



# MENU

## Restaurant d'application

28€

repas + apéritif + 1 verre de vin + café



Mardi 13 janvier 2026

Croustade d'effiloché de bœuf  
Filet de St Pierre sauce hollandaise safranée,  
garniture hivernale  
Plateau de fromages  
Entremets exotique et ananas flambé au rhum

Mardi 20 janvier 2026

Oeuf poché Dubarry  
Aiguillette de bœuf braisée bourgeoise,  
garniture hivernale  
Plateau de fromages  
Frangipane, crème anglaise

Mardi 27 janvier 2026

Feuilleté aux St Jacques  
Blanquette de veau à l'ancienne, garniture du  
marché  
Plateau de fromages  
Cerises Jubilé, glace vanille et tuile aux amandes

Mardi 03 février 2026

Aumônière de st Jacques aux petits légumes  
Steak flambé sauce au poivre, garniture du  
marché  
Plateau de fromages  
Assortiment de pâtisserie



Jeudi 15 janvier 2026

Salade de chèvre chaud  
Côte de bœuf sauce Béarnaise, trilogie de  
légumes frits  
Plateau de fromages  
Millefeuille aux fruits de saison

Jeudi 22 janvier 2026

Tourtière au saumon, beurre blanc  
Poulet fermier cocotte Grand-Mère, garniture  
hivernale  
Plateau de fromages  
Forêt noire

Jeudi 29 janvier 2026

Bouchée aux ris de veau  
Bœuf bourguignon, garniture du jour  
Plateau de fromages  
Bananes flambées, moelleux au chocolat

Jeudi 05 février 2026

Huîtres gratinées  
Tronçon de turbot grillé, sauce hollandaise  
revisitée, garniture hivernale  
Plateau de fromages  
Déclinaison d'Aumônières de crêpes





Mardi 17 février 2026

Feuilleté d'escargots à la crème d'ail  
Filet de canette à l'orange, pommes gaufrettes,  
garniture hivernale  
Plateau de fromages  
Crêpe soufflée au Grand-Marnier

Mardi 24 février 2026

Ravioles de crevettes  
Sole Meunière, garniture du jour  
Plateau de fromages  
Aumônière poire chocolat

Mardi 03 mars 2026

Filet de dorade aux herbes  
Langue de Bœuf sauce Madère,  
déclinaison de purées  
Plateau de fromages  
St Honoré revisité



Jeudi 19 février 2026

Oeuf mollet Saint Germain  
Veau Marengo, garniture hivernale  
Plateau de fromages  
Gâteau de crêpes

Jeudi 26 février 2026

Filet de sole Dieppoise  
Râble de lapin farci, garniture hivernale  
Plateau de fromages  
Paris - Brest



Nous vous rappelons que nous sommes un restaurant d'application qui permet à nos apprenants d'accroître leur savoir-faire en situation réelle ainsi :

- Nous demandons à nos convives d'arriver à l'heure précise d'ouverture (12h) et de respecter l'heure de fermeture (14h) ;
- Le nombre de couverts impacte l'organisation donc merci de prévenir toute modification du nombre de convives ;
- Des contraintes organisationnelles ou des aléas peuvent engendrer des modifications de menus voire une annulation de la séance ;
- Selon la planification, le niveau de technique professionnelle des apprenants diffère ;
- Au vu du contexte actuel (tarifs, disponibilités des produits, délais de livraison) certains menus pourraient être modifiés au dernier moment.
- Le parking est réservé au personnel de l'établissement donc merci de se garer à l'extérieur.

Merci de votre compréhension et à très vite !