



MENU



Vendredi 13 mars

Menu 25€

L'asperge crue et cuite,
sauce mousseline

Filet de daurade royale rôti,
sauce vierge, fenouil confit
aux agrumes

Selle d'agneau farcie, jus
réduit au thym, pulpe de
petit pois

Entremet chocolat
framboise

Mardi 17 mars

Menu 25€

La pissaladière déstructurée

L'œuf parfait à la crème de
parmesan

Demi-magret, gastrique au
vin rouge, légumes glacés

Entremet chocolat noisette

Mercredi 18 mars

Menu 25€

Sur un sablé aux olives, caviar
d'aubergine basilic, coulis de
poivron rouge

ou
Jalousie de légumes confits
coulis de poivron

Sole farcie dieppoise, pomme
amandine

ou
Sole filet façon grenobloise

Finger abricot noisette

Mardi 24 mars

Menu 25€

Duo de cabillaud en deux
cuissons, beurre blanc

Suprême de pintade, jus brun
aux épices, pomme fondante,
pastilla de carottes au cumin

Fromages affinés

Déclinaison autour
de la poire

Mardi 31 mars

Menu 25€

Pavé de sandre sauté, flan
de persil et sauce au
Riesling

Filet de canette rôti,
gastrique aux griottes,
pommes Anna

Fromages affinés

Dessert CSCDR

Mercredi 1^{er} avril

Menu 25€

Salade Waldorf
ou
Planche de charcuterie et
fromages

Pavé de bœuf sauce au
poivre, pommes éclatées
aux herbes fraîches et
petits légumes

Fromages affinés

Dessert CSCDR

Mardi 14 avril

Menu 25€

Déclinaison de 3 huitres, crue,
pochée en gelée, gratinée

Loup simplement rôti
garniture et sauce vierge

Fromages affinés

Tarte au citron meringuée,
crème glacée vanille, quartier
d'ananas flambés

Mercredi 15 avril

Menu 25€

Soupe glacée de légumes,
mousse de chèvre frais aux
condiments

Pavé de lieu jaune cuit à
l'unilatéral, gingembre, soja,
tombée d'épinards, pommes
rattes et beurre blanc

Fromages affinés

Profiterole, crème glacée du
moment coulis cacao,
fruits flambés



MENU



Vendredi 17 avril

Menu 25€

Jalousie de légumes confits,
coulis piquillos

Sur un risotto d'asperges
vertes, filet de loup
sauce vierge

Fromages affinés

Tarte citron meringuée

Jeudi 30 avril

Menu 25€

Déclinaison d'asperges

Quasi de veau cuit à basse
température, artichaut farci en
croute, jus de veau réduit

Fromages affinés

Sur un crumble, crème citron,
coulis passion
agrumes flambés

Mercredi 6 mai

Menu 25€

Examen BP service

Nous contacter pour
connaître le menu

Table de 4 et 2 couverts
imposées par l'académie

Mercredi 13 mai

Menu 25€

Bavarois d'avocat, granité de
tomate et poivron,
chips de vitelotte

Navarin d'agneau cuisiné à
l'orientale, citron confit
légumes et semoule boulgour

Plateau de fromages

Tarte fine aux pommes, crème
glacée et sauce caramel

Lundi 18 mai

Menu 25€

Examen CAP service

Nous contacter pour
connaître le menu

Table de 2 couverts
imposée par l'académie

Vendredi 22 mai

Menu 25€

Examen CAP service

Nous contacter pour
connaître le menu

Table de 2 couverts
imposée par l'académie

Mardi 19 mai

Menu 25€

Examen CAP service

Nous contacter pour
connaître le menu

Table de 2 couverts imposée
par l'académie

Mercredi 20 mai

Menu 25€

Examen CAP service

Nous contacter pour
connaître le menu

Table de 2 couverts
imposée par l'académie

Jeudi 21 mai

Menu 25€

Examen CAP service

Nous contacter pour
connaître le menu

Table de 2 couverts imposée
par l'académie