DEJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
Lundi	1 avril 2019	MENU 18€ <i>Amuse bouche</i> <i>Feuilleté de saumon fumé aux épinards,</i> <i>Filet de sole, sauce vin blanc,</i> <i>pommes à l'anglaise</i> <i>Fromage</i> <i>Crème renversée au caramel,</i> <i>poire pochée, granité aux poires</i>	"CAGOUILLES" <i>Moules et coques gratinées sur</i> <i>julienne de légumes étuvés</i> <i>Epaule d'agneau farcie aux</i> <i>mogettes</i> <i>Fromage</i> <i>Choux glacés au Pineau des</i> <i>Charentes, Angélique et</i> <i>nougatine</i>
Mardi	2 avril 2019	MENU 20€ <i>Pannequet aux asperges vertes,</i> <i>La côte de veau double</i> <i>(Au choix pour 2),</i> <i>au sautoir, sauce crème,</i> <i>champignons boutons, Pommes Anna</i> OU <i>Grillée doucement, sauce paloise,</i> <i>galets de légumes anciens</i> <i>Fromage</i> <i>Moelleux chocolat, glace au gingembre</i>	MENU 24€ <i>Amuse bouche</i> <i>Croûte de champignons et morilles,</i> <i>sauce au vin jaune,</i> <i>Pavé de cabillaud,</i> <i>mousseline de céleri légèrement fumé,</i> <i>beurre blanc et zestes de citron</i> <i>Fromage</i> <i>Entremets noisette et chocolat,</i> <i>Crème anglaise à la vanille</i>
Mercredi	3 avril 2019	<i>Amuse bouche</i> <i>Risotto aux coquillages, émulsion marinère,</i> <i>Filet de bar, fumé vanillé,</i> <i>purée de céleri</i> <i>Fromage</i> <i>Petits choux façon Paris Brest</i>	<i>Amuse bouche</i> <i>La sardine grillée à la fleur de sel,</i> <i>vinaigrette de légumes et herbes,</i> <i>La morue rôtie sur la peau et coquillages,</i> <i>légumes du moment</i> <i>Fromage</i> <i>La tarte au citron revisitée</i>
Jeudi	4 avril 2019	<i>Amuse bouche</i> <i>Rouleau de printemps au poulet mariné</i> <i>Mignon de porc, risotto au chorizo,</i> <i>petits légumes</i> <i>Fromage</i> <i>Barre chocolat et caramel beurre salé</i>	MENU 24€ <i>Amuse bouche</i> <i>Millefeuille de légumes,</i> <i>Ragoût de lotte au vin jaune,</i> <i>risotto aux morilles</i> <i>Fromage</i> <i>Crèmeux mandarine, sablé breton</i> <i>et émulsion vanillée</i>
Vendredi	5 avril 2019	MENU 18€ <i>Risotto aux asperges</i> <i>Langoustines sautées</i> <i>et céleri en mousseline,</i> <i>chips de lard et huile d'herbes,</i> <i>Navarin d'agneau, légumes primeurs</i> <i>Fromage</i> <i>Autour du Pralin, choux et chocolat</i>	PAS DE SERVICE Période de Formation en Milieu Professionnel

	S17	DEJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
Lundi	22 avril 2019	PAS DE SERVICE "LUNDI DE PÂQUES"	PAS DE SERVICE "LUNDI DE PÂQUES"
Mardi	23 avril 2019	MENU 18€ <i>Amuse bouche</i> <i>Tarte fine de thon rouge,</i> <i>étuvée de fenouil et sauce hollandaise,</i> <i>Le dos de cabillaud poché,</i> <i>sauce mousseline,</i> <i>asperges blanches rôties</i> OU <i>à court mouillement</i> <i>sauce vin blanc à glacer,</i> <i>riz aux légumes</i> <i>Fromage</i> <i>Pana cota aux fruits rouges</i>	MENU 22€ <i>Amuse bouche</i> <i>Cromesquis d'escargot, purée à l'ail</i> <i>et coulis d'herbes,</i> <i>Filet d'agneau à la sauge, jus aux olives,</i> <i>purée de pommes de terre au pesto</i> <i>Fromage</i> <i>Charlotte noix de coco-passion</i>
Mercredi	24 avril 2019	MENU 18€ <i>Amuse bouche</i> <i>Tataki de thon rouge, quelques carottes,</i> <i>Mignon de porc</i> <i>à la moutarde au moût de raisin,</i> <i>purée de pommes de terre sautées</i> <i>Fromage</i> <i>Quartiers de pommes pochées au caramel,</i> <i>crème vanille</i>	MENU 22€ <i>Amuse bouche</i> <i>Cannelloni de ricotta aux herbes,</i> <i>ragout de fèves et asperges vertes,</i> <i>Pavé de boeuf en croûte de Gorgonzola</i> <i>et échalote confite, artichaut sauté</i> <i>Fromage</i> <i>L'olive dans tous ses états</i>
Jeudi	25 avril 2019	MENU 20€ <i>Amuse bouche</i> <i>Asperges vertes comté</i> <i>et œuf coulant aux morilles,</i> <i>Sandre façon pochouse,</i> <i>lard fumé et grenouilles</i> <i>Fromage</i> <i>Variation autour de la fraise</i>	MENU 24€ <i>Amuse bouche</i> <i>Flan de champignons, sauce Porto,</i> <i>Côte de veau double cuite au sautoir,</i> <i>sauce Périgieux,</i> <i>les premiers légumes en ragoût</i> <i>Fromage</i> <i>Soupe de fruits rouges,</i> <i>fours secs</i>
Vendredi	26 avril 2019	MENU 20€ <i>Noix de Saint-Jacques</i> <i>et fondue de poireaux</i> <i>Tataki de thon rouge, légumes marinés,</i> <i>crème wasabi,</i> <i>Mignon de veau à la moutarde,</i> <i>pommes boulangères,</i> <i>ragoût de champignons</i> <i>Fromage</i> <i>Poire Belle-Hélène mais différemment</i>	SOIREE CHAMPÊTRE <i>Organisée par les BTS hôtellerie-restauration</i> <i>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</i> <i>avec l'envoi du coupon</i> <i>de réservation</i>

	S18	DEJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
Lundi	29 avril 2019	<p><i>Amuse bouche</i> <i>Gambas panée à l'orientale,</i> <i>sauce tomate épicée,</i> <i>Filet de Daurade Bercy,</i> <i>petits pois à la française</i> <i>Fromage</i> <i>Charlotte à la poire</i></p>	<p><i>Brochette de kefta</i> <i>Salade de pois chiches et</i> <i>poivrons à l'huile d'argan,</i> <i>Tagine d'agneau aux fruits secs</i> <i>Fromage</i> <i>Salade d'oranges à la cannelle,</i> <i>glace fleur d'oranger, Corne de Gazelle</i></p>
Mardi	30 avril 2019	<p><i>Amuse bouche</i> <i>Asperges blanches gratinées au parmesan,</i> <i>Le magret de canard</i> <i>sauté sauce aux cerises,</i> <i>pommes gaufrettes</i> <i>Ou</i> <i>grillé sauce bourguignonne,</i> <i>poêlée de champignons</i> <i>Fromage</i> <i>Charlotte aux mangues</i></p>	PAS DE SERVICE
Mercredi	1 mai 2019	PAS DE SERVICE "FÊTE DU TRAVAIL"	PAS DE SERVICE "FÊTE DU TRAVAIL"
Jeudi	2 mai 2019	<p><i>Amuse bouche</i> <i>Cannelloni d'épinard et tomme fraiche,</i> <i>Pièce de bœuf et jus au foin,</i> <i>légumes primeurs</i> <i>Fromage</i> <i>Variation autour de la fraise</i> <i>et de la framboise</i></p>	<p><i>Amuse bouche</i> <i>Filet de lotte poché aux parfums thaï,</i> <i>Émincé de bœuf à la citronnelle,</i> <i>garniture autour de l'aubergine</i> <i>et du riz Basmati</i> <i>Fromage</i> <i>Sabayon légèrement parfumé au Saké</i></p>
Vendredi	3 mai 2019	<p>MENU 18€</p> <p><i>Amouse bouche</i> <i>Wok de gambas et ailerons de volaille</i> <i>au curcuma et pois gourmands,</i> <i>Pavé de cabillaud,</i> <i>tian de légumes au parmesan,</i> <i>jus court au piment d'Espelette</i> OU <i>Pavé de cabillaud,</i> <i>purée de pommes de terre</i> <i>à l'ail confit et jus au romarin</i> <i>Fromage</i> <i>Matafan aux pommes,</i> <i>crème réduite orange-cannelle et sa glace</i></p>	<p>MENU 24€</p> <p><i>Amuse bouche</i> <i>Comme un gargouilloux</i> <i>de légumes de printemps,</i> <i>Suprême de pigeon au lait d'amande,</i> <i>asperges vertes et morilles</i> <i>Fromage</i> <i>Variation autour de la framboise</i> <i>et de la verveine</i></p>

	S19	DEJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
Lundi	6 mai 2019	<p><i>Amuse bouche</i> <i>Feuilleté d'asperges vertes,</i> <i>sauce mousseline</i> <i>Médaille de veau Duroc,</i> <i>pommes noisettes, carottes glacées,</i> <i>Fromage</i> <i>Sablé normand aux framboises et rhubarbe</i></p>	<p>MENU 24€</p> <p><i>Soupe de melon à la menthe poivrée</i> <i>Comme une seiche à la Sétoise,</i> <i>L'authentique bouillabaisse</i> <i>Fromage</i> <i>Tarte au citron revisitée,</i> <i>glace aux calissons</i></p>
Mardi	7 mai 2019	<p>MENU 20€</p> <p><i>Amuse bouche</i> <i>Œuf poché,</i> <i>mesclun et fenouil en salade fine,</i> <i>La Sole soufflée aux champignons,</i> <i>risotto à l'encre de seiche</i> OU <i>meunière,</i> <i>pommes vapeurs</i> <i>Fromage</i> <i>Vacherin fraises et framboises,</i> <i>glace au yaourt</i></p>	<p>PAS DE SERVICE</p>
Mercredi	8 mai 2019	<p>PAS DE SERVICE "VICTOIRE 1945"</p>	<p>PAS DE SERVICE "VICTOIRE 1945"</p>
Jeudi	9 mai 2019	<p><i>Amuse bouche</i> <i>Œuf parfait, crème de petits pois et fèves,</i> <i>Cabillaud carottes et fruits de la passion</i> <i>Fromage</i> <i>Mousse de fromage blanc et fruits rouges</i></p>	<p><i>Amuse bouche</i> <i>Filets de lisette marinés et grillés,</i> <i>compote de légumes</i> <i>Joue de porc au vin rouge léger,</i> <i>bouquet de légumes du printemps</i> <i>Fromage</i> <i>Tarte aux fraises,</i> <i>crème légère au macvin</i></p>
Vendredi	10 mai 2019	<p>MENU 18€</p> <p><i>Tartare de saumon,</i> <i>blinis et sauce aigre</i> <i>Langoustines pochées, bouillon</i> <i>et nage de légumes,</i> <i>Fricassée de poulet au vin rouge,</i> <i>mousseline de carottes</i> <i>et croquettes de pommes de terre</i> <i>Fromage</i> <i>Autour de la Charlotte aux fraises</i></p>	<p>MENU 22€</p> <p><i>Amuse bouche</i> <i>Risotto d'asperges vertes et cèpes,</i> <i>petit pois et fèves fraîches,</i> <i>Noisette d'agneau grillées, légumes primeurs</i> <i>et gnocchi à la ricotta</i> <i>Fromage</i> <i>La fraise déclinée en différentes textures</i></p>

	S20	DEJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
Lundi	13 mai 2019	<p><i>Amuse Bouche</i></p> <p><i>Gaspacho et sa farandole de légumes,</i></p> <p><i>Pavé de bœuf, sauce béarnaise</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Tarte aux abricots</i></p>	<p><i>Oeuf parfait,</i></p> <p><i>sauce roquette et wasabi</i></p> <p><i>Risotto de gambas et</i></p> <p><i>asperges vertes,</i></p> <p><i>Faux filet double grillé,</i></p> <p><i>sauce Gorgonzola,</i></p> <p><i>échalote confite au vin rouge</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Minestrone de fruits de saison,</i></p> <p><i>glace à l'huile d'olive</i></p>
Mardi	14 mai 2019	<p>MENU 18€ <i>Amuse bouche</i></p> <p><i>Perles de melon au ratafia de champagne,</i></p> <p><i>pâtes fraîches</i></p> <p><i>aux asperges vertes,</i></p> <p><i>gésiers confits et parmesan</i></p> <p>OU</p> <p><i>aux noix de Saint-Jacques,</i></p> <p><i>crème et Noilly-Prat</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Pithiviers tiède, glace vanille</i></p> <p><i>et fraises fraîches</i></p>	<p><i>Amuse bouche</i></p> <p><i>Asperges blanches gratinées à la moelle,</i></p> <p><i>jus de viande et jambon de pays,</i></p> <p><i>Filet de volaille cuit doucement au vin rouge,</i></p> <p><i>légumes primeurs</i></p> <p><i>et caviar d'aubergines fumées</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Entremets à la griotte et au mascarpone</i></p>
Mercredi	15 mai 2019	<p>MENU 18€ <i>Amuse bouche</i></p> <p><i>Cannelloni au fromage frais</i></p> <p><i>et fines herbes pesto,</i></p> <p><i>Filet de daurade, écrasé de pommes de terre</i></p> <p><i>à l'huile d'olive</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Fraises pochées au vin rouge, olives confites</i></p>	<p><i>Amuse bouche</i></p> <p><i>Piquillos farci et calamar sauté</i></p> <p><i>Selle d'agneau et légumes frais du moment</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Déclinaison autour de la fraise</i></p>
Jeudi	16 mai 2019	<p><i>Amuse bouche</i></p> <p><i>Salade d'œuf poché pamplemousse</i></p> <p><i>et roquette</i></p> <p><i>Suprême de volaille moelleux,</i></p> <p><i>légumes du moment</i></p> <p><i>Chou façon Paris-Brest</i></p>	<p><i>Amuse bouche</i></p> <p><i>Gratin d'asperges au parmesan,</i></p> <p><i>Filet de daurade snacké,</i></p> <p><i>sauce choron,</i></p> <p><i>légumes nouveaux croquants</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Crème Diplomate,</i></p> <p><i>fraises et crumble</i></p>
Vendredi	17 mai 2019	<p>MENU 18€ <i>Amuse bouche</i></p> <p><i>Crème de petits pois frais</i></p> <p><i>légèrement mentholée,</i></p> <p><i>Raviole au jambon cru</i></p> <p><i>Saumon en croûte de brick,</i></p> <p><i>jus de volaille et compotée d'oignons</i></p> <p>OU</p> <p><i>Saumon à l'unilatéral, mini ratatouille,</i></p> <p><i>coulis de poivrons au chorizo</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Clafoutis aux cerises, glace pistache,</i></p> <p><i>cerises au vin rouge</i></p>	<p><i>Amuse bouche</i></p> <p><i>Asperges vertes sautées et œuf poché</i></p> <p><i>Suprême de volaille et ses petits légumes,</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Sabayon de fruits rouges au champagne</i></p>

	S21	DEJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
Lundi	20 mai 2019	<p>Amuse bouche</p> <p>Feuilleté d'asperge sauce mousseline,</p> <p>Piccata de veau, jus brun,</p> <p>légumes du moment</p> <p>Fromage</p> <p>Tarte bourdaloue</p>	<p>MENU 24€</p> <p>Gaspacho</p> <p>Artichaut barigoule</p> <p>Selle d'agneau en croûte d'herbes,</p> <p>panoufle confite et</p> <p>riz façon "Paëlla"</p> <p>Fromage</p> <p>Déclinaison autour de la fraise</p>
Mardi	21 mai 2019	<p>MENU 20€</p> <p>Amuse bouche</p> <p>Brochette de gambas grillée et</p> <p>comptée d'oignons au vin rouge,</p> <p>Le pavé de saumon label rouge,</p> <p>grillé, beurre blanc et légumes braisés</p> <p>OU</p> <p>sauté meunière et petits légumes glacés</p> <p>Fromage</p> <p>Pavlova de fruits rouges revisitée</p>	<p>MENU 24€</p> <p>Amuse bouche</p> <p>Canelloni au fromage frais et fines herbes,</p> <p>asperges blanches et vertes,</p> <p>Ris de veau, gnocchi aux épinards,</p> <p>jus de veau citronné</p> <p>Fromage</p> <p>Fraises pochées au vin rouge,</p> <p>olives confites et glace à l'huile d'olive</p>
Mercredi	22 mai 2019	<p>MENU 18€</p> <p>Amuse bouche</p> <p>Carottes rapées à l'orange, thon mariné,</p> <p>Filet d'agneau à la sauge,</p> <p>ravioles à la ricotta</p> <p>Fromage</p> <p>Dessert autour de la fraise,</p> <p>pistache et rhubarbe</p>	<p>MENU 24€</p> <p>Amuse bouche</p> <p>Barigoule d'artichaut poivrade</p> <p>et fougasse aux herbes et lardons,</p> <p>La bouillabaisse revisitée par nos soins</p> <p>Fromage</p> <p>La fraise, le citron et le calisson</p>
Jeudi	23 mai 2019	<p>MENU 18€</p> <p>Amuse bouche</p> <p>Asperge verte, comté et morilles</p> <p>Daurade grillée, légumes printaniers</p> <p>Choux crémeux fruits rouges</p>	<p>Amuse bouche</p> <p>Crème brûlée aux asperges</p> <p>et tomates confites,</p> <p>Filet de bar grillé sauce paloise,</p> <p>blancs de poireaux composés</p> <p>à la moelle de bœuf,</p> <p>pommes fondantes</p> <p>Fromage</p> <p>Framboises et sablé breton,</p> <p>crème fouettée mentholée</p>
Vendredi	24 mai 2019	<p>MENU 20€</p> <p>Croquette de pommes de terre</p> <p>lard fumé et petits pois,</p> <p>Saint-Jacques snackées au soja</p> <p>et gingembre</p> <p>tagliatelles de légumes,</p> <p>Filet de mignon</p> <p>de porc gratiné au Chaource,</p> <p>risotto de pommes de terre</p> <p>Fromage</p> <p>Dôme au chocolat et griotte,</p> <p>glace au clou de girofle</p>	<p>Amuse bouche</p> <p>Goujonnette de saumon mi-fumé,</p> <p>gnocchi de pommes de terre,</p> <p>Magret de canard</p> <p>Fromage</p> <p>Saint- Honoré aux fruits rouges</p>

	S22	DEJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
Lundi	27 mai 2019	Période de Formation en Milieu Professionnel	Période de Formation en Milieu Professionnel
Mardi	28 mai 2019	<p><i>Amuse bouche</i> <i>Carpaccio de melon</i> <i>et copeaux de parmesan,</i> <i>Le pavé de cœur de rumsteck grillé,</i> <i>sauce Béarnaise,</i> <i>pommes pailles et champignons grillés</i> OU <i>sauté sauce au poivre terminée devant vous,</i> <i>pomme purée au parfum de truffe</i> <i>Fromage</i> <i>Crème brûlée parfumée au thé vert</i></p>	<p><i>Amuse bouche</i> <i>Asperges blanches et saumon fumé</i> <i>légèrement grillé</i> <i>Mignon de veau</i> <i>et sa garniture du moment</i> <i>Fromage</i> <i>Fraises roulées au sirop,</i> <i>rhubarbe confite et</i> <i>meringues légères</i></p>
Mercredi	29 mai 2019	Période de Formation en Milieu Professionnel	Période de Formation en Milieu Professionnel
Jeudi	30 mai 2019	PAS DE SERVICE "ASCENSION"	PAS DE SERVICE "ASCENSION"
Vendredi	31 mai 2019	PAS DE SERVICE "PONT DE L'ASCENSION"	PAS DE SERVICE "PONT DE L'ASCENSION"



RÉGION
CHAMPAGNE
ARDENNE



Soirée Champagne-Ardenne

Chers clients

La classe de BTS Hôtellerie-Restaurant de la section hôtelière vous convie à une soirée sur le thème de la « Champagne-Ardenne » :

le vendredi 18 Janvier 2019

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 à l'ordre de l'Agent Comptable du lycée Edouard Herriot 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.

Amuse-bouche

Œuf parfait façon champagne

Carré d'Agneau farci, petits légumes de saison et son jus corsé

Langres préparé par nos soins

Baba à la Prunelle de Troyes, glace aux biscuits Roses de Reims

Café

Prix : 35 euros

Apéritif et vins compris

-----X-----X-----Talon réponse-----X-----X-----

Mme / Mr réserve pour la soirée du 18 Janvier 2019 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 19 décembre 2018.

**SAINTE
PATRICK**



Soirée « Saint Patrick »

Chers clients

Les classes de terminales Bac professionnel Hôtellerie-Restauration de la section hôtelière vous convie à la soirée « Saint Patrick » :

le vendredi 15 mars 2019

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 à l'ordre de l'Agent Comptable du lycée Edouard Herriot 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.

Amuse-bouche

*Poultry pie
(Tourte de volaille)*

*Paleron de bœuf cuit longuement
à la Guinness,
garniture selon inspiration*

Fromage

Autour de la poire et du whisky

Café

Prix : 35 euros

Apéritif et vins compris

-----X-----X-----Talon réponse-----X-----X-----

Mme / Mrréserve pour la soirée du 15 mars 2019 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 27 février 2019.