

SECTION HOTELIERE

La Maladière B.P. 90248

10300 SAINTE-SAVINE

Menus de septembre à décembre 2020



L'Auguste et Le Renoir

Réservation par téléphone au :

03.25.72.15.90 de 8h30 à 11h30,
les jours ouvrables

*Yasmine THIEBAULT Provisseure,
Sandrine BILLOUET Directrice Déléguée à la Formation Professionnelle et Technologique (DDFPT),
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 28 septembre au 18 décembre 2020.*

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) :

Arrivée pour le déjeuner : entre 12h00 et 12h15 Fin de service : 14h30

Arrivée pour le dîner : entre 19h00 et 19h15 Fin de service : 22 h00

Prix (menu seul) :

<i>Déjeuner : 16 € TTC</i>	}	Sauf menus à thème ou spéciaux, forfaits
<i>Dîner : 20 € TTC</i>		

RÉSERVATIONS :

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

Durant les vacances scolaires, nos restaurants sont fermés :

- ❖ Vacances de la Toussaint : du 19 octobre au 1er novembre 2020*
- ❖ Vacances de Noël : du 21 décembre 2020 au 4 janvier 2021*

**En raison du « COVID », le port du masque sera obligatoire à l'entrée du lycée
jusqu'à l'installation à votre table.
Du gel hydroalcoolique sera mis à votre disposition à l'entrée des restaurants.
Le nombre de personnes par table sera maximum de 10.
(sous réserve de nouvelles normes sanitaires)**

S40	DÉJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
Lundi 28 septembre 2020	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	<p align="center">AMUSE-BOUCHE</p> <p align="center">CASSOLETTE DE CHAMPIGNONS, ESCARGOTS ET JAMBON CRU, COULIS D'HERBES ANISÉ</p> <p align="center">FILET DE PINTADE CUIT AU VIN ROUGE, RAGOUT DE LÉGUMES, JUS DE VOLAILLE CORSÉ</p> <p align="center">FROMAGE</p> <p align="center">PETIT CHOUX ET CRÉMEUX NOISETTE, GLACE NOISETTE</p>
Mardi 29 septembre 2020	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL
Mercredi 30 septembre 2020	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	<p align="center">AMUSE-BOUCHE</p> <p align="center">PROFITEROLES D'ESCARGOTS EN PERSILLADE DOUCE</p> <p align="center">PAVÉ DE DAURADE SAUTÉ, MARINIÈRE D'ÉPICES, JULIENNE DE LÉGUMES SAUTÉS</p> <p align="center">FROMAGE</p> <p align="center">FORÊT NOIRE</p>
Jeudi 01 octobre 2020	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL
Vendredi 02 octobre 2020	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

S41	DÉJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
Lundi 05 octobre 2020	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	<p align="center">AMUSE-BOUCHE</p> <p align="center">CAILLE MARINÉE À L'HUILE DE NOIX, LE FILET GRILLÉ, LA CUISSE CONFITE, QUELQUES RAISINS</p> <p align="center">MIGNON DE VEAU CUIT DOUCEMENT, CHOU-FLEUR RÔTI, JUS LIÉ AU PIED DE COCHON</p> <p align="center">FROMAGE</p> <p align="center">CAROTTE, MIEL ET UN PEU D'ORANGE</p>
Mardi 06 octobre 2020	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL
Mercredi 07 octobre 2020	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	<p align="center">AMUSE-BOUCHE</p> <p align="center">QUENELLE DE MERLAN, SAUCE AMÉRICAINE</p> <p align="center">PAVÉ DE BŒUF MARINÉ ET SAUTÉ, POMME DARPHIN AUX CÈPES</p> <p align="center">FROMAGE</p> <p align="center">RIZ AU LAIT CRÉMEUX, CAMEL DE BANANE ET TUILE AU CHOCOLAT BLANC</p>
Jeudi 08 octobre 2020	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL
Vendredi 09 octobre 2020	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	<p align="center">AMUSE-BOUCHE</p> <p align="center">GAMBAS EN TEMPURA, CRUDITÉS VARIÉES</p> <p align="center">JOUÉ DE BŒUF À LA BOURGUIGNONNE</p> <p align="center">FROMAGE</p> <p align="center">TARTE AUX POMMES, SORBET AU CIDRE</p>

S42	DÉJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
Lundi 12 octobre 2020	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	<p align="center">AMUSE-BOUCHE</p> <p align="center">ESCALOPE DE CANARD POCHÉE COMME UN POT AU FEU, LÉGUMES ÉTUVÉS</p> <p align="center">JOUE DE PORC BRAISÉE AU VIN ROUGE, CAROTTES ROUGES, NOIRES ET JAUNES</p> <p align="center">FROMAGE</p> <p align="center">DESSERT TOUT CHOCOLAT</p>
Mardi 13 octobre 2020	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL
Mercredi 14 octobre 2020	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	<p align="center"><u>MISE EN AVANT D'UN MENU PLUS RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT</u></p> <p align="center">GLACÉ DE TROMPETTES DE LA MORT EN RAVIOLE, SPONGE CAKE À LA BETTERAVE</p> <p align="center">OIGNON, CHAMPIGNONS, HERBES FRAÎCHES ET SON CONSOMMÉ</p> <p align="center">PALET DE CÉLERI CONFIT ET GRILLÉ, LAQUAGE AU MIEL ET SOJA, BOUILLON VERT ET JEUNES POUSSÉS, GEL AU SÉSAME</p> <p align="center">AUTOUR DE LA NOISETTE ET DU CHOCOLAT</p>
Jeudi 15 octobre 2020	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL
Vendredi 16 octobre 2020	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	<p align="center">PAS DE SERVICE (Veille de vacances)</p>

S45	DÉJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
Lundi 02 novembre 2020	<p align="center">AMUSE-BOUCHE</p> <p align="center">SOUPE DE POTIRON AU LARD, GALETTE DE BEAUFORT</p> <p align="center">COLOMBO DE PORC, PURÉE VANILLÉE</p> <p align="center">FROMAGE</p> <p align="center">CHOUX CROUSTILLANT, CRÈME LÉGÈRE DE PRALINÉ AUX AMANDES</p>	<p align="center">PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL</p>
Mardi 03 novembre 2020	<p>MENU 18 €</p> <p align="center">AMUSE-BOUCHE</p> <p align="center">MOUSSELINE DE SAINT-JACQUES EN CROUTE DE NOIX, COULIS DE POIVRON</p> <p align="center">PAVÉ DE SAUMON MI-FUMÉ ET GRILLÉ, SAUCE VIERGE, GARNITURE AUTOUR DE LA CAROTTE</p> <p align="center">FROMAGE</p> <p align="center">LES AGRUMES SOUS DIFFÉRENTES FORMES</p>	<p>MENU 24 €</p> <p align="center">AMUSE-BOUCHE</p> <p align="center">FILET DE ROUGET, RISOTTO DE FENOUIL, JUS COMME UNE BOUILLABAISSE</p> <p align="center">SELLE D'AGNEAU FARCIE D'UN BEURRE, CHAMPIGNONS-SAUGE, POMMES DE TERRE CONFITES À L'HUILE D'OLIVE</p> <p align="center">FROMAGE</p> <p align="center">BISCUIT CHOCOLAT COULANT AUX ÉPICES DOUCES, SORBET CACAO</p>
Mercredi 04 novembre 2020	<p align="center">AMUSE-BOUCHE</p> <p align="center">TARTE AUX POIREAUX ET SAUMON REVISITÉE</p> <p align="center">FRICASSÉE DE VOLAILLE, SEMOULE AUX POIVRONS DOUX</p> <p align="center">FROMAGE</p> <p align="center">PANNA COTTA AU COINTREAU, COULIS DE FRUITS ROUGES</p>	<p align="center">PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL</p>
Jeudi 05 novembre 2020	<p align="center">AMUSE-BOUCHE</p> <p align="center">VELOUTÉ DE CHÂTAIGNES AU WHISKY</p> <p align="center">JOUE DE PORC AU RAISIN ET VIN BLANC, POMMES BOULANGÈRES</p> <p align="center">FROMAGE</p> <p align="center">PETITS CHOUX ET CRÈMEUX NOISETTE, GLACE PRALIN/CITRON VERT</p>	<p>MENU 24 €</p> <p align="center">AMUSE-BOUCHE</p> <p align="center">RISOTTO CRÈMEUX AUX CHAMPIGNONS</p> <p align="center">CUISSE DE POULET FERMIER VIN JAUNE ET MORILLES, POTIMARRON ÉTUVÉ ET POMMES PAILLE,</p> <p align="center">FROMAGE</p> <p align="center">FIGUES ROTIES, GLACE VANILLE ET BISCUIT MOELLEUX</p>
Vendredi 06 novembre 2020	<p align="center">AMUSE-BOUCHE</p> <p align="center">SALADE DE LENTILLES TIÈDES, CROUSTILLANT DE SAUMON ET CRÈME DE MOUTARDE</p> <p align="center">FILET DE PINTADE CUIT BASE TEMPÉRATURE, QUINOA AUX PETITS LEGUMES ET JUS CAROTTE-AGRUMES</p> <p align="center">FROMAGE</p> <p align="center">TARTE AMANDES-POIRES, CRÈMEUX POIRES, GLACE CHOCOLAT</p>	<p align="center">AMUSE-BOUCHE</p> <p align="center">LA TOMATE DANS TOUS SES ÉTATS</p> <p align="center">BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE, RIZ PILAF</p> <p align="center">FROMAGE</p> <p align="center">FRUIT CONFIT MAISON AU PORTO, PAIN D'ÉPICES MAISON ET CRÈME GLACÉE AUX ÉPICES</p>

S46	DÉJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
Lundi 09 novembre 2020	MENU 18 € AMUSE-BOUCHE CROMESQUIS D'ANDOUILLETTE ET CHAOURCE, VELOUTÉ D'HERBES FILET D'AGNEAU, GRILLÉ SAUCE PIMENTÉE, POMME CONFITE SAUTÉE FROMAGE GRATIN DE FRUITS D'AUTOMNE AU CALVADOS, TUILE CARAMÉLISÉE AUX NOISETTES	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL
Mardi 10 novembre 2020	MENU 18 € AMUSE-BOUCHE FILET DE LISETTE EN TARTE FINE, SAUCE VIERGE JOUE DE PORC À LA SAUGE ROULEAU DE POMMES DE TERRE CONFIT AU BEURRE DEMI-SEL FROMAGE GRATIN DE FRUIT ROUGE, SABAYON PARFUMÉ AU KIRSCH	PAS DE SERVICE (Veille d'un jour férié)
Mercredi 11 novembre 2020	FÉRIÉ	FÉRIÉ
Jeudi 12 novembre 2020	AMUSE-BOUCHE LENTILLONS DE CHAMPAGNE, CROQUETTE DE CHAOURCE MAGRET FUMÉ PUIS GRILLÉ, PURÉE DE POMMES DE TERRE SAUTÉES FROMAGE GRATIN DE POIRES AU CHAMPAGNE	MENU 26 € AMUSE-BOUCHE TARTARE DE ROUGET, COULIS DE ROQUETTE ET TUILE DE PARMESAN RIS DE VEAU CUIT AU SAUTOIR, BEURRE MOUSSEUX ET ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE FROMAGE TARTE TATIN, GLACE CARAMBAR
Vendredi 13 novembre 2020	MENU 18 € AMUSE-BOUCHE RIZ MOELLEUX ET CROUSTILLANT, PALOURDES ET CHIPERONS, CONFIT DE PAMPLEMOUSSE RABLE DE LAPIN FARCI AU CHORIZO CUIT SUR FEUILLES DE LAURIER, PURÉE À L'HUILE D'OLIVE FROMAGE FINANCIERS TIÈDES GARNIS D'UNE CRÈME CITRON, COMPOTÉE DE GRIOTTES ET GLACE À LA KRICK	AMUSE-BOUCHE VELOUTÉ DE POTIRON, CRÈME FUMÉE ET CHAMPIGNONS DE NOS FORÊTS MAGRET DE CANARD SAUTÉ AU POIVRE, FLAMBÉ AU COGNAC, POMMES SAUTÉES À CRU FROMAGE TARTE AU CITRON REVISITÉE

S47	DÉJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
Lundi 16 novembre 2020	<p>MENU 18 €</p> <p>AMUSE-BOUCHE</p> <p>LANGOUSTINE RÔTIE AU JUS DE PASSION ET CHOU VERT CROQUANT, VINAIGRETTE EXOTIQUE</p> <p>MIGNON DE PORC AUX PRUNEAUX, PURÉE DE POMME ET CELERI</p> <p>FROMAGE</p> <p>ANANAS CARAMELISÉ, GLACE GINGEMBRE</p>	<p>PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL</p>
Mardi 17 novembre 2020	<p>MENU 18 €</p> <p>AMUSE-BOUCHE</p> <p>ŒUF EN MEURETTE</p> <p>FRICASSÉE DE VOLAILLE DE BRESSE PARFUMÉE À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE, GARNITURE FORESTIERE</p> <p>FROMAGE</p> <p>TARTE AUX PRALINES ROSES</p>	<p>AMUSE-BOUCHE</p> <p>SOUPE DE CEPES ET ESPUMA POIVRE THAI</p> <p>FILET DE CANARD, FRITES DE POLENTA ET CHAPELURE D'OLIVES</p> <p>FROMAGE</p> <p>TARTE CITRON FENOUIL, SORBET ANISÉ</p>
Mercredi 18 novembre 2020	<p>AMUSE-BOUCHE</p> <p>FEUILLETÉ DE CHAMPIGNONS, ŒUFS CASSÉS</p> <p>CARRÉ D'AGNEAU À LA PATATE DOUCE ET TOMATES</p> <p>FROMAGE</p> <p>ILE FLOTTANTE AUX FRUITS SECS ET AU MIEL</p>	<p>PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL</p>
Jeudi 19 novembre 2020	<p>AMUSE-BOUCHE</p> <p>RÉMOULADE DE CÉLERI ET POMMES VERTES, CRISPY DE LANGOUSTINES</p> <p>FILET MIGNON DE PORC À LA MOUTARDE AU MOUT DE RAISIN, CÉLERI BRAISÉ</p> <p>FROMAGE</p> <p>ANANAS POCHÉ À LA VANILLE FLAMBÉ AU RHUM</p>	<p>MENU 26 €</p> <p><u>LE BEAUJOLAIS NOUVEAU</u></p> <p>« MENU ET AMBIANCE BOUCHON LYONNAIS »</p> <p>PLANCHE DE CHARCUTERIE</p> <p>QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA</p> <p>ROGNON DE VEAU ROTI ENTIER, JUS DE VEAU AU BEAUJOLAIS BLANC, POMMES LYONNAISES</p> <p>FROMAGE</p> <p>AUTOUR DE LA POIRE AU VIN ROUGE</p>
Vendredi 20 novembre 2020	<p>MENU 18 € <u>LE BEAUJOLAIS NOUVEAU</u></p> <p>AMUSE-BOUCHE</p> <p>TERRINE DE QUEUE DE BŒUF CONFITE, CRÈME A LA MOUTARDE DE REIMS</p> <p>COQ AU JULIENAS</p> <p>FROMAGE</p> <p>POIRES POCHÉES AU BEAUJOLAIS NOUVEAU, CRÈMEUX À LA RÉGLISSE ET BOTTEREAUX</p>	<p>AMUSE-BOUCHE</p> <p>ŒUF MOLLET CROUSTILLANT, BOUILLON D'AIL ROSÉ</p> <p>FILET DE CABILLAUD RÔTI, ÉMULSION POIVRONS ET COURGETTES MENTHOLÉE</p> <p>FROMAGE</p> <p>POIRE EN FEUILLETAGE MINUTE, CRÈME LÉGÈRE À LA CANNELLE, CAMEL ET GLACE AU PAIN D'ÉPICES</p>

S48	DÉJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
Lundi 23 novembre 2020	<p>AMUSE-BOUCHE</p> <p>PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ, ÉMULSION AU VIN ROUGE ET POMME GRILLÉE</p> <p>PALERON DE BŒUF BRAISÉ AU RAS EL HANOUT</p> <p>FROMAGE</p> <p>CROQUANDINE D'AGRUMES, MOUSSELINE AU CITRON</p>	<p>PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL</p>
Mardi 24 novembre 2020	<p>MENU 18 €</p> <p>AMUSE-BOUCHE</p> <p>LE CHOU EN DIFFÉRENTES TEXTURES</p> <p>FILET D'OIE RÔTI, COULIS DE CAROTTES NOIRES, GRATIN DE POMMES DE TERRE</p> <p>FROMAGE</p> <p>RUBINETTE EN TARTE À TATIN TIÈDE, GLACE MAISON AU CARAMEL</p>	<p>AMUSE-BOUCHE</p> <p>POT AU FEU DE LEGUMES ET FOIE GRAS POËLÉ</p> <p>SUPRÊME DE PINTADE FUMÉ, MOUSSELINE DE BROCOLIS ET JUS ACIDULÉ</p> <p>FROMAGE</p> <p>AUTOUR DU CHOCOLAT ET DE LA BANANE</p>
Mercredi 25 novembre 2020	<p>AMUSE-BOUCHE</p> <p>BRICK DE CREVETTES AUX HERBES, BEURRE CITRON À LA MENTHE</p> <p>FRICASSÉE DE VEAU GRAND-MÈRE, POMMES DE TERRE ET CAROTTES</p> <p>FROMAGE</p> <p>BAVAROIS DE FRAMBOISES, COULIS ET BISCUIT</p>	<p>PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL</p>
Jeudi 26 novembre 2020	<p>AMUSE-BOUCHE</p> <p>SAUMON FUMÉ PUIS GRILLÉ, POMMES DE TERRE CONFITES, PURÉE D'ANETH</p> <p>PALERON BRAISÉ AU VIN ROUGE, CAROTTE ET POLENTA À LA TOME DE MONTAGNE</p> <p>FROMAGE</p> <p>CITRON, MERINGUES ET BISCUIT MADELEINE</p>	<p>AMUSE-BOUCHE</p> <p>FLAN DE COURGE, GAMBAS FLAMBÉES, NOISETTES ET TEMPURA DE TOPINAMBOUR</p> <p>CAILLE EN 2 CUISSONS SUR CANAPÉ, PURÉE DE BUTTERNUT ET CHIPS DE CÈLERI</p> <p>FROMAGE</p> <p>AUTOUR DU CHOCOLAT</p>
Vendredi 27 novembre 2020	<p>MENU 18 €</p> <p>AMUSE-BOUCHE</p> <p>CARPACCIO DE SAINT-JACQUES, GELÉE DE MANDARINE ET CAROTTE EN TEMPURA</p> <p>FILET DE CABILLAUD, MOUSSELINE DE CERFEUIL TUBÉREUX ET BETTERAVE CHIOGGIA</p> <p>FROMAGE</p> <p>AUTOUR DES FRUITS EXOTIQUES, LE TOUT EN CROUSTI-MOELLEUX</p>	<p>MENU 22 €</p> <p>AMUSE-BOUCHE</p> <p>CARPACCIO DE SAINT-JACQUES, MANGUE / PASSION</p> <p>TOURNEDOS ROSSINI, SAUCE PERIGUEUX</p> <p>FROMAGE</p> <p>TATIN DE POTIMARRON, SORBET GRANNY SMITH, TUILE CARAMEL</p>

S49	DÉJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
Lundi 30 novembre 2020	<p>MENU 20 €</p> <p>AMUSE-BOUCHE</p> <p>PROFITEROLES D'ESCARGOTS À LA CRÈME D'AIL, JUS DE PERSIL</p> <p>CUISSE DE PINTADEAU AUX MORILLES ET VIN JAUNE, GRATIN DE BLETTES AU BLEU DE GEX</p> <p>FROMAGE</p> <p>QUATRE QUARTS AUX POMMES FAÇON TATIN, SAUCE CARAMEL AU BEURRE SALÉ</p>	<p>MENU AUTOUR DE LA POMME</p> <p>AMUSE-BOUCHE</p> <p>ESCALOPE DE FOIE GRAS FUMÉ, CHUTNEY DE POMMES/CUMIN, JUS DE VOLAILLE AU GINGEMBRE</p> <p>NOIX DE SAINT-JACQUES, RISOTTO DE CÉLERI ET POMMES GRANNY SMITH, FUMET VANILLÉ</p> <p>FROMAGE</p> <p>POMMES, CERFEUIL ET NOISETTES</p>
Mardi 01 décembre 2020	<p>MENU 18 €</p> <p>AMUSE-BOUCHE</p> <p>SAUMON FUMÉ MAISON ET CRÈME DOUBLE</p> <p>CARRÉ D'AGNEAU EN CROUTE DE NOISETTES TEMPURA DE TOPINAMBOURS ET POMMES NOISETTES</p> <p>FROMAGE</p> <p>CRÈMEUX CITRON ET SABLE BRETON</p>	<p>MENU 24 €</p> <p>AMUSE-BOUCHE</p> <p>DÉCLINAISON AUTOUR DU TOPINAMBOUR, LANGOUSTINE ROTIE ET JUS DE VOLAILLE</p> <p>PIGEON EN CROUTE D'AGRUMES, CHAMPIGNONS, SALSIFIS ET CHATAIGNES</p> <p>FROMAGE</p> <p>AUTOUR DE LA MANGUE</p>
Mercredi 02 décembre 2020	<p>AMUSE-BOUCHE</p> <p>ŒUFS POCHÉS FAÇON "BRAGANCE"</p> <p>LAPIN AUX CHAMPIGNONS, POMMES DE TERRE ET TOMATES</p> <p>FROMAGE</p> <p>MILLEFEUILLE AUX FRUITS ROUGES ET CRÈME PISTACHE</p>	<p>MENU 26 €</p> <p>AUTOUR DE LA POMME</p> <p>POMME CONFITE DANS UN JUS DE VIANDE, ÉMULSION DE CÉLERI</p> <p>FOIE GRAS ET SA COMPOTÉE DE POMME</p> <p>RIS DE VEAU CARAMÉLISÉS AU MIEL DE SAPIN, POMME AUX ÉPICES, PRESSÉ DE CHAMPIGNONS</p> <p>FROMAGE</p> <p>MATAFAN AUX POMMES, CRÈME RÉDUITE CIDRE CANNELLE ET GLACE AU CIDRE</p>
Jeudi 03 décembre 2020	<p>MENU 18 €</p> <p>AMUSE-BOUCHE</p> <p>FRICASSÉE D'ESCARGOTS ET CHAMPIGNONS À L'ABSINTHE</p> <p>FILET DE VOLAILLE AU SAVAGNIN, LÉGUMES ANCIENS</p> <p>FROMAGE</p> <p>POMMES, VANILLE ET BIÈRE AMBRÉE</p>	<p>MENU 28 €</p> <p>AMUSE-BOUCHE</p> <p>3 GAMBAS EN BROCHETTE ET SALADE D'HERBES</p> <p>LA BOUILLABAISSE, SA SAUCE ROUILLE T SES CROUTONS</p> <p>FROMAGE</p> <p>DESSERT PARFUMÉ À L'ANIS</p>
Vendredi 04 décembre 2020	<p>MENU 18 €</p> <p>AMUSE-BOUCHE</p> <p>FOIE GRAS À LA MANGUE</p> <p>BAR DE LIGNE SAUCE VIN ROUGE, BETTERAVES ET MOUSSELINE DE CÉLERI</p> <p>FROMAGE</p> <p>CHOUX CARAMEL VANILLE</p>	<p>MENU 24 €</p> <p>AMUSE-BOUCHE</p> <p>CARPACCIO DE MAGRET DE CANARD AU VINAIGRE DE TOMATE, CITRON ET MÂCHE</p> <p>VOLAILLE DE BRESSE AU VIN JAUNE, FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS ET LÉGUMES DU MOMENT</p> <p>FROMAGE</p> <p>ANANAS RÔTI AUX SAVEURS DES ÎLES, GLACE VANILLE ET ESPUMA ACIDULÉ</p>

S50	DÉJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
Lundi 07 décembre 2020	<p align="center">AMUSE-BOUCHE</p> <p align="center">SALADE DE GESIERS ET DE MAGRET FUMÉ, VINAIGRETTE AU VIN ROUGE</p> <p align="center">RISOTTO DE CREVETTES ET MOULES, JUS MOUSSEUX DE GAMBAS</p> <p align="center">FROMAGE</p> <p align="center">MOELLEUX AU CHOCOLAT CŒUR COULANT CARAMEL</p>	<p align="center">MENU 22 € AMUSE-BOUCHE</p> <p align="center">TARTARE DE NOIX DE SAINT-JACQUES AUX AGRUMES, GELÉE POMMES/GINGEMBRE</p> <p align="center">PAVÉ DE MIGNON DE VEAU CUIT DOUCEMENT, CHOU-FLEUR BRAISÉ, JUS LIÉ AU PIED DE COCHON</p> <p align="center">FROMAGE</p> <p align="center">BANANES FLAMBÉES, CACAHUËTES ET CITRON VERT</p>
Mardi 08 décembre 2020	<p align="center">MENU 20 €</p> <p align="center">AMUSE-BOUCHE</p> <p align="center">MILLEFEUILLE DE THON ROUGE, TUILE DE PARMESAN ET SAUCE MOUTARDE</p> <p align="center">FILET DE SANDRE CUIT À L'UNILATÉRALE, POLENTA CRÈMEUSE ET JUS DE VIANDE</p> <p align="center">FROMAGE</p> <p align="center">POMME RÔTIE, CRUMBLE PAIN D'ÉPICE ET GLACE AU POMMEAU</p>	<p align="center">MENU 22 €</p> <p align="center">AMUSE-BOUCHE</p> <p align="center">TARTARE DE SAINT-JACQUES AUX NOISETTES, CRÈME GLACÉE À L'HUILE DE TRUFFE, JUS DE ROQUETTE</p> <p align="center">FILET DE CHEVREUIL, TATIN DE POMMES ET VINAIGRETTE DE BETTERAVE</p> <p align="center">FROMAGE</p> <p align="center">ENTREMETS AUTOUR DU KIWI</p>
Mercredi 09 décembre 2020	<p align="center">AMUSE-BOUCHE</p> <p align="center">SOUPE DE POTIRON AU LARD, GALETTE DE BEAUFORT</p> <p align="center">PAVÉ DE BOEUF GRILLÉ BÉARNAISE, POMMES GAUFRETTES, LÉGUMES GRILLÉS</p> <p align="center">FROMAGE</p> <p align="center">TARTE CHOCO-BANANE, GLACE NOIX DE COCO</p>	<p align="center">MENU 22 €</p> <p align="center">SAUMON À LA MÉLASSE</p> <p align="center">FOIE GRAS POP-CORN</p> <p align="center">GÂTEAU MOELLEUX DE CANARD AUX CHAMPIGNONS</p> <p align="center">FROMAGE</p> <p align="center">PRUNEAUX MARINÉS À L'ARMAGNAC, MERINGUE ET CRÈME CHANTILLY</p>
Jeudi 10 décembre 2020	<p align="center">AMUSE-BOUCHE</p> <p align="center">POIREAUX VINAIGRETTE ET MAGRET FUMÉ MAISON</p> <p align="center">RISOTTO DE SAINT JACQUES ET COQUILLAGES</p> <p align="center">FROMAGE</p> <p align="center">DESSERT TOUT CHOCO</p>	<p align="center">MENU 24 € AMUSE-BOUCHE</p> <p align="center">ESCALOPE DE FOIE GRAS, POMME RÔTIE ET TOAST DE PAIN D'ÉPICES MAISON, ÉMULSION DE JUS DE VEAU VANILLE</p> <p align="center">CÔTE DE VEAU POUR DEUX, CUITE AU SAUTOIR, JUS DE VEAU CORSÉ À LA SAUGE, LÉGUMES GRILLÉS</p> <p align="center">FROMAGE</p> <p align="center">TARTE TATIN AUX POIRES FLAMBÉE DEVANT VOUS</p>
Vendredi 11 décembre 2020	<p align="center">MENU 18 €</p> <p align="center">AMUSE-BOUCHE</p> <p align="center">CAILLES AUX RAISINS, JUS RÉDUIT MONTÉ COMME UNE VINAIGRETTE</p> <p align="center">NOIX DE SAINT-JACQUES SAUTÉES AU BEURRE D'AGRUMES, CANNELONI DE CHOUX</p> <p align="center">FROMAGE</p> <p align="center">RAVIOLES MANGUE-PASSION</p>	<p align="center">MENU 22 €</p> <p align="center">AMUSE-BOUCHE</p> <p align="center">HUÎTRES CREUSES SERVIES TIÈDES, CUISSON DOUCE AU PONT L'ÉVÊQUE, ÉCUME DE BETTERAVE ROUGE</p> <p align="center">LE CHEVREUIL, LE MIGNON ROSÉ, L'ÉPAULE CONFITE EN CHOUX FARCI, JUS ADOUCI À LA GROSEILLE</p> <p align="center">FROMAGE</p> <p align="center">BÛCHE DE NOËL</p>

S51	DÉJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
Lundi 14 décembre 2020	<p>MENU 20 €</p> <p>AMUSE-BOUCHE</p> <p>TERRINE DE FOIE GRAS CHUTNEY ET PAIN D'ÉPICES</p> <p>PAVÉ DE CABILLAUD AU CHOU VERT, BEURRE BLANC ANISÉ</p> <p>FROMAGE</p> <p>TARTELETTE AUX MARRONS, GLACE BAILEY S</p>	<p>MENU 30 €</p> <p>MENU DE NOËL</p> <p>« SELON LA CRÉATIVITÉ DES ÉLÈVES ET L'INSPIRATION DU CHEF »</p>
Mardi 15 décembre 2020	<p>MENU 20 €</p> <p>AMUSE-BOUCHE</p> <p>SAUMON EN GRAVELAX, BLINIS ET CREME DOUBLE</p> <p>CONFIT DE CANARD MAISON, ROSACE DE POMMES DE TERRE EN GRATIN DE MONT D'OR</p> <p>JALOUSIE DE POIRES ET AMANDES</p>	<p>MENU 30 €</p> <p>AMUSE-BOUCHE</p> <p>CARPACCIO DE SAINT-JACQUES À L'HUILE DE TRUFFE BLANCHE, CHIPS DE PAIN D'ÉPICES</p> <p>RAVIOLE DE LANGOUSTINES À LA CORIANDRE, BOUILLON DE COQUILLAGES AU SAFRAN</p> <p>FILET DE VOLAILLE FUMÉ ET FARCI À LA CHATAIGNE, GALETTE DE TOPINAMBOUR ET CHAMPIGNONS</p> <p>FROMAGE</p> <p>BÛCHE GIANDUJA-CARAMEL</p>
Mercredi 16 décembre 2020	<p>MENU 20 €</p> <p>AMUSE-BOUCHE</p> <p>ESCALOPE DE FOIE GRAS À LA RHUBARBE, CARAMEL D'ÉPICES AU VIN ROUGE</p> <p>SUPRÊME DE CHAPON AUX MORILLES ET VIN JAUNE, ENDIVE ET POMMES CROQUETTES</p> <p>FROMAGE</p> <p>PARFAIT PINACOLADA AU COCO GRILLÉ, ANANAS CARAMÉLISÉ</p>	<p>MENU 30 €</p> <p>FOIE GRAS ON THE ROCK</p> <p>SAUMON ROYAL MARINÉ À LA BETTERAVE ET VODKA, VINAIGRETTE AUX HUÎTRES FINES DE CLAIRE</p> <p>CANETTE RÔTIE EN FEUILLE DE CERISIER, OIGNONS DOUX, BETTERAVE ET PISTACHE</p> <p>FROMAGE</p> <p>BÛCHE AU CHOCOLAT INTENSE</p>
Jeudi 17 décembre 2020	<p>MENU 20 €</p> <p>AMUSE-BOUCHE</p> <p>POT AU FEU DE FOIE GRAS DE CANARD</p> <p>PAVÉ DE CABILLAUD, CAROTTES, ORANGE ET NOILLY-PRAT</p> <p>FROMAGE</p> <p>CLÉMENTINES ET CRÉMEUX MARRONS</p>	<p>MENU 30 €</p> <p>HUÎTRE EN GELEE DE POMME VERTE</p> <p>PRESSÉ DE FOIE GRAS ET RIS DE VEAU, CHUTNEY DE POIRES</p> <p>SAINT-JACQUES DANS SA COQUILLE, FONDUE DE POIREAUX AU NOILLY-PRAT</p> <p>PIGEON EN DEUX CUISSONS, CANAPÉ ET GARNITURE GOURMANDE</p> <p>FROMAGE</p> <p>DESSERT TOUT EN FRAICHEUR</p>
Vendredi 18 décembre 2020	<p>MENU 20 €</p> <p>AMUSE-BOUCHE</p> <p>FOIE GRAS</p> <p>SAINT-JACQUES RÔTIES, TOPINAMBOUR AU SAFRAN</p> <p>NOISETTES DE CHEVREUIL RÔTIES, CHAMPIGNONS ET POIRES POCHÉES</p> <p>FROMAGE</p> <p>BÛCHE DE NOËL</p>	<p>(VACANCES SCOLAIRES)</p>



Bien Chers Clients,

Après 32 « rentrées » scolaires j'avais rêvé d'une « sortie » un peu moins précipitée ! Il est 21 h 45 ce jeudi 12 mars 2020, je suis avec mes élèves au « restaurant du bas » lorsque j'apprends que cette sale bête de Covid nous oblige à fermer « Herriot » dès le lendemain... pour quelque temps ; la suite vous la connaissez.

Comme vous le savez déjà presque tous, l'heure de ma retraite a sonné aussi permettez-moi de vous dire au revoir dignement, tranquillement ce que je n'ai pas eu le temps de faire de vive voix.

Dès que cela sera possible c'est avec beaucoup de plaisir que je vous reverrai. Soit au Renoir soit à l'Auguste mes deux vieux copains de route depuis 3 décennies maintenant.

Je viendrai m'asseoir comme vous pour y passer deux heures de détente, ou bien encore « debout » comme un vilain juré d'examen que je n'étais déjà pas...

Bien amicalement et je l'espère vraiment, à très bientôt.

Pierre-Jean Lenglet