



Auguste



Renoir

La section hôtelière vous présente :

MENUS

GASTRONOMIQUES



MARS - AVRIL 2026

Réservations uniquement par téléphone au :

📞 03.25.72.15.90

de 8h30 à 11h30, tous les jours ouvrables





Les élèves de la section hôtelière 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 2 mars 2026 au vendredi 10 avril 2026.*

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.*

Les réservations seront prises dès réception.

Pour des raisons sanitaires, le paiement par carte bancaire est préconisé.

Durant les vacances scolaires, nos restaurants seront fermés :

- Vacances de printemps : du lundi 13 avril 2026 au dimanche 26 avril 2026 inclus.**
- Vacances d'été : le vendredi 3 juillet 2026**

S10 A	Déjeuner 12h00	Diner 19h00
Lundi 2 mars 2026	<p>Menu 24€</p> <p>Amuse-bouche Bouillabaisse de gambas flambées à la badiane Joue de porc braisé au vin rouge, mousseline de carotte Fromage Tajine d'ananas, croustillant aux amandes, fleur d'oranger</p>	<p>Menu 26€</p> <p>Amuse-bouche Cromesquis andouillette et pleurotes, crème de chaource Joue de boeuf façon carbonade flamande, endive braisée, pommes de terre Fromage Entremets champagne</p>
Mardi 3 mars 2026	<p>Pas de service (G)</p> 	<p>Menu 24€</p> <p>Autour du fromage Amuse-bouche Œuf parfait, fromage en texture Comme un cordon bleu, aligot espuma de parmesan Fromage Cheesecake à la fève de Tonka, fruits de saison</p>
Mercredi 4 mars 2026	<p>Menu 24€</p> <p>Amuse-bouche Croustillant de gambas, salade de carottes aux agrumes Joue de porc braisée au thym et à l'ail, pomme purée Fromage Macarons, ananas, crème aux épices</p>	<p>Menu 26€</p> <p>Autour de la forêt Amuse-bouche Salade forestière, œuf parfait, vinaigrette aux baies sauvages Filet de chevreuil laqué aux baies de genièvre, purée de butternut, épinards, réduction de vin rouge Fromage Chocolat intense et noisette</p> 
Jeudi 5 mars 2026		<p>Menu 26€</p> <p>Amuse-bouche Velouté d'artichaut violet, émulsion thym, jambon cru Filet de Saint-Pierre rôti, fenouil confit, caviar d'aubergines Fromage Tartelette orange</p>
Vendredi 6 mars 2026	<p>Menu 24€</p> <p>Menu d'évaluation</p> <p>Amuse-bouche Salade tiède de choux vert au lard fumé, œuf mollet, vinaigrette Magret de canard, vinaigre de Xéres, pommes Darphin, pleurotes, panais Fromage Poire caramélisée, crumble amande, crème anglaise</p>	

S11 B	Déjeuner 12h00	Diner 19h00	
Lundi 9 mars 2026	Menu 24€ Amuse-bouche Noix de Saint-Jacques à la plancha, fricassée de légumes, beurre de coquillages Magret de canard, miel et citron, pommes Darphin, pleurotes Fromage Poire pochée, chocolat et sablé breton	Menu 26€ Amuse-bouche Risotto aux noix de Saint-Jacques, émulsion verte Pavé de cabillaud, sauce au Noilly-Prat, carottes et navets Fromage Dessert autour du chocolat	
Mardi 10 mars 2026		Menu 30€ Amuse-bouche Saint-Jacques rôties, topinambours et châtaignes Ris de veau braisé, jus corsé, déclinaison de carottes Fromage Dessert autour de la pomme	
Mercredi 11 mars 2026	Menu 24€ Amuse-bouche Coquilles Saint-Jacques, fondue de poireaux Magret légèrement fumé, pommes duchesse, sabayon à l'ail Fromage Tarte amandine	Menu 26€ Amuse-bouche Boulettes de viande en Sheftalia accompagnées de sa pita et pickles Ragoût de porc Afelia, pilaf de boulgour aux herbes Fromage Beignets de Loukoumades, sirop de safran et pistaches, chantilly à la cardamome	Menu Chypriote 
Jeudi 12 mars 2026	Menu 24€ Amuse-bouche Poisson du marché au cidre, navet glacé, pommes granny-smith Magret de canard, sauce brune, garniture de saison Fromage Tarte fine aux poires, sauce chocolat	Menu 26€ Amuse-bouche Raviolo épinard et ricotta, poitrine fumée Cabillaud en ballotine, mousseline et arlequin de légumes Fromage Tartelette citron meringuée	
Vendredi 13 mars 2026	Menu 28€ Amuse-bouche Escargots luttés, estragon et morilles Pigeon et foie gras en croûte, déclinaison autour du topinambour Fromage Tarte cassis déstructurée		

S12 A	Déjeuner 12h00	Diner 19h00
Lundi 16 mars 2026	Menu 24€ <p>Amuse-bouche Salade pays d'Auge Poulet vallée d'Auge, pomme fruit et pommes de terre sautées Fromage Crêpe à la Normande</p>	Menu 26€ <p>Amuse-bouche Dos de saumon, lentilles vertes du Puy aux lardons Volaille farcie aux escargots, purée à la chlorophylle de persil Fromage Poire pochée au vin rouge et cassis, bugnes</p>
Mardi 17 mars 2026	Menu 24€ <p>Amuse-bouche Œuf parfait, crème butternut, lard Filet mignon de veau et son jus, pomme purée, carottes glacées Fromage Choux vanille, noisette, chocolat</p>	Menu 26€  <p>Saint-Patrick Amuse-bouche Fish and chips à notre façon Sheperd's pie Fromage Irish gourmand</p>
Mercredi 18 mars 2026	Menu 24€ <p>Amuse-bouche Salade cauchoise Marmite dieppoise, riz pilaf Fromage Pomme confite au caramel, crème vanillée</p>	Menu 26€ <p>Amuse-bouche Carpaccio de bœuf et ses condiments Bar grillé, beurre blanc aux herbes, purée de patate douce aux noisettes torréfiées, Fromage Tiramisu à la châtaigne, crémeux et tuiles aux châtaignes</p>
Jeudi 19 mars 2026		Menu 26€ <p>Amuse-bouche Coquillage et brocolis, crème fumée Agneau en croûte d'herbes, jus à l'ail, pomme purée, mini-poireaux, gnocchi épinard Fromage Comme un irish coffee : whisky, café, chocolat</p>
Vendredi 20 mars 2026	Menu 24€ <p>Amuse-bouche Beignets de gambas, salade de chou blanc à la coriandre Magret de canard, miel et citron, pommes Darphin, pleurotes, carottes Fromage Pomme caramélisée, crumble noisette, crème anglaise</p>	

S13 B	Déjeuner 12h00	Diner 19h00
Lundi 23 mars 2026	Menu 24€ <p>Amuse-bouche Beignets de gambas, vinaigrette à l'orange, chutney de fruits</p> <p>Steak aux poivres, pommes Darphin, légumes primeurs</p> <p>Fromage</p> <p>Moelleux au chocolat au cœur coulant, crème anglaise</p>	Menu 24€ <p>Amuse-bouche Cassolette de champignons et escargots, émulsion anisée</p> <p>Joue de porc façon bourguignonne, pomme purée</p> <p>Fromage</p> <p>Tarte aux pommes, crème anglaise</p>
Mardi 24 mars 2026		Menu 26€ <p>Amuse-bouche Œuf parfait, fricassée de morilles, asperges vertes</p> <p>Caille en cocotte, jus de cuisson, garniture printanière</p> <p>Fromage</p> <p>Savarin chantilly, fruits frais flambés</p>
Mercredi 25 mars 2026	Menu 24€ <p>Amuse-bouche Gambas en croustillant, chutney de fruits exotiques, réduction à l'orange</p> <p>Tartare de bœuf au couteau, pommes allumettes, ketchup maison</p> <p>Fromage</p> <p>Dessert tout chocolat</p>	Menu 26€ <p>Amuse-bouche Velouté de champignons de Paris, cromesquis de foie gras</p> <p>Filet de bar rôti, sauce vierge au citron confit, émulsion de basilic, légumes du moment</p> <p>Fromage</p> <p>Opéra revisité</p>
Jeudi 26 mars 2026	Menu 24€ <p>Amuse-bouche Filet de poisson du marché sauté à l'unilatéral, beurre blanc ou beurre rouge</p> <p>Ballotine de volaille, jus court, légumes printaniers</p> <p>Fromage</p> <p>Bar à crêpes</p>	Pas de service (G)
Vendredi 27 mars 2026	Menu 24€ <p>Amuse-bouche Salade de légumes de printemps, foie gras poêlé</p> <p>Joue de porc confit au vin rouge, purée truffée</p> <p>Fromage</p> <p>Autour du chocolat</p>	

S14 A	Déjeuner 12h00	Diner 19h00
Lundi 30 mars 2026	Menu 24€ <p>Amuse-bouche</p> <p>Coquillages et gambas en risotto</p> <p>Côte de bœuf, sauce béarnaise, pomme Pont-Neuf, légumes primeurs</p> <p>Fromage</p> <p>Mousse au chocolat, crumble noisette, crème anglaise mousseuse</p>	Menu 24€ <p>Amuse-bouche</p> <p>Cassolette de champignons et escargots, émulsion anisée</p> <p>Joue de porc façon bourguignonne, pomme purée</p> <p>Fromage</p> <p>Tarte aux pommes, crème anglaise</p>
Mardi 31 mars 2026	Menu 24€ <p>Amuse-bouche</p> <p>Filet de maquereaux, court bouillon, salade d'herbes et moutarde-miel</p> <p>Filet mignon de porc, jus de cochon, pomme purée, carottes glacées</p> <p>Fromage</p> <p>Choux fraises-vanille</p>	Menu 26€ <p>Amuse-bouche</p> <p>Assiette de la mer</p> <p>Dos de cabillaud cuit à la nacre, croute d'algues, fenouil braisé et beurre d'écrevisses</p> <p>Fromage</p> <p>Carpaccio d'ananas à la saveur iodée</p> 
Mercredi 1 avril 2026	Menu 24€ <p>Amuse-bouche</p> <p>Risotto aux champignons, émulsion au persil</p> <p>Filet de veau en viennoise, légumes primeurs, sabayon à la sauge</p> <p>Fromage</p> <p>Trianon, crème anglaise</p>	
Jeudi 2 avril 2026		Menu 26€ <p>Amuse-bouche</p> <p>Asperges vertes et tourteaux, mayonnaise à l'ail des ours</p> <p>Suprême de volaille et son jus, pommes croquettes, purée d'artichaut, artichaut barigoule</p> <p>Fromage</p> <p>Sablé breton, crème diplomate vanille et fraise de Plougastel</p>
Vendredi 3 avril 2026	Menu 24€ <p>Amuse-bouche</p> <p>Les huîtres en 2 façons</p> <p>Entrecôte bordelaise, pommes croquettes aux cèpes et piment d'Espelette, légumes à pot au feu</p> <p>Fromage</p> <p>Couronne briochée occitane à l'Armagnac</p>	

S15 B	Déjeuner 12h00	Diner 19h00
Lundi 6 avril 2026		
Mardi 7 avril 2026		<p>Menu 26€</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Truite en gravlax</p> <p>Filet de bœuf, jus au porto, garniture de saison</p> <p>Fromage</p> <p>Dessert autour de la banane</p>
Mercredi 8 avril 2026	Pas de service	<p>Menu 26€</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Saint-Jacques snackées, purée de petits pois à la menthe, pickles d'oignons rouges et crumble de chorizo</p> <p>Gigot d'agneau de 7 heures, ail confit, jus corsé au romarin, gratin dauphinois, légumes primeurs glacés</p> <p>Fromage</p> <p>Pavlova aux fruits de printemps</p>
Jeudi 9 avril 2026	<p>Menu 24€</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Filet de maquereau mariné à la grecque, sablé au parmesan</p> <p>Daurade grillée au fenouil, beurre blanc anisé, déclinaison d'asperges</p> <p>Fromage</p> <p>Tropézienne revisitée</p>	
Vendredi 10 avril 2026	<p>Menu 24€</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Autour de la betterave et du chèvre</p> <p>Pavé de sandre au beurre blanc, légumes de printemps</p> <p>Fromage</p> <p>Brioche perdue, glace plombière</p>	

