



RESTAURANT
« L'Auguste et Le Renoir »

La section hôtelière

Réservation uniquement par téléphone au :

03.25.72.15.90 de 8h30 à 11h30,

les jours ouvrables

*Lydie GYSELINCK 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 lundi 25 avril au vendredi 03 juin 2022*

Ils répondent à des objectifs pédagogiques découlant des programmes.

FONCTIONNEMENT :

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

Horaires (à respecter) :

Déjeuner : Arrivée : entre 12h00 et 12h15 Fin de service : 14h30

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

RÉSERVATIONS :

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

*Les réservations seront prises dès réception.
Pour des raisons sanitaires, le paiement par carte bancaire est préconisé.*

À partir du 3 juin nos restaurants sont fermés.

S17	DÉJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
Lundi 25 avril 2022	Menu 18€ <i>Menu d'évaluation</i> Amuse-bouche Asperges, sauce mousseline Filet mignon de veau à la normande Fromage Palet au basilic, glace pistache	Menu 24€ Amuse-bouche Terrine de ris d'agneau, œuf poché et salade Noix de Saint Jacques snackées, poitrine de porc confite au vin rouge Fromage Gros macarons, crème diplomate vanillée, ananas caramélisé
Mardi 26 avril 2022	Menu 18€ Amuse-bouche Rouget barbet, carottes fanes, beurre blanc à l'oseille Moules-frites revisitées Fromage Crème catalane, premiers fruits de saison	Menu 24€ Amuse-bouche Noix de Saint Jacques, poireaux, sauce au champagne Paleron de bœuf braisé, sauce carotte, carottes multicolores Fromage Paris-Brest, pralin maison, glace vanille
Mercredi 27 avril 2022	Menu 16€ <i>Menu d'évaluation</i> Amuse-bouche Panna cotta de mozzarella, asperges en 2 textures Navarin d'agneau aux épices, ses légumes nouveaux glacés Fromage Dacquoise pralinée-chocolat	Menu 24€ Amuse-bouche Le maquereau/en saumur d'agrumes/ artichaut à la grecque/sablé parmesan La souris d'agneau/ braisée au citron confit/ragoût de fèves Fromage Le chocolat et la cacahuète/en nem/ sabayon d'Amaretto
Jeudi 28 avril 2022	PAS DE SERVICE	Menu 24€ Amuse-bouche Filet de rouget à la plancha, tempura d'encornets, piquillos Gardianne de taureau, riz de Camargue et légumes de saison glacés Fromage Compotée d'oignons doux des Cévennes, crème mascarpone et biscuit chaud citron
Vendredi 29 avril 2022	Menu 16€ Amuse-bouche Papillote de lotte, pomme de terre au lard Faux-filet, légumes grillés, sauce béarnaise Fromage Pain perdu brioché, framboises, glace pistache	

S18	DÉJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
Lundi 02 mai 2022	Menu 18€ Amuse-bouche Asperge, sauce Hollandaise Filet mignon de porc, émulsion anisée et printanière de légumes Fromage Crumble de noisettes, salade de fruits rouges au poivre de Timut	Menu 24€ Amuse-bouche Crispy de langoustine, chou-fleur snacké, mousseline iodée Filet d'agneau à la sauge, jus aux olives, purée de pomme de terre au pesto Fromage Fraises, rhubarbe confite au sucre roux, meringues légères et crumble
Mardi 03 mai 2022	Menu 18€ “LE PORTUGAL” Amuse-bouche Franceshina Bacalhau com natas Pasteis de nata	Menu 22€ Amuse-bouche Asperges vertes et blanches, œuf parfait, jus de volaille à l'huile infusé aux herbes Filet de daurade à l'unilatéral, jus de ratatouille, légumes d'été Fromage Fraisier, sorbet fraises et sirop au vin rouge
Mercredi 04 mai 2022	Menu 18€ Menu d'évaluation Amuse-bouche Millefeuille asperge et morilles Blanquette de veau aux petits légumes Fromage Panna cotta à la vanille, tartare de fraises, coulis de mangue	Menu 22€ Amuse-bouche Tarte fine aux légumes croquants/ caviar d'aubergine grillé Le pavé de bœuf/sauce béarnaise/ légumes grillés/pommes gaufrettes Fromage Tarte amandine « pomme-rhubarbe »
Jeudi 05 mai 2022	Menu 18€ Amuse-bouche Wok de gambas et ailerons de volaille au curcuma, pois gourmand Pavé de cabillaud, purée de pomme de terre à l'ail, jus au romarin Fromage Mousse au chocolat, crumble noisette, biscuit noisette, crème anglaise au siphon	Menu 22€ “LE PORTUGAL” Amuse-bouche Bacalhau à braz Arroz de pato Rosqinhas
Vendredi 06 mai 2022	Menu 18€ Menu d'évaluation Amuse-bouche Asperge sauce mousseline Papillote de cabillaud, julienne de légumes, beurre blanc anisé Fromage Tartare de fraises et basilic, rhubarbe confite	

S19	DÉJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
Lundi 09 mai 2022	<p>Menu 18€</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Déclinaison autour de la tomate</p> <p>Tournedos, sauce béarnaise, cocotte de grenailles et artichaut au romarin</p> <p>Fromage</p> <p>Trilogie de desserts aux fruits rouges</p>	<p>Menu 22€</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Asperges blanches et vertes, œuf parfait, coulis d'herbes</p> <p>Pavé de bar, légumes primeurs, fumet au champagne</p> <p>Fromage</p> <p>Fraises pochées au vin rouge, glace à l'huile d'olive et olives confites</p>
Mardi 10 mai 2022	<p>Menu 18€</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Saumon fumé aux pieds de vigne, poivron farci aux pignons, crème de beurre à la roquette</p> <p>Tartare de bœuf et anguille fumée, navets au sel, pomme paille</p> <p>Fromage</p> <p>Soufflé chocolat à l'armagnac, sablé à la farine torréfiée</p>	<p>Menu 22€</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Asperges vertes et blanches gratinées à la moelle et parmesan, jus de viande</p> <p>Filet de volaille cuit doucement au vin rouge, légumes primeurs et caviar d'aubergine fumé</p> <p>Fromage</p> <p>Fraises pochées au vin rouge, olives confites, glace à l'huile d'olive</p>
Mercredi 11 mai 2022	<p>Menu 16€</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Asperges mousseline à l'orange</p> <p>Osso bucco de jarret de veau lentement braisé, spaghettis</p> <p>Fromage</p> <p>Latte cotto aux citrons et aux fraises</p>	<p>Menu 22€</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>L'échalote/en tartelette/confite/ mousse de chèvre au Sancerre/jus de poulet</p> <p>Le filet mignon de porc/ mousseline de pommes de terre aux noix/ sauce au vin jaune</p> <p>Fromage</p> <p>La fraise et la framboise/en gelée d'anis/ miroir de vin rouge/madeleine</p>
Jeudi 12 mai 2022	<p>Menu 18€</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Crème de petits pois légèrement mentholée, raviole au jambon cru</p> <p>Râble de lapin au basilic, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive, sauce moutardée</p> <p>Fromage</p> <p>Rhubarbe confite, fraises et crème mascarpone vanillée</p>	<p>Menu 24€</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Saint-Pierre, velouté de petits pois, cubes de sauternes et légumes fanes</p> <p>Filet de bœuf, sauce poivrade au poivre rouge, croustillant de pomme de terre nouvelles</p> <p>Fromage</p> <p>Crousti fondant noir et blanc</p>
Vendredi 13 mai 2022	<p>Menu 18€</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Rouleau de printemps, sauce gingembre</p> <p>Côte de bœuf, sauce choron, gâteau de pomme de terre au romarin</p> <p>Fromage</p> <p>Mousseline aux fruits façon Pavlova</p>	

S20	DÉJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
Lundi 16 mai 2022	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	Menu 22€ Amuse-bouche Asperges blanches gratinées à la moelle, jus de viande et jambon de pays Filet de volaille cuit doucement au vin rouge, légumes primeurs, caviar d'aubergine fumé Fromage Entremets griotte/mascarpone
Mardi 17 mai 2022	PAS DE SERVICE	Menu 26€ Amuse-bouche Cannelloni au fromage frais et fines herbes, asperges blanches et vertes Ris de veau cuit au sautoir, mousseline de pomme de terre fumée Fromage Entremets griotte, mascarpone et vanille
Mercredi 18 mai 2022	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	Menu 22€ Amuse-bouche L'asperge/sauce poulette en Germiny/ œuf poché/moules La côte de veau/au sautoir/ jus tranché au Riesling et à l'estragon/carottes/churros de pomme de terre Fromage La fraise/en tartare/ rhubarbe confite/chantilly/crumble
Jeudi 19 mai 2022	Menu 18€ Amuse-bouche Asperges, œuf et mousse au fromage frais Mignon de veau, légumes printaniers, jus de veau Fromage Autour de la fraise	Menu 22€ Amuse-bouche Encornets farcis, fèves et tomates Paëlla réinterprétée Fromage Entremets San Marcos
Vendredi 20 mai 2022	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	

S21	DÉJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
Lundi 23 mai 2022	<p align="center">PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL</p>	<p>Menu 26€</p> <p align="center">Amuse-bouche</p> <p align="center">Cannelloni au fromage frais et fines herbes, asperges blanches et vertes</p> <p align="center">Ris de veau cuit au sautoir, purée de pomme de terre, jus de veau</p> <p align="center">Fromage</p> <p align="center">Fraises pochées au vin rouge, olives confites, glace à l'huile d'olive</p>
Mardi 24 mai 2022	<p>Menu 18€</p> <p align="center">Amuse-bouche</p> <p align="center">Bavarois d'asperges, vierge de chorizo</p> <p align="center">Dorade à l'unilatérale, sauce poivron/tomate garniture</p> <p align="center">Fromage</p> <p align="center">Éclairs rhubarbe fraise</p>	<p>Menu 22€</p> <p align="center">Amuse-bouche</p> <p align="center">Raviole de pomme de terre et petits pois, émulsion aux herbes</p> <p align="center">Pavé de bar, sauce végétale, artichauts farcis et légumes primeurs</p> <p align="center">Fromage</p> <p align="center">Tarte framboise pistache, glace pistache</p>
Mercredi 25 mai 2022	<p align="center">PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL</p>	<p align="center">PAS DE SERVICE</p>
Jeudi 26 mai 2022	<p align="center">FÉRIÉ « ASCENSION »</p>	<p align="center">FÉRIÉ « ASCENSION »</p>
Vendredi 27 mai 2022	<p align="center">PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL</p>	

S22	DÉJEUNER 12h00	DÎNER 19h00
Lundi 30 mai 2022	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	Menu 24€ Amuse-bouche Asperges blanches et saumon fumé légèrement grillé, mousse de petit pois Mignon de veau cuit doucement, jus au thym, légumes primeurs Fromage Fraises roulées au sirop, rhubarbe confite, meringues légères
Mardi 31 mai 2022	Menu 18€ Amuse-bouche Bavarois de poivrons, vierge d'olives noires Dorade à l'unilatérale, sauce aux épices garniture Fromage Pavlova fraise/rhubarbe	Menu 22€ Amuse-bouche Asperges blanches, quelques coquillages, tartine au beurre demi-sel Filet de volaille cuit doucement, caviar d'aubergine fumé, jus de volaille corsé Fromage Fraises roulées au vin rouge, sorbet fraises
Mercredi 01 juin 2022	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	PAS DE SERVICE
Jeudi 02 juin 2022	Menu 18€ Amuse-bouche Asperges, œuf, fèves et magret fumé Pavé de bar, légumes printaniers, émulsion citronnée Fromage Autour de la fraise	Menu 24€ Amuse-bouche Fraîcheur d'asperges vertes, brousse aux herbes et pois chiche croustillants Filet d'espadon grillé, mousseline de courgettes aux oignons doux, achard de fenouil et salicorne Fromage Fondant chocolat, huile d'olive, sablé au romarin et à la fleur de sel, glace à l'huile d'olive
Vendredi 03 juin 2022	PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	