



MENU

Restaurant d'application

28€

repas + apéritif + 1 verre de vin + café



Mardi 8 Septembre 2026

Cassolette de la mer au Riesling
Sandre sauce champagne, garniture du
marché
Plateau de fromages
Tarte alsacienne flambée

Mardi 22 Septembre 2026

Assiette de 6 huîtres
Magret grillé sauce aux raisins, garniture du
marché
Plateau de fromages
Tarte aux noix caramélisés

Mardi 29 Septembre 2026

Petit farci Niçois
Carré d'agneau en croûte d'herbes, garniture
provençale
Plateau de fromages
Tropézienne

Mardi 06 Octobre 2026

Quiche Lorraine
Escalope de veau aux morilles
Plateau de fromages
Choux chantilly

Jeudi 10 Septembre 2026

Oeuf mollet et velouté au foie gras
Ballotine de volaille IGP, garniture forestière
Plateau de fromages
Cannelet en profiterolles (sauce chocolat en
verseuse)

Jeudi 24 Septembre 2026

Foie gras
Filet de dorade grillé, garniture basquaise
Plateau de fromages
Croustade aux pommes flambée à l'Armagnac

Jeudi 01 Octobre 2026

Tartelette de légumes du soleil
Bouillabaisse
Plateau de fromages
Figues rôties flambées, sorbet à l'estragon

Jeudi 08 Octobre 2026

Profiteroles de St Jacques
Fricassée de volaille aux cèpes, garniture
du marché
Plateau de fromages
Tarte Normande



Mardi 13 Octobre 2026

Terrine de canard
Sole Meunière, garniture de saison
Plateau de fromages
Paris Brest

Jeudi 15 Octobre 2026

Tarte Océane
Pièce du Boucher sauce béarnaise, Pommes Pont
Neuf grillée
Plateau de fromages
Ananas flambé au Rhum



Mardi 27 Octobre 2026

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

Jeudi 29 Octobre 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 !