



MENU



Vendredi 04 septembre

TP CAP A2
Menu 25 €

Oeuf cuit à basse température,
barigoule de légumes

Parmentier de canard confit
roquette et parmesan,

Sauce au poivre

Fromages affinés

Crème brûlée du moment

Mardi 8 septembre

TP CAP B2
Menu 25€

Tartare de saumon,
blinis et crème
aux herbes fraîche

Mignon de porc,
sauce au diable,
légumes et polenta crémeuse

Fromages affinés

Tarte amandine aux fruits
rouges, crème anglaise
aux épices

Mardi 15 septembre

TP CAP C2
Menu 25€

Duo de cabillaud en deux
cuissons, beurre blanc,
mesclun

Suprême de pintade, jus
brun aux épices, pommes
fondantes, croustillant de
carottes aux épices

Fromages affinés

Dessert CSDR

Vendredi 18 septembre

TP BP A1
Menu 25€

Le champignon en fricassée,
en royale et en consommé

Sur un sablé à la tomate,
piperade basquaise, filet de
rouget snacké, sauce vierge

½ Magret de canard rôti à
basse température, pulpe
d'artichaut et pomme
fondante

Comme une tarte tatin, crème
glacée vanille

Mercredi 23 septembre

TP BP A2
Menu 25€

Sur une pulpe de pois chiche,
anchois marinés

Filet de loup contisé au citron
confit, pulpe de céleri rave,
sauce vin blanc

Quasi de veau cuit à basse
température, royale de
champignons sauvages

Biscuit noisette, crème
mouseline à l'anis, raisins
flambés

Vendredi 25 septembre

TP CAP A2
Menu 25 €

Duo de cabillaud en deux
cuissons, beurre blanc,
mesclun

Suprême de pintade, jus brun
aux épices, pommes
fondantes, pastilla de carottes
au cumin

Fromages affinés

Déclinaison autour de la poire



MENU



Mardi 29 septembre

TP CAP B2

Menu 25€

Soupe de poissons de roche
raviole de moules

Pièce de boeuf sautée,
sauce au poivre,
pommes fondantes,
tian de légumes

Fromages affinés

Profiterolles sauce chocolat

Mardi 6 octobre

TP CAP C2

Menu 25€

Tartare de saumon,
caviar de tomate,
madeleine au saumon fumé
salade d'herbes

Daurade rôtie, risotto à l'encre
de seiche, quelques légumes
glacés,
sauce américaine

Fromages affinés

Dessert CSDR

Mercredi 7 octobre

TP CAP C1 / BTS 2

Menu 25€

Oeuf mollet
barigoule de légumes,
jus de volaille et parmesan

Parmentier de canard confit,
roquette et sauce au poivre

Fromages affinés

Dessert CSDR

Mercredi 14 octobre

TP BP A2

Menu 25€

Pojarski de rascasse aux
aromates, beurre émulsionné
à l'oseille, salade d'herbes

Poitrine de canard en croûte,
légumes racine confits
et sauce diable

Fromages affinés

Vacherin exotique
et ananas flambé

Vendredi 16 octobre

TP CAP A2

Menu 25€

Mousse de saumon, caviar de
tomate et son sorbet, sauce
rémolade de basilic et
madeleine au saumon fumé

La fricassée de coquelet,
Jardinière de légumes

Fromages affinés

Nonette à la banane
sauce caramel, crème glacée,
brochette d'ananas flambés

Mardi 20 octobre

TP CAP B2

Menu 25€

Velouté Dubarry, fricassée
des bois et inflorescents

Pavé de lieu jaune, julienne
crue, cuite aux herbes, fine
purée de carottes aux
pamplemousse,
sauce genevoise

Fromages affinés

Crêpes flambées

Mercredi 21 octobre

TP CAP B1 / BTS1

Menu 25 €

Potage Julienne Darblay,
quelques moules en
marinière

Suprême de volaille sauté au
miel et noisette, jus de
volaille, gnocchis de
semoule et légumes glacés

Fromages affinés

Tarte au chocolat, sauce
caramel beurre salé



MENU

