

L'Auguste & Le Renoir

La section hôtelière vous présente les menus du service gastronomique



Réservations 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 13 janvier 2025 au vendredi 7 février 2024.*

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 : 21 h30

RÉSERVATIONS :

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

Le paiement par carte bancaire est préconisé.

Durant les vacances scolaires, nos restaurants seront fermés :

- Vacances d'hiver : du lundi 10 février 2025 au dimanche 23 février 2025 inclus.**
- Vacances de printemps : du lundi 7 avril 2025 au dimanche 20 avril 2025 inclus.**
- Vacances d'été : le vendredi 4 juillet**

S3B	DÉJEUNER 12H00	DINER 19H00
Lundi 13 janvier 2025		Menu 24 € Amuse-bouche Chou-fleur caramélisé, huile de noisette, mousse d'époisses Filet de chevreuil, jus de cuisson, céleri rôti Fromage Pressé de pommes caramélisées, sorbet cidre, sablé breton
Mardi 14 janvier 2025	Menu 24 € Amuse-bouche Tataki de thon et saumon Magret de canard à l'aigre douce, navets et carottes Fromage Mangue, coco et cacahuète	Menu 26 € Amuse-bouche Choux vert farci Sole meunière, écrasé de pommes de terre Fromage Chocolat, sarrasin
Mercredi 15 janvier 2025	Menu 22 € Amuse-bouche Rouleau de légumes façon thaï, sauce aigre douce Poulet rôti à l'ail, crème de navets, carottes glacées à brun Fromage Tiramisu mascarpone	Menu 26 € Amuse-bouche Transparence de Saint-Jacques et topinambours Rognons de veau à la vanille, jus aux kumquats étuvés Fromage Croustillant mandarine et pistache
Jeudi 16 janvier 2025	Menu 22 € Amuse-bouche Velouté de champignons Estouffade de bœuf bourguignonne, tagliatelles Fromage Bavarois de pain d'épices et clémentine	Menu 24 € Amuse-bouche Mouclade rochelaise, curry à l'ancienne Filet d'agneau rôti, jus court au citron confit, haricots "coco" de Paimpol mijotés Fromage Pomme, sarrasin, bière, parfait au miel
Vendredi 17 janvier 2025	Menu 24 € Amuse-bouche Saint-Jacques aux pommes, réduction de cidre Carrelet, mousseline de carottes et salsifis Fromage Tarte Normande	

S4A	DÉJEUNER 12H00	DINER 19H00
Lundi 20 janvier 2025	PAS DE SERVICE (AET)	PAS DE SERVICE (Salon X-Plore)
Mardi 21 janvier 2025		Menu 24 € Amuse-bouche Coques, palourdes, brocolis, crème fumée Filet mignon de porc basse température, cocos de Paimpol, carottes glacées Fromage Fruits exotiques, meringue et lait ribot
Mercredi 22 janvier 2025	Menu 22 € Amuse-bouche Feuilleté de fruits de mer Poulet rôti au curcuma, crème de carottes, mini navets glacés à blanc Fromage Salade d'agrumes, muffin kiwi amandes	Menu 26 € Amuse-bouche Raviolis de tourteau, bouillon de crustacés Lotte piquée au chorizo, risotto vert Fromage Ananas rôti, crêpe façon Suzette
Jeudi 23 janvier 2025	PAS DE SERVICE (G)	PAS DE SERVICE
Vendredi 24 janvier 2025	Menu d'évaluation Menu 24€ Amuse-bouche Œuf mollet en croûte de parmesan, tombée de champignons et espuma de comté Magret de canard, sauce au poivre de Timut, purée de patate douce et légumes glacés Fromage Pomme en texture	

S5B	DÉJEUNER 12H00	DINER 19H00
Lundi 27 janvier 2025	Menu d'évaluation Menu 22 € Amuse-bouche Tarte de la mer, salade et vinaigrette iodée Fricassée de lapin à la moutarde, légumes glacés, pomme purée Fromage Crème de marrons au marc de Bourgogne, cassis éclatés	Menu 24 € Amuse-bouche Cannelloni de poireaux, vinaigrette à la noix Filet mignon de veau en croûte de bacon et noisette, duo de garniture Fromage Eclair mandarine-potimarron
Mardi 28 janvier 2025	Menu 22 € MENU STREET-FOOD Amuse-bouche Plateau de croustillant et crudités à partager, sauce tartare Burger mais à notre façon Fromage Autour du citron	Menu 24 € Amuse-bouche Maquereau, far noir et betterave fumée Suprême de volaille, sauce cidre, purée de panais, légumes racines Fromage Poire, miel, cidre
Mercredi 29 janvier 2025	Menu 22 € Amuse-bouche Crème de moules de bouchot, avocat grillé Filet de lieu rôti à la moutarde, pommes fondantes Fromage Soupe chocolat, gelée et crumble	Menu 26 € Amuse-bouche Croustade de sot l'y laisse et morilles Filet de volaille au vin jaune, pommes de terre au beaufort Fromage Gros macaron, crème au génépi, coulis de passion
Jeudi 30 janvier 2025	Menu 24 € Amuse-bouche Crevettes panées sur brunoise de légumes Filet sole, sauce vin blanc, pommes anglaise, poireaux Fromage Crème renversée au caramel et poire	Menu 26 € Amuse-bouche Sardine de la tête à la queue, panais et bigorneaux Le canard en 2 services : le filet au miel d'épices, la cuisse confite au cidre Fromage Crêpes Suzette revisitées
Vendredi 31 janvier 2025	Menu 24 € Amuse-bouche Langoustine en cadaif, guacamole et citron Carré d'agneau en croute d'herbes, pommes Darphin, carottes rôties Fromage Far breton, poires aux épices, crème glacée au caramel salé, hydromel	

S6A	DÉJEUNER 12H00	DINER 19H00
Lundi 3 février 2025	Menu 22 € Amuse-bouche Velouté de panais à la moutarde de Dijon, salades amères Fricassée de volaille, chou rouge et poire comice Fromage Tarte au citron meringuée	Menu 24 € SOIREE ALSACIENNE Amuse-bouche Poêlée de spaëtzle, foie gras, champignons Choucroute Fromage Strudel aux pommes, glace et coulis
Mardi 4 février 2025		Menu 24 € Amuse-bouche Poireau vinaigrette Filet de bar, sauce aioli, riz pilaf, légumes étuvés Fromage Citron de Menton, sablé et meringue
Mercredi 5 février 2025	Menu 22 € Amuse-bouche Œufs cocotte, fondue d'épinards au chaurce, lardons fumés Poulet cocotte Grand-Mère, jardinière de légumes Fromage Tarte citron meringuée	Menu 24 € Amuse-bouche Tarte au canard confit et pomme Blanquette d'agneau au basilic, riz créole aux petits légumes Fromage Croustillant d'agrumes, mousseline citron
Jeudi 6 février 2025	PAS DE SERVICE (G)	Menu 45 € MENU TRUFFE Amuse-bouche Panais, truffe et champignons Turbot en croûte, jus réduit émulsionné au beurre de truffe, légèreté de pomme de terre truffée Brie de Melun, mascarpone, truffes Café, mascarpone, truffe
Vendredi 7 février 2025	Menu d'évaluation Menu 22€ Amuse-bouche Velouté de cresson glacé, crevette rose et bourrache Filet de canard, sauce au poivre noir, purée de potimarron, légumes glacés Fromage Poire en texture, pochée, crue, sorbet	

