

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 24 février 2025 au vendredi 4 avril 2025.*

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


S9 B	DÉJEUNER 12H00	DINER 19H00
Lundi 24 février 2025		Menu 26€ Amuse-bouche Mousseline de grenouilles, crème citronnée Filet de canard, jus au miel légumes d'hiver Fromage Tatin à l'ananas, glace yaourt
Mardi 25 février 2025	Menu 24€ Amuse-bouche Céleri rémoulade coriandre et pommes vertes, gambas croustillantes Mignon de porc, pomme purée et légumes étuvés Fromage Mascarpone, café et noisette	Menu 28€ Amuse-bouche Carpaccio de dorade et agrumes Filet de Saint-Pierre, beurre blanc, purée de céleri et salsifis rôtis Fromage Comme une tarte tropézienne
Mercredi 26 février 2025	Menu 24€ Amuse-bouche Moules et chou-fleur Jambonnette braisée, champignons sautés et petits légumes Fromage Macédoine de mangue, sirop mentholé, financiers, roquette	Menu 26€ Amuse-bouche Opéra de foie gras de canard à la truite fumée Blanquette de veau aux petits légumes, riz pilaf Fromage Tarte alsacienne aux poires, glace vanille
Jeudi 27 février 2025	Menu 24€ Amuse-bouche Crème de lentilles, chantilly au lard Médaillon de veau Duroc, pomme noisette et carotte glacée Fromage Autour de la pomme	Menu 26€ Amuse-bouche Poireaux iodés, condiments oliv'anchois Pavé de lotte en bourride Fromage Tarte au citron revisitée
Vendredi 28 février 2025	Menu 24€ Amuse-bouche Saumon mariné aux agrumes Filet de canard, gastrique à l'orange, galette de pommes de terre à la marjolaine Fromage Façon Paris-Brest aux agrumes	

S10A	DÉJEUNER 12H00	DINER 19H00
Lundi 3 mars 2025	Menu 26€ Amuse-bouche Cabillaud mariné au citron vert et citronnelle, carpaccio d'avocat Carré d'agneau, betteraves fraîches et polenta Fromage Mousse au chocolat, gâteau madeleine à la noix de coco	Menu 24€ Amuse-bouche Nougat de volaille et espuma de maïs Filet de cabillaud, émulsion vanille déclinaison de choux-fleurs Fromage Douceur d'agrumes
Mardi 4 mars 2025		Menu 24€ Amuse-bouche Oeufs en meurette Pavé de maigre, beurre blanc, déclinaison de betteraves Fromage Tarte tatin, glace vanille
Mercredi 5 mars 2025	Menu 24€ Amuse-bouche Ballotine de sole, sauce champagne, purée potimarron Côtes d'agneau grillées, crème d'ail polenta Fromage Quatre quart aux pommes, glace vanille et chantilly	Menu 24€ Amuse-bouche Saucisson brioché Coq au vin, pommes boulangère Fromage Entremets aux chocolats, biscuit génoise
Jeudi 6 mars 2025	Menu 24€ Amuse-bouche Moules sur julienne de poireaux Pavé de bœuf, sauce béarnaise, pommes noisettes Fromage Poire Belle-Hélène	Menu 30€ Amuse-bouche Tarte fine d'escargot à la crème d'ail et jus de persil Chartreuse de ris de veau aux morilles Fromage Œuf à la neige, coulis de vin rouge aux épices, madeleine à l'anis de Flavigny
Vendredi 7 mars 2025	Menu 24€ Amuse-bouche Tataki de bœuf, cervelle des canuts et citron vert Lotte laquée, déclinaison de carottes au curcuma et chorizo Fromage Omelette norvégienne	

S11B	DÉJEUNER 12H00	DINER 19H00
Lundi 10 mars 2025		Menu 26€ Amuse-bouche Carpaccio de champignons bruns, filet de perche Roulé de veau à la sauge, jus de cuisson, déclinaison de céleri Fromage Chou façon Pina Colada
Mardi 11 mars 2025	Menu 24€ Les dessins animés Popeye : épinards et escargots Rémy : ratatouille et légumes confits Obélix : filet mignon de sanglier, champignons et mousseline de pommes de terre Fromage Blanche neige : la pomme empoisonnée	Menu 24€ Amuse-bouche Tartare de truite Palleron de boeuf braisé, carottes et vin rouge, purée de pommes de terre Fromage Poire, amande et fève de tonka
Mercredi 12 mars 2025	Menu 24€ Amuse-bouche Betteraves en salade et chips, œuf poché, vinaigrette estragon Filet de volaille et son jus de cuisson, champignons et poires sautés Fromage Poires rôties, crème anglaise et crumble	Menu 26€ Amuse-bouche Truite saumonée et betteraves bigarrées Côte de veau marinée à l'oriental, chinoiserie de linguines et de légumes Fromage Pâtisseries orientales aux poires, sirop aux épices, sorbet poires
Jeudi 13 mars 2025	Menu 26€ Amuse-bouche Œuf parfait, crème de champignons Côte de bœuf double grillée, sauce bordelaise, légumes de saison Fromage Autour de la poire	Menu 30€ Amuse-bouche Quenelle de brochet, sauce Nantua, ragoût d'écrevisses Côte de veau au sautoir, jus tranché corsé, pomme Anna Fromage Forêt noire ou forêt blanche
Vendredi 14 mars 2025	Menu 26€ Amuse-bouche Chou-fleur en croute clouté au comté Filet de boeuf, sauce bourguignonne, pommes de terre cocotes Fromage Dacquoise pistache, mousseline cassis et sorbet cassis	



S12A	DÉJEUNER 12H00	DINER 19H00
Lundi 17 mars 2025	<p>Menu 26€</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Saint-Jacques au parfum d'orange citronné, toast d'avocat</p> <p>Suprême de volaille au cidre, sauce crème, tagliatelles aux pommes sautées</p> <p>Fromage</p> <p>Biscuit de Gênes, fruits frais infusés</p>	<p>Menu 24€</p> <p>Saint-Patrick</p>  <p>Amuse-bouche</p> <p>Cornish pasties</p> <p>Irish stew</p> <p>Fromage</p> <p>Autour de la poire et de la bière</p>
Mardi 18 mars 2025		<p>Menu 28€</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Raviolo, crème d'Epoisse</p> <p>Quasi de veau, jus de veau, pommes de terre fondantes, purée de carottes, navets</p> <p>Fromage</p> <p>Tartelette orange, chocolat</p>
Mercredi 19 mars 2025	<p>Menu 24€</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Salade landaise</p> <p>Dos de cabillaud à la Dieppoise, riz safrané</p> <p>Fromage</p> <p>Tarte Bourdaloue</p>	<p>Menu 28€</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Foie gras poêlé, coquillages</p> <p>Souris d'agneau rôtie à l'os, purée de salsifis, lait de noisette</p> <p>Fromage</p> <p>Sabayon poire-chocolat</p>
Jeudi 20 mars 2025	<p>Pas de service</p>	<p>Menu 28€</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Pressé d'aile de raie en ravigote</p> <p>Roulade de limande, jus de poulet fumé, pommes rissolées, oignons frits</p> <p>Fromage</p> <p>Croquandine d'agrumes, mousseline au citron</p>
Vendredi 21 mars 2025	<p>Menu 26€</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Saint-Jacques au caramel d'orange, carottes, émulsion de beurre citronnelle</p> <p>Filet de bœuf, réduction vin rouge, pomme Anna, légumes fondants</p> <p>Fromage</p> <p>Mangue et coco</p>	 <p>C'est le Printemps</p>

S13B	DÉJEUNER 12H00	DINER 19H00
Lundi 24 mars 2025		<p align="center">Menu à thème</p> <p align="center">Envoyé ultérieurement</p>
Mardi 25 mars 2025	<p>Menu 26€</p> <p align="center">Le feu</p> <p align="center">Amuse-bouche</p> <p align="center">Maquereaux grillés à la flamme, chou-fleur et citron</p> <p align="center">Pigeon rôti sur bois de réglisse, autour de la courge</p> <p align="center">Fromage</p> <p align="center">Poivrons, framboises, sorbet au piment d'Espelette</p> 	<p>Menu 24€</p> <p align="center">Amuse-bouche</p> <p align="center">Saucisson brioché, pickles, salade verte</p> <p align="center">Cuisse de volaille, jus de volaille, potimarron et marrons</p> <p align="center">Fromage</p> <p align="center">Poire pochée vin rouge et épices</p>
Mercredi 26 mars 2025	<p>Menu d'évaluation</p> <p align="center">Amuse-bouche</p> <p align="center">Palet de polenta, champignons et escargots sautés, crème de persillade</p> <p align="center">Saint-Jacques au sautoir, crème cèleri rave, brunoise de comice, poitrine fumée et noisettes</p> <p align="center">Fromage</p> <p align="center">Ananas rôti, granité vodka, mascarpone</p>	<p align="center">Pas de service (G)</p>
Jeudi 27 mars 2025	<p>Menu d'évaluation</p> <p align="center">Amuse-bouche</p> <p align="center">Goujonnette de poisson, sauce tartare</p> <p align="center">Pavé de saumon à l'unilatéral, poireaux, pommes de terre</p> <p align="center">Fromage</p> <p align="center">Sablé breton crémeux aux agrumes</p>	<p>Menu 24€</p> <p align="center">Amuse-bouche</p> <p align="center">Risotto à l'encre de seiche, coquillages et gambas flambées</p> <p align="center">Navarin d'agneau au tandoori, légumes nouveaux glacés</p> <p align="center">Fromage</p> <p align="center">Choux croustillant à la crème, glace chocolat</p>
Vendredi 28 mars 2025	<p>Menu 26€</p> <p align="center">Amuse-bouche</p> <p align="center">Gougère farcie aux escargots, écume d'herbes et purée d'ail</p> <p align="center">Pavé de lieu jaune, beurre rouge à l'Épineuil, risoto d'épautre</p> <p align="center">Fromage</p> <p align="center">Saint-Honoré</p>	

S14A	DÉJEUNER 12H00	DINER 19H00
Lundi 31 mars 2025	Menu 26€ Amuse-bouche Crevettes au beurre et brocolis Corolle de Haddock, tartare de thon rouge au sirop de betterave rouge Fromage Tarte façon snickers	Menu 24€ Amuse-bouche Texture de betterave aux saveurs praliné et moutarde Pintade en croûte de noix, jus de cuisson, endives Fromage Pavlova aux fruits exotiques
Mardi 1 avril 2025		Menu 24€ Amuse-bouche Oeuf parfait, crème d'asperges Cabillaud en ballotine, beurre blanc, purée de panais, légumes nouveaux Fromage Poire, noisette et praliné
Mercredi 2 avril 2025	Menu d'évaluation Menu 22€ Amuse-bouche Saint-Jacques, betteraves en déclinaison Croquette bœuf-saucisses de grand-mère, galette de pommes de terre persillée et ketchup Fromage Pomme rôtie et crème d'amande, crème épaisse fouettée	Menu 26€ Amuse-bouche Saint-Jacques Pak Choi, crème de volaille Dos de cabillaud façon Grenobloise, beurre d'agrumes, bavaois de carottes Fromage Mille-feuille à la fraise, sorbet menthe
Jeudi 3 avril 2025	Menu d'évaluation Menu 22€ Amuse-bouche Salade façon niçoise Mignon de porc aux pruneaux, pomme et céleri Fromage Riz au lait aux fruits rouges	Menu 30€ Amuse-bouche Raviole d'anguille fumée et chèvre frais, bouillon vert des bords de Loire Sole meunière ou sole grillée au beurre nantais, légumes du moment Fromage Nougat glacé au cointreau, coulis
Vendredi 4 avril 2025	Menu 24€ Amuse-bouche Œuf poché sur sa fricassée de petits pois, fèves et morilles Dos de cabillaud au lait de coco et pamplemousse, écrasé de pommes de terre Fromage Tarte façon mojito	

