



MENU

Restaurant d'application

28€

repas + apéritif + 1 verre de vin + café



Mardi 03 novembre 2026

Cassolette de crevettes au Verjus
Veau Marengo, garniture du marché
Plateau de fromages
Tarte Bourdalou

Mardi 10 novembre 2026

Poelée de crevettes flambées au Whisky
Truite aux amandes, garniture du jour
Plateau de fromages
Tarte au chocolat pralinée

Mardi 17 novembre 2026

Oeuf parfait Caviar d'aubergines
Filet mignon de veau farci, garniture du jour
Plateau de fromages
Variation autour du Coing

Mardi 24 novembre 2026

Feuilleté d'escargots
Saumon à l'unilatéral et son beurre blanc,
garniture du marché
Plateau de fromages
Soufflé au Grand Marnier



Jeudi 05 novembre 2026

Quiche aux Noix de St Jacques
Boeuf Bourguignon
Plateau de fromages
Religieuses

Jeudi 12 novembre 2026

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

Jeudi 19 novembre 2026

Variation autour du Maquereau
Canard à l'orange, pommes gaufrettes
Plateau de fromages
Opéra

Jeudi 26 novembre 2026

Oeuf mollet et crème Dubarry
Dos de Cabillaud à la Dieppoise, garniture du jour
Plateau de fromages
Tarte aux citrons meringuée



Mardi 01 décembre 2026

Salade de gésiers confits
Filet de Bar sauce Hollandaise, garniture du jour
Plateau de fromages
Ananas caramélisé flambé et glace coco

Mardi 08 décembre 2026

Carpaccio de St Jacques
Châpon farci aux chataignes, garniture de Noël
Plateau de fromages
Nougat glacé Miel et Grand Marnier

Mardi 15 décembre 2026

Oeuf mollet et velouté aux cèpes
Pavé de Biche sauce Grand Veneur, garniture du marché
Plateau de fromages
Bûche de Noël

Mardi 05 janvier 2027

Timbale de la mer
Côte de boeuf grillée sauce Béarnaise, garniture du jour
Plateau de fromages
Cheesecake



Jeudi 03 décembre 2026

Poelée de St Jacques flambées au Cognac
Médaillon de Veau Duroc, garniture du marché
Plateau de fromages
Profiterolles

Jeudi 10 décembre 2026

Ravioles de foie gras
Dorade en croûte de sel, garniture festive
Plateau de fromages
Bûche exotique crème Mousseline

Jeudi 17 décembre 2026

Bouchée à la Reine
Filet mignon de porc sauce aux morilles, garniture du jour
Plateau de fromages
Bûche de Noël



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 !