

FÉVRIER-MAI

LYCÉE HÔTELIER GEORGES  
FRÊCHE

*MENUS 2024*





## *ALLERGIES ET RÉGIMES ALIMENTAIRES PARTICULIERS*

- Les menus sont fixes et pourront difficilement être modifiés. En fonction de vos régimes alimentaires ou de problèmes allergiques, nous vous demandons de bien vouloir examiner avec soin les menus avant de réserver.  
Vous pouvez télécharger les menus au pied de cette page.

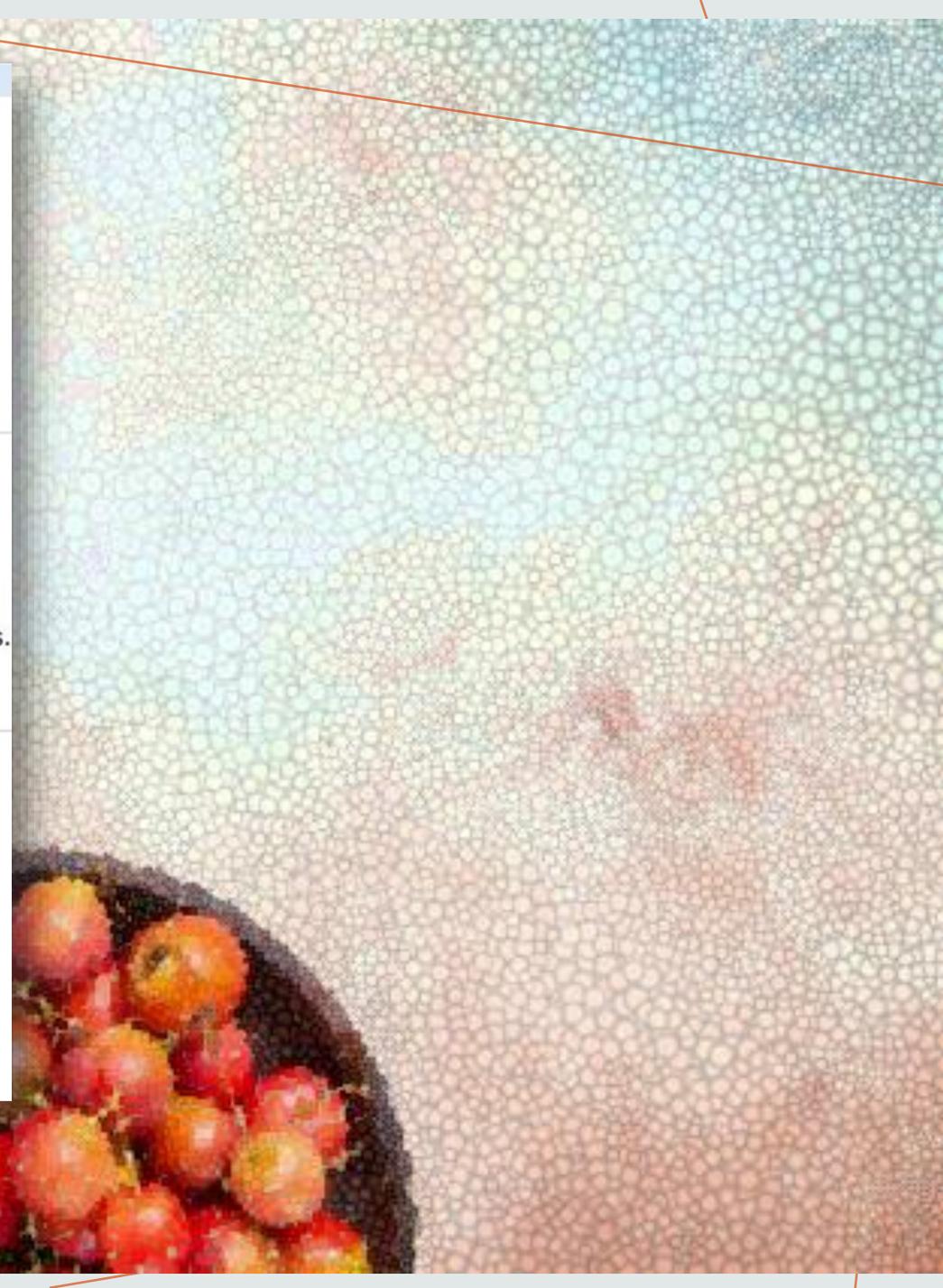


# *GROUPES ET BANQUETS*

- Pour les groupes à partir de **sept** personnes, il sera demandé un chèque d'arrhes de 50% du total de la facture prévisionnelle à adresser après acceptation de votre demande.
- Les demandes de tables supérieures à **quatre** couverts peuvent être réparties en plusieurs tables suivant les contraintes pédagogiques de chaque professeur.
- Pré-réservations par courriel : [resarestaurant.georgesfreche@ac-montpellier.fr](mailto:resarestaurant.georgesfreche@ac-montpellier.fr).
- Pré-réservations de GROUPES au restaurant (plus de **dix** personnes) : [prestations.georgesfreche@ac-montpellier.fr](mailto:prestations.georgesfreche@ac-montpellier.fr)
- Besoin de nous contacter par courriel : [resarestaurant.georgesfreche@ac-montpellier.fr](mailto:resarestaurant.georgesfreche@ac-montpellier.fr)
- Réservation en ligne : [resa.euresto.com/\\$2T0mfkwVXP](https://resa.euresto.com/$2T0mfkwVXP)

Date	Serv.	Brasserie	Restaurant d'application	Restaurant d'initiation 1
mardi 27 février 2024	Déjeuner		<p>Crème artichaut céleri rave croustillant de pied de porc, Huile d'olive basilic.</p> <p>Côte de bœuf marquée au grill sauce émulsionnée chaude, pomme de terre cuite comme un risotto et petits légumes.</p> <p>Comme une tartelette au citron meringuée éclat de pistaches.</p> <p><b>24€ ttc hors boissons.</b></p>	
mardi 27 février 2024	Dîner		<p><b>MENU EXAMEN BTS</b> Menu complet</p> <p><b>apéritif et café compris 18€ ttc.</b></p> <p>* Tables de 2 ou 4 personnes susceptibles d'être rapprochées en 1 table de 4 (2 x 2) ou 1 table de 8 (2 x 4). Menus non communiqués pour raisons d'examen.</p>	
mercredi 28 février 2024	Déjeuner	<p>CARTE BRASSERIE... et Propositions du chef :</p> <p>Salade César.</p> <p>Mousseline de merlan arlequin.</p> <p>St honoré.</p>	<p>Bisque de crevettes.</p> <p>Risotto de fruits de mer comme une paëlla, beurre mousseux de coquillages.</p> <p>Parfait de sandre ou brochet glacé à l'aïoli, rouget et crevettes.</p> <p>Entremet chocolat praliné aux noisettes caramélisées.</p> <p><b>24€ ttc hors boissons.</b></p>	<p><b>LE BISTROT</b></p> <p>Sablé parmesan, artichaut à la grecque, maquereau en saumure d'agrumes, beurre de Grecque.</p> <p>Escalope à la crème pommes sautées à cru, fagots haricots verts ou steak grillé sauce béarnaise pomme pont neuf.</p> <p>Tarte Bourdaloue.</p> <p><b>15€ ttc hors boissons.</b></p>

Date	Serv.	Restaurant d'application	Restaurant d'initiation 1
mercredi 28 février 2024	Dîner	<p>MENU EXAMEN BTS Menu complet apéritif et café compris 18€ ttc.</p> <p>* Tables de 2 ou 4 personnes susceptibles d'être rapprochées en 1 table de 4 (2 x 2) ou 1 table de 8 (2 x 4). Menus non communiqués pour raisons d'examen.</p>	
jeudi 29 février 2024	Déjeuner		<p>LE BISTROT</p> <p>Tarte fine de champignons, coulis de cressons et noix grillées. Fricassée de volaille à l'ancienne, riz pilaf. Tartelette crème d'amande et fruits flambés. 15€ ttc hors boissons</p>
jeudi 29 février 2024	Dîner	<p>MENU EXAMEN BTS Menu complet apéritif et café compris 18€ ttc.</p> <p>* Tables de 2 ou 4 personnes susceptibles d'être rapprochées en 1 table de 4 (2 x 2) ou 1 table de 8 (2 x 4). Menus non communiqués pour raisons d'examen.</p>	



Date	Serv.	Brasserie	Restaurant d'application
vendredi 1 mars 2024	Déjeuner		<p>Mise en bouche.  Mouclade safranée fumée aux aiguilles de pin, mini fenouils rôtis, écume de safran.  Agneau en deux cuissons, le carré rôti, l'épaules longuement braisée, cannelloni de carottes, royale d'ail, mousse haricots blancs, crumble d'ail.  Si les feuilles m'étaient comptées, mille feuilles crème et fruit de saison.</p> <p><b>24€ ttc hors boissons</b></p>
lundi 4 mars 2024	Déjeuner	<p>CARTE BRASSERIE... et Propositions du chef :</p> <p>Dartois de champignons et poulet.  Papillote de saumon aux deux poivrons  Risotto aux moules.  Poires pochées glace vanille  Crêpes flambées.</p>	<p>Royale d'escargots, émulsion d'ail rose.  Salade de gambas en vinaigrette exotique.  Pavé de bœuf sauté aux poivres, pommes croquettes.  Verrine de Tiramisu à la mangue.</p> <p><b>24€ ttc hors boissons.</b></p>
mardi 5 mars 2024	Déjeuner	<p>CARTE BRASSERIE... et Propositions du chef :</p> <p>Risotto à l'encre et coquillages, lamelle de seiche grillée chips de lard.  Pavé de saumon crème de céleri, déclinaison de racines.  Tarte aux pommes Normande.</p>	<p>Gâteau de foie de volaille au coulis d'écrevisses.  La dorade en 2 cuissons  Filet de dorade en croute de citron et dorade grillée et flambée au guéridon légumes grillés et vinaigrette tiède.  Comme une tartelette au citron meringuée éclat de pistaches.</p> <p><b>24€ ttc hors boissons</b></p>



Date	Serv.	Brasserie	Restaurant d'application	Restaurant d'initiation 1
mardi 5 mars 2024	Dîner		Menu provençal  Soupe au pistou. Petit farci niçois. Comme une bouillabaisse. Tarte tropézienne et sorbet poire. Croquant aux amandes. <b>33€ ttc hors boissons</b>	
mercredi 6 mars 2024	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et Propositions du chef :  Tarte fine aux sardines tomates et oignons confits. Navarin d'agneau aux pommes. Tarte Chiboust citron.	Mousse de chèvre en verrine, bavaois d'asperges et tuiles aux Parmesans. Epaule d'agneau braisée longuement ou confite. Entremet Capuccino. <b>24€ ttc hors boissons</b>	<b>LE BISTROT</b> Sablé parmesan, artichaut à la grecque, maquereau en saumure d'agrumes, beurre de Grecque. Escalope à la crème pommes sautées à cru, fagots haricots verts ou steak grillé sauce béarnaise pomme pont neuf. Tarte Bourdaloue <b>15€ ttc hors boissons</b>
mercredi 6 mars 2024	Dîner		Croquettes de volaille truffées. Tourte aux grenouilles sauce au vin blanc. Salmis de pintadeau, petit chou farci et galette d'Aligot. Soufflé glacé mirabelle et bergamote. <b>33€ ttc hors boissons</b>	



Date	Serv.	Brasserie	Restaurant d'application	Restaurant d'initiation 1
jeudi 7 mars 2024	Déjeuner		<p>Amuses bouches en finger food</p> <p>Salade tiède de caille rôtie aux amandes, petit œuf au plat et vinaigrette relevée aux sucres de cailles</p> <p>Bar en croûte farci aux queues de gambas, jus de carrapaces crémé et légumes d'hiver comme une bouquetière</p> <p>Pavlova aux fruits du moment, glace à la vanille Bourbon, coulis rafraîchi au kirch et crème légèrement fouettée</p> <p>Petits fours</p> <p><b>24€ ttc hors boissons</b></p>	<p>LE BISTROT</p> <p>Terrine de poisson, façon bourride à la Sétoise.</p> <p>Magret de canard sautés, potimarron rôti et champignons des bois jus au café.</p> <p>Thé ou Café gourmand.</p> <p><b>15€ ttc hors boissons</b></p>
jeudi 7 mars 2024	Dîner		<p>AB : Crème de langoustines</p> <p>Raviole ouverte de ris de veau Ou</p> <p>Salade Caesar</p> <p>Tournedos au poivre Ou</p> <p>Noisette d'agneau en croûte d'herbes</p> <p>Chou craquelin au pralin</p> <p><b>33€ ttc hors boissons</b></p>	
vendredi 8 mars 2024	Déjeuner	<p>CARTE BRASSERIE... et Propositions du chef</p> <p>Bavarois de haricots verts aux crevettes.</p> <p>Poulet sauté champignons</p> <p>Tarte poire crème d'amande</p>	<p>Mise en bouche.</p> <p>Mouclade safranée fumée aux aiguilles de pin, mini fenouils rôtis, écume de safran.</p> <p>Agneau en deux cuissons, le carré rôti, l'épaule longuement braisée, cannelloni de carottes, royale d'ail, mousse haricots blancs, crumble d'ail.</p> <p>Si les feuilles m'étaient comptées, mille feuilles crème et fruit de saison.</p> <p><b>24€ ttc hors boissons</b></p>	





Date	Serv.	Brasserie	Restaurant d'application
lundi 11 mars 2024	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et Propositions du chef : Tartare aux deux saumons. Steak au poivre Pommes gaufrettes. Crème brûlée Tarte Bourdaloue	Royale d'escargots, émulsion d'ail rose Salade de gambas en vinaigrette exotique Pavé de bœuf sauté aux poivres, pommes croquettes Verrine de Tiramisu à la mangue <b>24€ ttc hors boissons</b>
mardi 12 mars 2024	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et Propositions du chef : Œuf en deux cuissons, fricassée forestière. Echine de cochon pœlée aux chipirons et piquillos. Brioche perdue, glace vanille aux éclats de nougatine	Ravioli farci à la duxelle aux cèpes et bouillon d'ail doux façon tourin. Le canard en 2 cuissons Cuisse de canard confite et filet de canard sauté, flambé au guéridon sauce au xérès, crème de haricots coco et laitue braisée. Vacherin aux fruits rouges chantilly pistache. <b>24€ ttc hors boissons</b>
mardi 12 mars 2024	Dîner		Menu provençal Soupe au pistou. Petit farci niçois. Comme une bouillabaisse. Tarte tropézienne et sorbet poire. Croquant aux amandes. <b>33€ ttc hors boissons</b>
mercredi 13 mars 2024	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et Propositions du chef : Œufs pochés bourguignonne. Osso bucco. Savarin chantilly mascarpone	Crème d'artichauts. Crumble de moules aux épinards et curry. Carré de porc poêlé et faln de légumes. Forêt noire et gelée de cerises glacées. <b>24€ ttc hors boissons</b>

Date	Serv.	Brasserie	Restaurant d'application
mercredi 13 mars 2024	Dîner		<p>Croquettes de volaille truffées.            Tourte aux grenouilles sauce au vin blanc.            Salmis de pintadeau, petit chou farci et galette d'Aligot.            Soufflé glacé mirabelle et bergamote.  <b>33€ ttc hors boissons</b></p>
jeudi 14 mars 2024	Déjeuner		<p>Amuses bouches en finger food            Salade tiède de caille rôtie aux amandes, petit œuf au plat et vinaigrette relevée aux sucres de cailles            Bar en croûte farci aux queues de gambas, jus de carapaces crémé et légumes d'hiver comme une bouquetière Pavlova aux fruits du moment, glace à la vanille Bourbon, coulis rafraîchi au kirch et crème légèrement fouettée Petits fours  <b>24€ ttc hors boissons</b></p>
jeudi 14 mars	Dîner		<p>AB : Crème de langoustines            Raviole ouverte de ris de veau Ou            Salade Caesar            Tournedos au poivre Ou            Noisette d'agneau en croûte d'herbes            Chou craquelin au pralin  <b>33€ ttc hors boissons</b></p>
vendredi 15 mars	Déjeuner	<p>CARTE BRASSERIE... et            Propositions du chef :</p> <p>Bavarois de haricots verts aux crevettes.            Poulet sauté champignons.            Tarte poire crème d'amande</p>	<p>Ravioles de joue de bœuf braisée et foie gras, soupe de canard à verser sur une purée d'oignon qui fait « chabrot ».            Médaille de lotte à la cardinale, petits légumes.            Tout chocolat, sphère chocolat.  <b>24€ ttc hors boissons</b></p>



Date	Serv.	Brasserie	Restaurant d'application
vendredi 15 mars 2024	Déjeuner	<p>CARTE BRASSERIE... et Propositions du chef :</p> <p>Bavarois de haricots verts aux crevettes. Poulet sauté champignons. Tarte poire crème d'amande</p>	<p>Ravioles de joue de bœuf braisée et foie gras, soupe de canard à verser sur une purée d'oignon qui fait « chabrot ». Médaille de lotte à la cardinale, petits légumes. Tout chocolat, sphère chocolat. <b>24€ ttc hors boissons</b></p>
lundi 18 mars 2024	Déjeuner	<p>CARTE BRASSERIE... et Propositions du chef :</p> <p>Ris d'agneau en salade sauce gribiche. Parmentier de joue de bœuf. Mousseline de fruits façon Pavlova</p>	<p>Risotto de noix de pétoncles à l'aneth, moules gratinées. Souris d'agneau braisée au thym, pommes grenaille et asperges vertes. Sablé breton, fraises et caramel, sorbet à la fève tonka. <b>24€ ttc hors boissons</b></p>
mardi 19 mars 2024	Déjeuner	<p>CARTE BRASSERIE... et Propositions du chef :</p> <p>Soupe de poisson à la rouille. Encornets farcis. Riz au lait crémeux, brochette d'ananas flambée</p>	<p>Croustillant de légumes. Raviole du pêcheur et bisque. Dos de cabillaud barder de Serrano, pressé de patate douce façon boulangère. Ananas rôti au poivre mignonette et sucrose saisie, jus court de viande. Chesse cake et biscuit spéculos poire flambée. <b>24€ ttc hors boissons</b></p>
mercredi 20 mars 2024	Déjeuner	<p>CARTE BRASSERIE... et Propositions du chef :</p> <p>Gaspacho andalou. Cassoulet toulousain. Mille feuilles framboise</p>	<p>Tatin de tomate. Parfait de brochet et rouget aux crevettes. Filet de caille rôti sur coffre et cuisse sauté jus corsé parfumé aux épices millefeuille de légumes. Dôme de Mousse glacée au citron palet breton. <b>24€ ttc hors boissons</b></p>





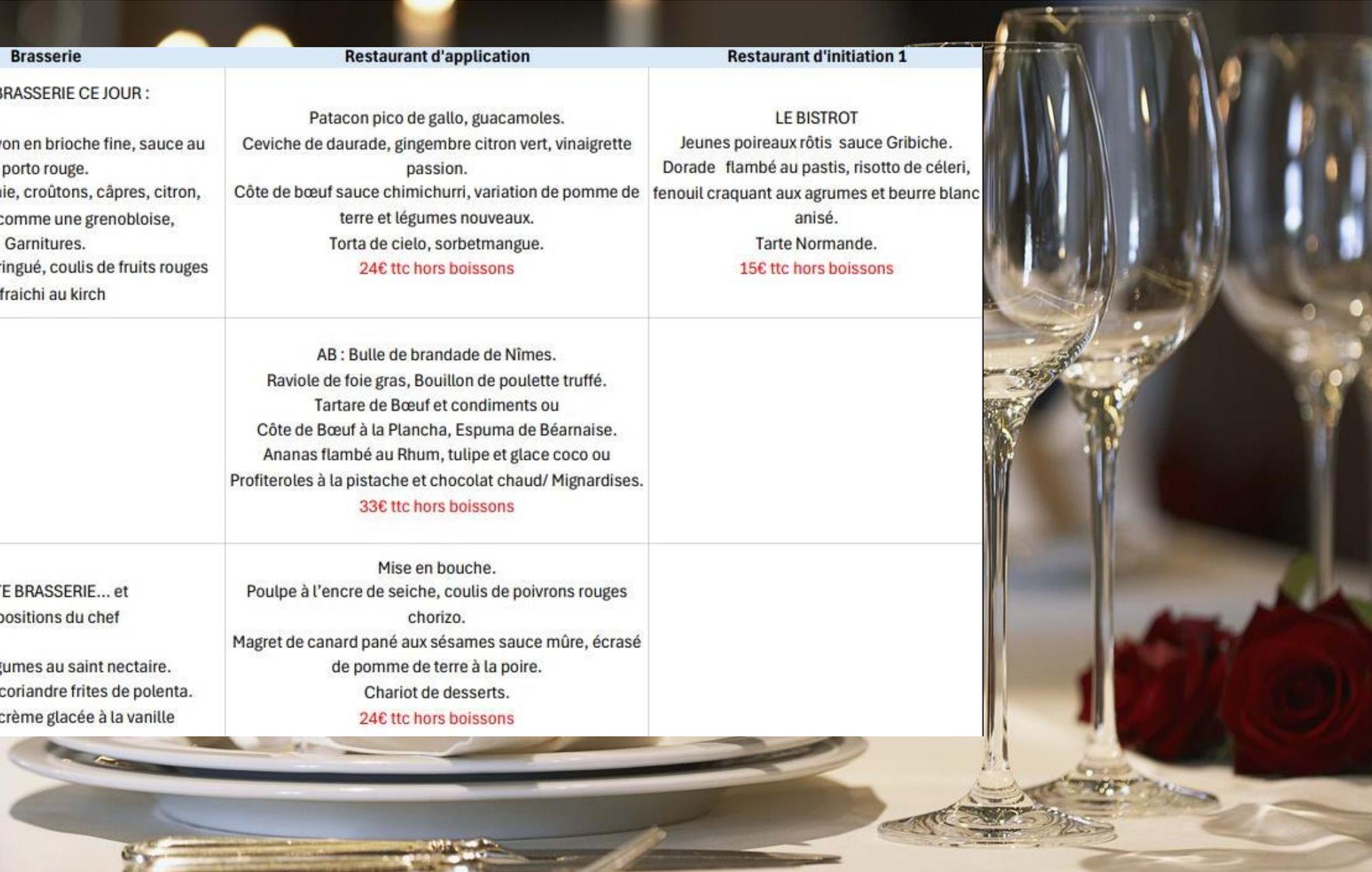
Date	Serv.	Brasserie	Restaurant d'application
jeudi 21 mars 2024	Déjeuner	<p>CARTE BRASSERIE CE JOUR :</p> <p>Saucisson de Lyon en brioche fine, sauce au porto rouge.</p> <p>Effilochée de raie, croûtons, câpres, citron, gingembre comme une grenobloise, Garnitures.</p> <p>Roulé citron meringué, coulis de fruits rouges rafraichi au kirch</p>	<p>Patacon pico de gallo, guacamoles.</p> <p>Ceviche de daurade, gingembre citron vert, vinaigrette passion.</p> <p>Côte de bœuf sauce chimichurri, variation de pomme de terre et légumes nouveaux.</p> <p>Torta de cielo, sorbet mangue.</p> <p><b>24€ ttc hors boissons</b></p>
jeudi 21 mars 2024	Dîner		<p>AB : Bulle de brandade de Nîmes.</p> <p>Raviole de foie gras, Bouillon de poulette truffé.</p> <p>Tartare de Bœuf et condiments ou</p> <p>Côte de Bœuf à la Plancha, Espuma de Béarnaise</p> <p>Ananas flambé au Rhum, tulipe et glace coco ou</p> <p>Profiteroles à la pistache et chocolat chaud/ Mignardises</p> <p><b>33€ ttc hors boissons</b></p>
vendredi 22 mars 2024	Déjeuner	<p>CARTE BRASSERIE... et Propositions du chef</p> <p>Œufs farcis Chimay.</p> <p>Saumon à l'orange, artichauts et coques au basilic.</p> <p>Miroir cassis</p>	<p>Mise en bouche.</p> <p>Ravioles de joue de bœuf braisée et foie gras, soupe de canard à verser sur une purée d'oignon qui fait « chabrot ».</p> <p>Médaille de lotte à la cardinale, petits légumes.</p> <p>Tout chocolat, sphère chocolat.</p> <p><b>24€ ttc hors boissons</b></p>



Date	Serv.	Brasserie	Restaurant d'application
lundi 25 mars 2024	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et Propositions du chef :  Bavarois d'asperges Canon d'agneau en croûte pommes croquettes. Terrine d'agrumes bugnes lyonnaise fines	Risotto de noix de pétoncles à l'aneth, moules gratinées. Souris d'agneau braisée au thym, pommes grenaille et asperges vertes. Sablé breton, fraises et caramel, sorbet à la fève tonka. <b>24€ ttc hors boissons</b>
mardi 26 mars 2024	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et Propositions du chef :  Tranche de chou-fleur « mimosa » Sauté de porc aux olives, pommes Vapeur Tiramisu	Consommé de queue de bœuf brunoise de légumes. Cuisson au choix Sole sautée meunière au citron, pommes de terre rissolées et variation de légumes. Vacherin aux fruits rouges chantilly pistache. <b>24€ ttc hors boissons</b>
mardi 26 mars 2024	Dîner		Croustillant de légumes. Raviole du pêcheur et bisque. Dos de cabillaud barder de Serrano , pressé de patate douce façon boulangère. Ananas rôti au poivre mignonette et sucrose saisie, jus court de viande. Chesse cake et biscuit spéculos poire flambée. <b>24€ ttc hors boissons</b>

Date	Serv.	Brasserie	Restaurant d'application	Restaurant d'initiation 1
mercredi 27 mars 2024	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et Propositions du chef :  Saucisson en brioche sauce porto. Duo de cabillaud et morue purée à l'huile d'olive. Omelette norvégienne	Brick de crevettes aux herbes. Salade de gésiers et magret fumé. Carré d'agneau, tians de légumes. Parfait glacé décor nougatine. <b>24€ ttc hors boissons</b>	LE BISTROT Cappuccino de lentilles à l'œuf mollet, chantilly de lard fumé. Estouffade de bœuf bourguignon, tagliatelles Steak grillé pomme pont neuf sauce béarnaise. Tarte Alsacienne. <b>15€ ttc hors boissons</b>

Date	Serv.	Brasserie	Restaurant d'application	Restaurant d'initiation 1
jeudi 28 mars 2024	Déjeuner	<p>CARTE BRASSERIE CE JOUR :</p> <p>Saucisson de Lyon en brioche fine, sauce au porto rouge.</p> <p>Effilochée de raie, croûtons, câpres, citron, gingembre comme une grenobloise, Garnitures.</p> <p>Roulé citron meringué, coulis de fruits rouges rafraichi au kirch</p>	<p>Patacon pico de gallo, guacamoles.</p> <p>Ceviche de daurade, gingembre citron vert, vinaigrette passion.</p> <p>Côte de bœuf sauce chimichurri, variation de pomme de terre et légumes nouveaux.</p> <p>Torta de cielo, sorbetmangue.</p> <p><b>24€ ttc hors boissons</b></p>	<p>LE BISTROT</p> <p>Jeunes poireaux rôtis sauce Gribiche.</p> <p>Dorade flambé au pastis, risotto de céleri, fenouil craquant aux agrumes et beurre blanc anisé.</p> <p>Tarte Normande.</p> <p><b>15€ ttc hors boissons</b></p>
jeudi 28 mars 2024	Dîner		<p>AB : Bulle de brandade de Nîmes.</p> <p>Raviole de foie gras, Bouillon de poulette truffé.</p> <p>Tartare de Bœuf et condiments ou</p> <p>Côte de Bœuf à la Plancha, Espuma de Béarnaise.</p> <p>Ananas flambé au Rhum, tulipe et glace coco ou</p> <p>Profiteroles à la pistache et chocolat chaud/ Mignardises.</p> <p><b>33€ ttc hors boissons</b></p>	
vendredi 29 mars 2024	Déjeuner	<p>CARTE BRASSERIE... et Propositions du chef</p> <p>Tarte de légumes au saint nectaire.</p> <p>Lapereau à la coriandre frites de polenta.</p> <p>Pain perdu crème glacée à la vanille</p>	<p>Mise en bouche.</p> <p>Poulpe à l'encre de seiche, coulis de poivrons rouges chorizo.</p> <p>Magret de canard pané aux sésames sauce mûre, écrasé de pomme de terre à la poire.</p> <p>Chariot de desserts.</p> <p><b>24€ ttc hors boissons</b></p>	

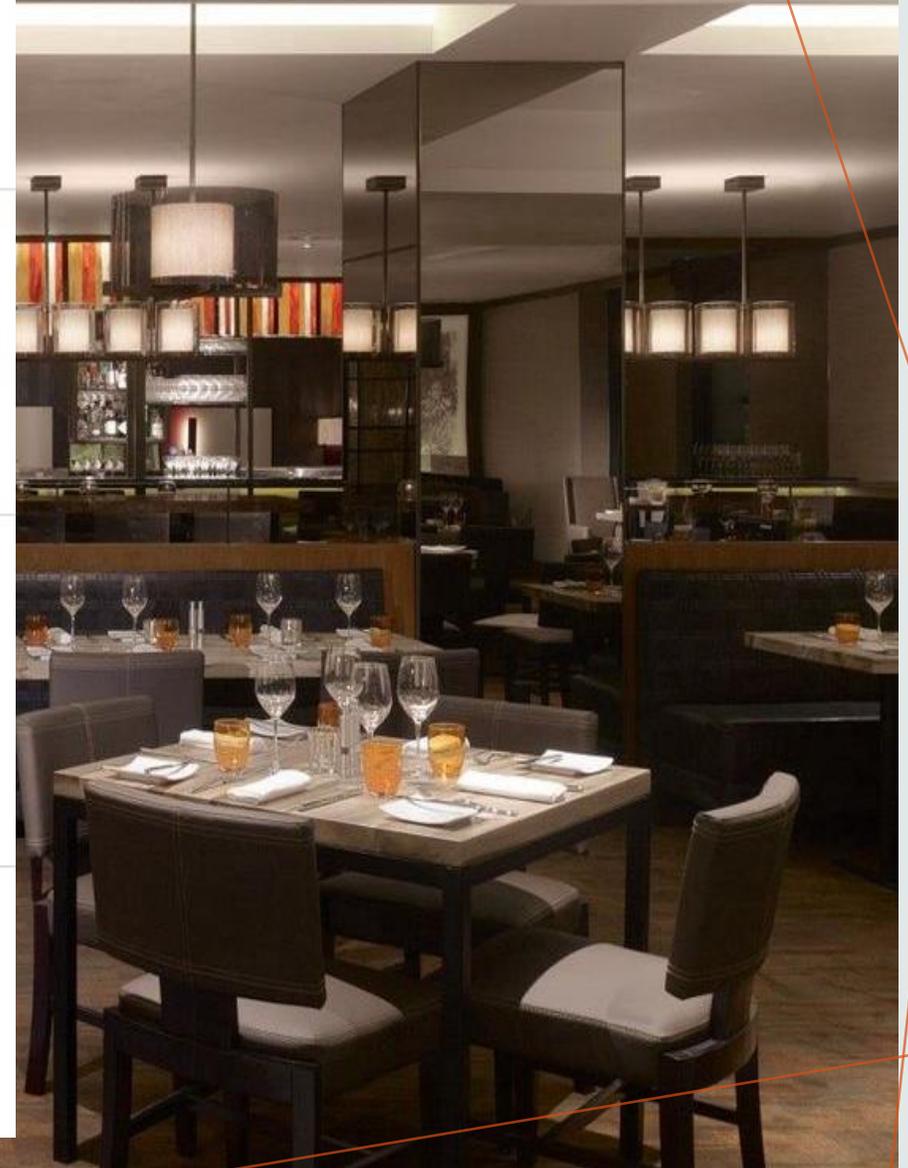


Date	Serv.	Brasserie	Restaurant d'application	Restaurant d'initiation 1
mardi 2 avril 2024	Déjeuner	<p>CARTE BRASSERIE... et Propositions du chef :</p> <p>Arancini de seiche à la rouille, légumes en barigoule.</p> <p>Méli mélo de la mer comme une bourride.</p> <p>Verrine fruits frais et sorbet</p>	<p>Bouillabaisse de gambas à la badiane et œuf poché.</p> <p>Loup en 2 cuissons</p> <p>Pavé de loup en croûte de champignon, et loup grillé flambé au guéridon, hollandaise provençale, endive dorée et petits légumes.</p> <p>Mille feuilles aux framboises crème pistache.</p> <p><b>24€ ttc hors boissons</b></p>	
mercredi 3 avril 2024	Déjeuner	<p>CARTE BRASSERIE... et Propositions du chef :</p> <p>Saucisson en brioche sauce porto.</p> <p>Duo de cabillaud et morue purée à l'huile d'olive.</p> <p>Omelette norvégienne</p>	<p>Cube de gelée de fenouil et betterave.</p> <p>Tarte fine langoustine et tomate.</p> <p>Steak au poivre, pommes gaufrettes et légumes primeurs.</p> <p>Déclinaison sur la fraise, gelée, tartare, crème, bavarois et tuile.</p> <p><b>24€ ttc hors boissons</b></p>	<p>LE BISTROT</p> <p>Cappuccino de lentilles à l'œuf mollet, chantilly de lard fumé.</p> <p>Estouffade de bœuf bourguignon, tagliatelles.</p> <p>Steak grillé pomme pont neuf sauce béarnaise.</p> <p>Tarte Alsacienne.</p> <p><b>15€ ttc hors boissons</b></p>
jeudi 4 avril 2024	Déjeuner	<p>CARTE BRASSERIE CE JOUR :</p> <p>Saucisson de Lyon en brioche fine, sauce au porto rouge.</p> <p>Effilochée de raie, croûtons, câpres, citron, gingembre comme une grenobloise,</p> <p>Garnitures.</p> <p>Roulé citron meringué, coulis de fruits rouges rafraichi au kirch</p>	<p>AB : tempura d'oignons doux des Cévennes crème aux herbes fraîches.</p> <p>l'Artichaut poivrade en barigoule.</p> <p>Filet mignon de Porc en deux cuissons, pomme Anna, asperge verte de pays et carotte fane primeur, jus de viande.</p> <p>Assiette de desserts gourmande du moment.</p> <p><b>24€ ttc hors boissons</b></p>	<p>LE BISTROT</p> <p>Crème d'artichaut et mousse de chèvre aux pignons de pins.</p> <p>Steak au poivre, pomme Fondantes au thym, champignons à la provençal et salade d'herbes.</p> <p>Ile flottante au citron vert et crème anglaise à la Régliisse.</p> <p><b>15€ ttc hors boissons</b></p>

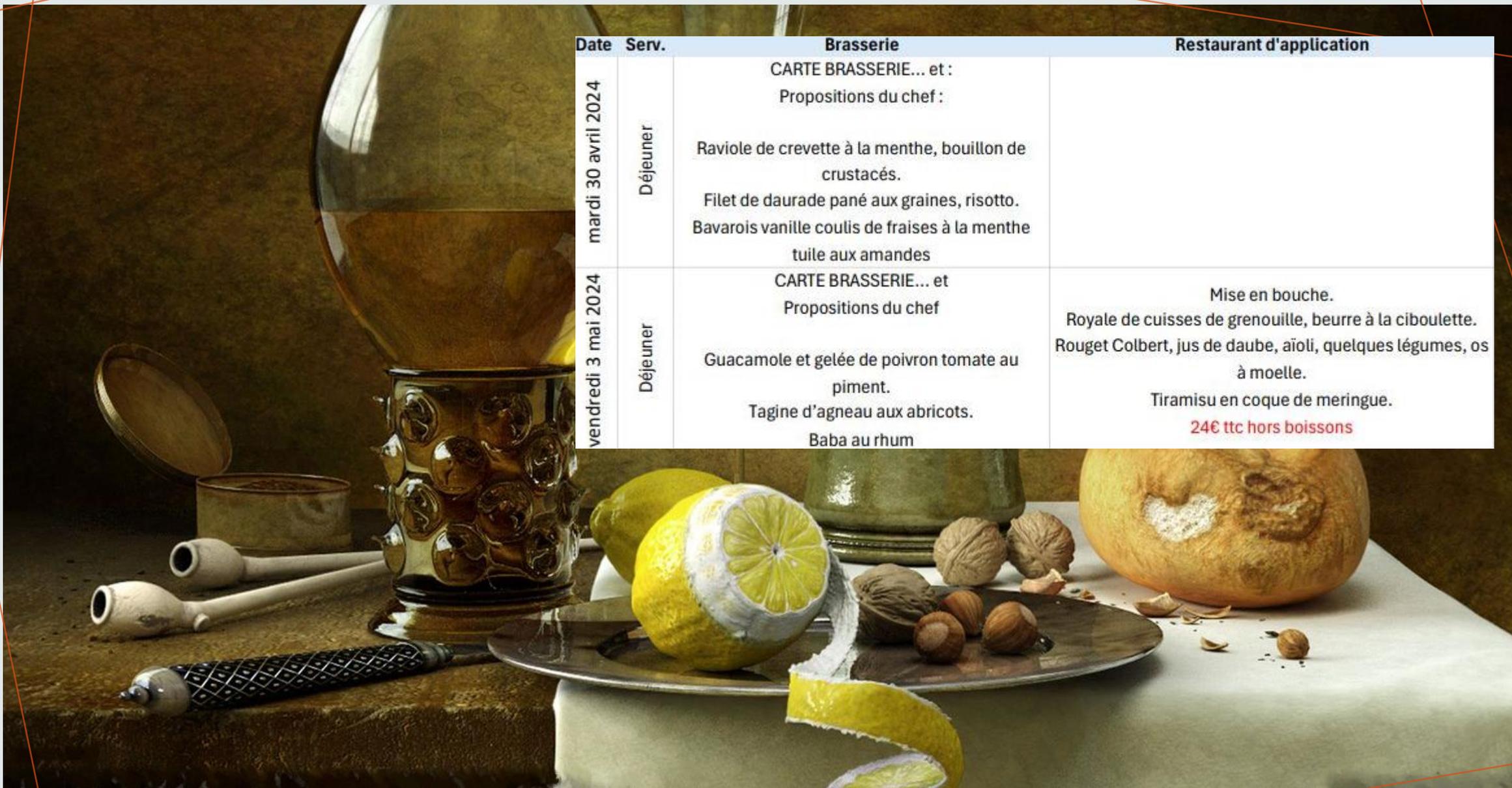
Date	Serv.	Brasserie	Restaurant d'application
jeudi 4 avril 2024	Dîner		<p>AB : Cappucino de homard.  Risotto aux asperges vertes de pays.  Volaille fermière rôtie aux épices ou  Suprême de pintadeau farci aux fruits secs.  Fraises flambées poivre et anis tulipe glace vanille ou  Entremet à la fraise.</p> <p><b>33€ ttc hors boissons</b></p>
vendredi 5 avril 2024	Déjeuner	<p>CARTE BRASSERIE... et  Propositions du chef :</p> <p>Soupe de pomme de terre haddock et comté.  Agneau crème d'ail ragoût de fèves au chorizo  pommes cocotte.  Tarte au chocolat</p>	<p>Mise en bouche.  Poulpe à l'encre de seiche, coulis de poivrons rouges  chorizo.  Magret de canard pané aux sésames sauce mûre, écrasé  de pomme de terre à la poire.  Chariot de desserts.</p> <p><b>24€ ttc hors boissons</b></p>
lundi 22 avril 2024	Déjeuner	<p>CARTE BRASSERIE... et  Propositions du chef :</p> <p>Crème de chou-fleur aux moules.  Cuisse de poulet farci garniture.  Charlotte aux poires</p>	<p>Cappuccino homard.  Risotto aux asperges et St Jacques.  Daurade flambée au pastis.  Autour du chou.</p> <p><b>24€ ttc hors boissons</b></p>
mardi 23 avril 2024	Déjeuner	<p>CARTE BRASSERIE... et  Propositions du chef :</p> <p>Œuf mollet Florentine de nos jours.  Contrefilet rôti jus au thym, pommes darphin  Paris Brest</p>	<p><b>24€ ttc hors boissons</b></p>



Date	Serv.	Brasserie	Restaurant d'application
mercredi 24 avril 2024	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et Propositions du chef :  Croustillant fruits de mer. Coquelet en crapaudine pommes paille. Choux aux trois parfums	
jeudi 25 avril 2024	Déjeuner		AB : tempura d'oignons doux des Cévennes crème aux herbes fraîches. l'Artichaut poivrade en barigoule. Filet mignon de Porc en deux cuissons, pomme Anna, asperge verte de pays et carotte fane primeur, jus de viande.  Assiette de desserts gourmande du moment. <b>24€ ttc hors boissons</b>
vendredi 26 avril 2024	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et Propositions du chef  Soupe de coquillages au lait de coco et chorizo. Osso bucco de jarret de veau lentement braisé, superposition de légumes. Biscuit mi cuit au chocolat amer glace café	
lundi 29 avril 2024	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : Propositions du chef :  Croustillant de saumon aux champignons. Plat libre à base de magret. Crème praliné aux amandes.	



Date	Serv.	Brasserie	Restaurant d'application
mardi 30 avril 2024	Déjeuner	<p>CARTE BRASSERIE... et : Propositions du chef :</p> <p>Raviole de crevette à la menthe, bouillon de crustacés.</p> <p>Filet de daurade pané aux graines, risotto.</p> <p>Bavarois vanille coulis de fraises à la menthe tuile aux amandes</p>	
vendredi 3 mai 2024	Déjeuner	<p>CARTE BRASSERIE... et Propositions du chef</p> <p>Guacamole et gelée de poivron tomate au piment.</p> <p>Tagine d'agneau aux abricots.</p> <p>Baba au rhum</p>	<p>Mise en bouche.</p> <p>Royale de cuisses de grenouille, beurre à la ciboulette.</p> <p>Rouget Colbert, jus de daube, aïoli, quelques légumes, os à moelle.</p> <p>Tiramisu en coque de meringue.</p> <p><b>24€ ttc hors boissons</b></p>





Date	Serv.	Brasserie
mardi 14 mai 2024	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : Propositions du chef : Terrine d'aubergine tomate basilic. Mignon de porc aux coquillages, piquillos et gaufre de brandade. Tarte aux fraises.

Date	Serv.	Brasserie	Restaurant d'application
vendredi 24 mai 2024	Déjeuner		<p><b>Mise en bouche.</b> Saint-Jacques sur un céleri rémoulade à la pomme et marinière de coques, vinaigrette au fruit de la passion. Pavé de veau, brûlé au fer, sauce morilles, petits légumes nouveaux. Déllice de chocolat noisettes et fruits rouge.</p> <p>24€ ttc hors boissons</p>
jeudi 23 mai 2024	Déjeuner		<p><b>AB :</b> croustillant de légumes au curry Blanc de seiche sauté aux légumes printaniers, vierge citron fenouil Dos de cabillaud bardé de Serrano, pressé de patate douce façon boulangère, Ananas rôti au poivre mignonette et sucrine saisie, jus court de viande Fraîcheur de fraises de pays, olives noires confite, fin palet breton et sorbet fraise basilic</p> <p>24€ ttc hors boissons</p>

Date	Serv.	Brasserie
mardi 28 mai 2024	Déjeuner	<p>CARTE BRASSERIE... <i>et Propositions du chef :</i></p> <p>Dartois au saumon Dos de lieu sauce crustacés, riz pilaf et légumes Déclinaison de fraises</p>



# *À BIENTÔT !*

Pour des raisons pédagogiques les horaires indiqués sont impératifs, s'agissant d'élèves qui ont des cours dans l'après-midi ou bien un retour chez eux le soir.

Les mets et les préparations sont servis et réalisés par des élèves en formation, qui acquièrent au fil de l'année compétence et expérience.

Merci de votre compréhension !

Nous vous rappelons l'existence d'un espace boutique de vente pédagogique. Le magasin est ouvert tous les jours, du lundi au vendredi, et propose : pains, viennoiseries, pâtisseries, plats cuisinés ...

Le magasin offre chaque jour un choix différent, l'approvisionnement étant lié aux productions pédagogiques des ateliers.

