



MENUS

Du 27 septembre
au 14 décembre 2022

2 RESTAURANTS

L'Application

La Brasserie

RÉSERVATIONS AU
03 87 65 66 22

Pour des raisons pédagogiques et sanitaires,
les réservations au-delà de 8 personnes sont réparties en plusieurs tables.

Tickets restaurant acceptés

Déjeuner : du lundi au vendredi midi

Accueil des clients à 12h00 (au plus tard 12h15)
Fin de repas 14h00

Dîner : les lundi, mercredi et jeudi soirs

Accueil des clients à 19h00 (au plus tard 19h15)
Fin de repas 21h30

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variables qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises de restauration et ils ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.

Quelques informations à retenir

Les restaurants sont fermés le samedi et le dimanche ainsi que lors des périodes de vacances scolaires.

La cuisine et le service sont effectués par des élèves encadrés par une équipe de professeurs. L'organisation de nos restaurants est dictée par le niveau de formation des élèves, la conception des menus, les méthodes de service, le nombre de couverts accueillis, les horaires d'ouverture et de fermeture.

Important :

Nos menus sont planifiés en début d'année scolaire. De ce fait, des impondérables pédagogiques ou d'approvisionnement peuvent nous amener à modifier certains d'entre eux en cours d'année.

Nos horaires sont imposés par des impératifs :

- **Impératifs scolaires** : nos élèves et étudiants ont des cours avant ou après le service auxquels ils doivent obligatoirement participer à partir de 14h30.
- **Impératifs législatifs** : les élèves mineurs ne doivent pas travailler au delà de 22h00 et doivent bénéficier d'un temps de repos suffisant pour assister aux cours du lendemain.

Le règlement des repas s'effectue en espèces, par chèque, carte bancaire ou ticket restaurant.

Les chèques vacances ne sont pas acceptés.



Le mot du Proviseur

Le Lycée des Métiers de l'hôtellerie Raymond Mondon de Metz vous accueille au sein de ses deux restaurants ouverts à la clientèle, le Restaurant d'Application et La Brasserie

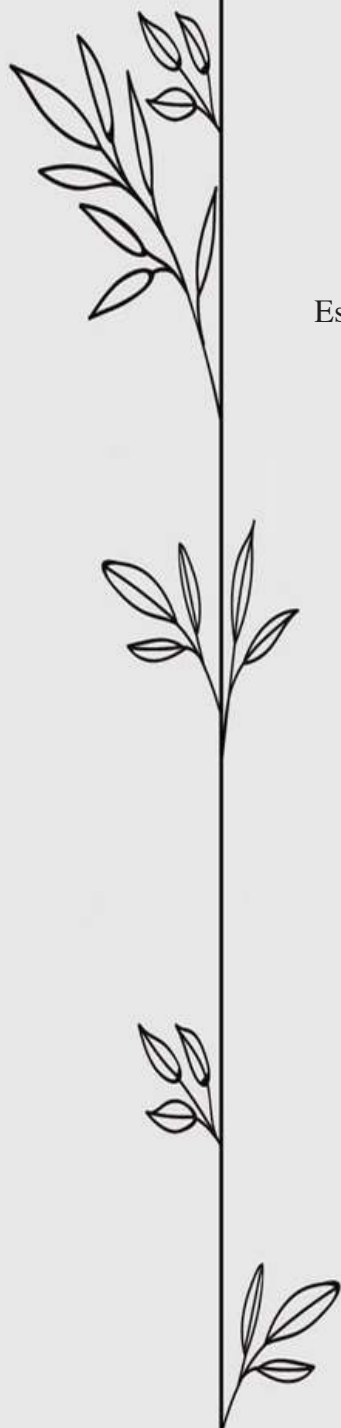
Ses objectifs sont exclusivement pédagogiques et visent à :

- Former l'élève aux attitudes et aux comportements professionnels par le contact avec une clientèle réelle.
- Initier l'élève à tous les aspects d'un service et d'une production en grandeur réelle.
- Rapprocher le système éducatif des réalités économiques et professionnelles.
- Commercialiser des produits que les ateliers doivent fabriquer pour assurer la formation des élèves.

Ces objectifs entraînent des règles de fonctionnement particulières différenciant nos restaurants d'une entreprise de restauration commerciale.



Conformément à la réglementation en vigueur, l'accès aux restaurants n'est plus soumise à la présentation du pass vaccinal.



La Brasserie

Lundi - restaurant fermé
Menu Midi - 18 euros hors boissons

SEMAINE DU 27 SEPTEMBRE
AU 30 SEPTEMBRE 2022

MARDI 27 SEPTEMBRE

Assortiment de tartes salées
Escalope viennoise
Tagliatelles aux légumes
Œufs à la neige, amandes et caramel

MERCREDI 28 SEPTEMBRE

Pâté lorrain et mesclun
Escalope de volaille à la crème et aux champignons
Spätzle
Crème brûlée à la bergamote

JEUDI 29 SEPTEMBRE

Feuilleté au Chaource
Filet de saumon cuit sur peau
Poêlée de légumes et fondue de poireaux
Brioche façon pain perdu, sorbet mirabelle

VENDREDI 30 SEPTEMBRE

Croûte aux champignons
Cuisé de volaille farcie au Comté
Pommes paillason
Cerises Jubilées



SEMAINE DU 3 AU 7 OCTOBRE 2022

L'Application

Menu Midi - 12 euros hors boissons
Pendant que nos terminales sont en stage,
les élèves de seconde vous proposent :

LUNDI 3 OCTOBRE

Macédoine de légumes

Émincé de volaille au curry - Tagliatelles
Carpaccio d'ananas, sorbet coco et sa tuile

MARDI 4 OCTOBRE

Assiette de crudités

Poulet sauté chasseur - Riz pilaf
Brochette de fruits sauce chocolat

MERCREDI 5 OCTOBRE

Œufs mimosa, salade

Steak haché - Potatoes, sauce tartare
Fondant au chocolat, crème anglaise

JEUDI 6 OCTOBRE

Coleslaw

Fish and chips - Potatoes, sauce tartare
Sundae

VENDREDI 7 OCTOBRE

Quiche et salade verte

Piccata de volaille, sauce tomate - Purée
Crème brûlée

La Brasserie

Lundi - restaurant fermé
Menu Midi - 18 euros hors boissons

MARDI 4 OCTOBRE

Aumonière forestière

Poulet rôti au jus

Ou Confit de canard braisé

Pommes écrasées et garniture grand-mère
Moelleux au chocolat, crème à la chicorée

MERCREDI 5 OCTOBRE

Flamme gratinée

Choucroute garnie

Kougelhopf glacé sur coulis de framboises

JEUDI 6 OCTOBRE

Quiche et salade verte

Filet mignon aux mirabelles

Légumes verts

Baba au rhum, crème chantilly

VENDREDI 7 OCTOBRE

Soupe à l'oignon et tarte gratinée

Poulet rôti en cocotte

Fruits et légumes d'automne

Tarte aux myrtilles



SEMAINE DU 10 AU 14 OCTOBRE 2022

L'Application

Menu Midi - 12 euros hors boissons
Pendant que nos terminales sont en stage,
les élèves de seconde vous proposent :

LUNDI 10 OCTOBRE

Velouté de potiron, crème montée et chips de lard
Ballotine de volaille, tian de légumes
Tarte fine aux pommes, glace vanille

MARDI 11 OCTOBRE

Potage Parmentier et graines de courge grillées
Pavé de saumon sauce tartare
Mousseline de panais et légumes du marché
Tarte fine aux poires, glace vanille

MERCREDI 12 OCTOBRE

Velouté de potiron, crème montée et chips de lard
Ballotine de volaille, tian de légumes
Tarte fine aux pommes, glace vanille

JEUDI 13 OCTOBRE

Restaurant fermé

VENDREDI 14 OCTOBRE

Velouté de potiron, crème montée et chips de lard
Ballotine de volaille, tian de légumes
Tarte fine aux pommes, glace vanille

La Brasserie

Lundi - restaurant fermé
Menu Midi - 18 euros hors boissons

MARDI 11 OCTOBRE

Velouté de petits pois et lard
Ou

Crème de chou-fleur anisée
Fricassée de volaille à l'ancienne
Spätzle et légumes du marché
Tarte aux pommes au caramel

MERCREDI 12 OCTOBRE

Saucisse de Morteau en brioche, sauce au Porto
Poularde au vin jaune
Poêlée de champignons des bois et paillason de pommes de terre
Entremets aux griottines

JEUDI 13 OCTOBRE

Mauricette à la mousse de canard et salade
Suprême de volaille sauce au Munster
Galette de pommes de terre
Tarte au fromage blanc, coulis de fruits rouges

VENDREDI 14 OCTOBRE

Quiche Lorraine
Filet de porc rôti, sauce au vin de Moselle
Pommes fondantes et légumes glacés
Entremets à la mirabelle et son coulis



SEMAINE DU 17 AU 21 OCTOBRE 2020

L'Application

Menu Midi - 12 euros hors boissons
Pendant que nos terminales sont en stage,
les élèves de seconde vous proposent :

LUNDI 17 OCTOBRE

Potage Parmentier et graines de courge grillées
Pavé de saumon sauce tartare
Mousseline de panais et légumes du marché
Tarte fine aux poires, glace vanille

MARDI 18 OCTOBRE

Velouté de potiron, crème montée et chips de lard
Ballotine de volaille, tian de légumes
Tarte fine aux pommes, glace vanille

MERCREDI 19 OCTOBRE

Potage Parmentier et graines de courge grillées
Pavé de saumon sauce tartare
Mousseline de panais et légumes du marché
Tarte fine aux poires, glace vanille

JEUDI 20 OCTOBRE

Velouté de potiron, crème montée et chips de lard
Ballotine de volaille, tian de légumes
Tarte fine aux pommes, glace vanille

VENDREDI 21 OCTOBRE

Potage Parmentier et graines de courge grillées
Pavé de saumon sauce tartare
Mousseline de panais et légumes du marché
Tarte fine aux poires, glace vanille

La Brasserie

Lundi - restaurant fermé
Menu Midi - 18 euros hors boissons

MARDI 18 OCTOBRE

Dartois au jambon et salade verte
Filet mignon de porc aux pommes et pain d'épices
Pommes de terre et carottes étuvées
Panna Cotta
Ou
Terrine d'agrumes mentholée

MERCREDI 19 OCTOBRE

Tourte ardennaise et salade verte
Râble de lapin farci aux champignons, sauce au Coteaux Champenois
Purée de pommes de terre et légumes de saison
Ile flottante aux biscuits rose de Reims

JEUDI 20 OCTOBRE

Soufflé au Comté
Saucisse de Morteau à la vigneronne
Gratin dauphinois
Tarte amandine aux poires

VENDREDI 21 OCTOBRE

Aumonière de saumon et choucroute, sauce au Riesling
Longe de porc poêlée, sauce au lard et au Munster
Pommes de terre rôties, poires et marrons sautés
Forêt noire revisitée



SEMAINE DU 8 AU 10 NOVEMBRE 2022

L'Application

Menu Midi - 25 euros hors boissons

MARDI 8 NOVEMBRE

Crème de fèves, œuf parfait
et émulsion de Parmigiano

Méli-mélo de bœuf et

volaille en croûte de mendiants, fondue de gorgonzola

Petite tomate soufflée au

chèvre et gratin de pommes de terre

Assiette pomme caramel

ou

Parfait glacé vanille tonka, chutney et sorbet mandarine

MERCREDI 9 NOVEMBRE

Pavé de bar en croûte viennoise, Émulsion de parmesan et
mousse de céleri

Volaille farcie aux fruits secs

Crème de chou-fleur et tomates rôties au jus

Assiette pomme caramel

ou

Parfait glacé vanille tonka, chutney et sorbet mandarine

JEUDI 10 NOVEMBRE

Carpaccio de champignons

Carré de veau en basse température

Crumble de potirons et châtaignes

Assiette pomme caramel

ou

Parfait glacé vanille tonka, chutney et sorbet mandarine

La Brasserie

Lundi - restaurant fermé

Menu Midi - 18 euros hors boissons

MARDI 8 NOVEMBRE

Salade de hareng fumé et pommes de terre

Ou

Tarte fine aux boudin et aux pommes

Pavé de saumon grillé sauce crème et coquillages

Étuvée de chou vert

Pithiviers

MERCREDI 9 NOVEMBRE

Cassolette de moules à la coriandre

Mignon de porc façon vallée d'Auge

Riz pilaf

Cambrai et sa bêtise

JEUDI 10 NOVEMBRE

Velouté de chou-fleur et croûtons

Filet de colin à la bretonne

Coco de Paimpol à la crème

Far breton

VENDREDI 11 NOVEMBRE FÉRIÉ



SEMAINE DU 14 AU 18 NOVEMBRE 2022

L'Application

LUNDI 14 NOVEMBRE - SOIR
BRASSERIE 35 euros hors boissons

Tartare de daurade à la mangue, éclats de coco, crème acidulée à l'aneth et blinis maison
Estouffade bourguignonne
Ecrasé de pommes de terre et légumes d'automne
Café ou thé gourmand

MARDI 15 NOVEMBRE - MIDI
COUPE DU MONDE 25 euros hors boissons

Filet de bar en écailles de pommes de terre, fondue de poireau et fenouil, huile d'herbe
Filet de veau basse température crouste safranée
Riz bomba comme une paella
Mini savarin curcuma gingembre, sorbet ibiscus
ou
Pastilla de chocolat noir, glace vanille et caramel aux fruits secs

MERCREDI 16 NOVEMBRE - MIDI
COUPE DU MONDE 25 euros hors boissons

Risotto crémeux façon Paëlla
Mignon de veau en croûte de chorizo,
Gratinée de chou-fleur et carottes nouvelles
Mini savarin curcuma gingembre, sorbet ibiscus
ou
Pastilla de chocolat noir, glace vanille et caramel aux fruits secs

MERCREDI 16 NOVEMBRE - SOIR
BRASSERIE 35 euros hors boissons

Tartare de poisson, pomme granny
Cocotte de veau marengo pommes château
Café/Thé gourmand (œufs à la neige, crème brûlée au Baileys,
Gâteau choco-menthe)

JEUDI 17 NOVEMBRE - MIDI
COUPE DU MONDE 25 euros hors boissons

Tapas variées
Jarret salé sur lit de choucroute
Mini savarin curcuma gingembre, sorbet ibiscus
ou
Pastilla de chocolat noir, glace vanille et caramel aux fruits secs

JEUDI 17 NOVEMBRE - SOIR
BRASSERIE 35 euros hors boissons

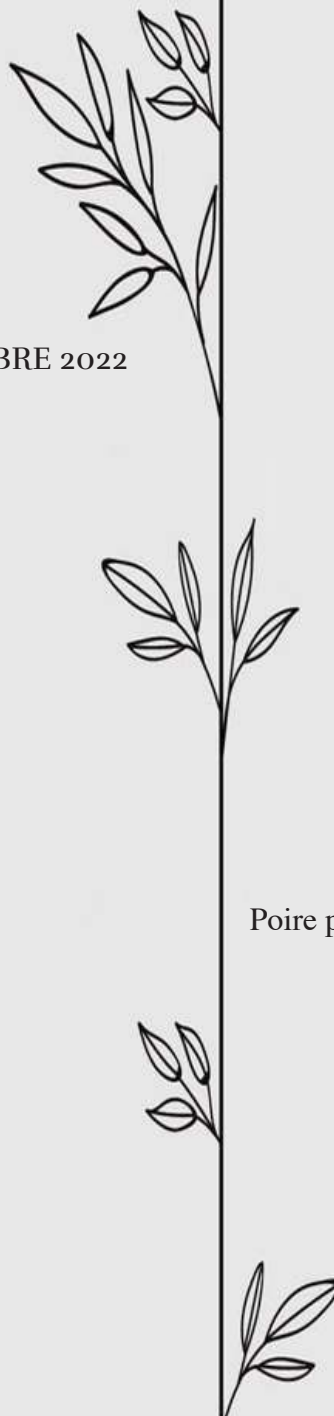
Sablé noisette, tartare de bar et espuma de raifort
Joue de porc à la bière brune
Spaetzle et carottes glacées
Crème brûlée, cookie et panna cotta aux fruits

VENDREDI 18 NOVEMBRE - MIDI
COUPE DU MONDE 25 euros hors boissons

Tapas variées
Jambonette de volaille aux fruits secs
Coquille de légumes
Mini savarin curcuma gingembre, sorbet ibiscus
ou
Pastilla de chocolat noir, glace vanille et caramel aux fruits secs



SEMAINE DU 14 AU 18 NOVEMBRE 2022



La Brasserie

Lundi - restaurant fermé
Menu Midi - 18 euros hors boissons

MARDI 15 NOVEMBRE

Salade d'avocat, crevettes et agrumes

Ou

Poireau vinaigrette et jambon de pays

Choucroute de la mer et crème au raifort

Crumble aux pommes sauce caramel

Ou

Pain perdu, glace vanille et sauce chocolat

MERCREDI 16 NOVEMBRE

Ficelle picarde

Carbonnade flamande

Pommes rissolées et légumes glacés

Merveilleux

JEUDI 17 NOVEMBRE

Tarte au Pont L'évêque et salade de mâche

Filet de poisson sauce normande Petits légumes

Poêlée de pommes et glace vanille

VENDREDI 18 NOVEMBRE

Assiette de fruits de mer

Longe de porc à la crème de wakamé

Pommes de terre rôties aux herbes

Poire pochée au caramel, beurre salé et tuile au grué de cacao



SEMAINE DU 21 AU 25 NOVEMBRE 2022

L'Application

Menus brasserie et
Beaujolais

LUNDI 21 NOVEMBRE - SOIR

BRASSERIE 35 euros hors boissons

Tartare de Saint jacques et langoustines, crémeux de céleri et brunoise de légumes

Poule au riz

Assiette gourmande : Crème brûlée vanille, financier framboise pistache et moelleux chocolat

MARDI 22 NOVEMBRE - MIDI

BEAUJOLAIS 25 euros hors boissons

Lotte & gambas rôties, purée de carottes, légumes printaniers glacés au vin rouge

Cuisse de poulet fermier aux champignons des bois, miroir au beaujolais, émulsion de pommes de terre

Tarte au fromage blanc, poêlée de myrtilles et cassis, glace fruits rouge

ou

Feuilleté de poire au Beaujolais et aux épices, glace cannelle

MERCREDI 23 NOVEMBRE - MIDI

BEAUJOLAIS 25 euros hors boissons

Lasagne ouverte aux ris de veau sautés, duxelles de cèpes et crème onctueuse

Pavé de sandre à la bourguignonne

Petits légumes glacés et pommes grenailles

Tarte au fromage blanc, poêlée de myrtilles et cassis, glace fruits rouge
ou

Feuilleté de poire au Beaujolais et aux épices, glace cannelle

MERCREDI 23 NOVEMBRE - SOIR

BEAUJOLAIS 30 euros hors boissons

Tartare de daurade à la mangue, éclats de coco, crème acidulée à l'aneth et blinis maison

Estouffade bourguignonne

Ecrasé de pommes de terre et légumes d'automne

Café ou thé gourmand

JEUDI 24 NOVEMBRE - FERMÉ

VENDREDI 25 NOVEMBRE - FERMÉ



SEMAINE DU 22 AU 25 NOVEMBRE 2022

La Brasserie

Lundi - restaurant fermé
Menu Midi - 18 euros hors boissons

MARDI 22 NOVEMBRE

Assiette de poissons fumés

Ou

Assiette de charcuteries

Côtes d'agneau grillées, jus aux olives

Garniture Normande

Ou

Andouille grillée sauce moutarde

Pommes de terre en friture

Paris Brest

MERCREDI 23 NOVEMBRE

Tartare de crevettes

Saumon meunière

Risotto de riz noir et petits légumes

Sablé breton, crémeux au chocolat et poire pochée aux épices douces

JEUDI 24 NOVEMBRE

Flamiche picarde

Carbonnade de bœuf

Purée de panais

Crumble pommes-poires

VENDREDI 25 NOVEMBRE

Moules marinières

Côte de veau à la normande

Crémeux de chou-fleur et assortiment de petits légumes glacés

Verrine pommes et poires et son crumble



SEMAINE DU 28 NOVEMBRE
AU 2 DECEMBRE 2022

L'Application

Menu midi

LUNDI 28 NOVEMBRE - 12 euros hors boisson

Tartiflette et sa salade verte
Baba aux agrumes

MARDI 29 NOVEMBRE - 25 euros hors boissons

Tartare de bœuf ou saumon
Jambonnette de volaille de Bresse aux morilles et vin jaune
Panier de légumes
Finger 2 chocolats, glace noix de pécan

MERCREDI 30 NOVEMBRE - 25 euros hors boissons

Carpaccio d'haddock fumé et
Vinaigrette au soja
Ballotine de volaille aux blettes
Embeurrée de chou vert et carottes
Finger 2 chocolats, glace noix de pécan

JEUDI 1ER DÉCEMBRE

NOËL 50 euros boissons comprises

Amuse-bouches

Escargots aux petits légumes et purée d'ail

Dos de cabillaud, condiment d'ail noir et patate douce

Suprême de volaille farci aux morilles et petits légumes

Bûche noisette glace tonka

ou

Bûche glacée chocolat blanc passion meringuée

VENDREDI 2 DECEMBRE

NOËL 50 euros boissons comprises

Amuse-bouches

Trilogie de saumon : confit, gravlax et fumé

Pain bretzel

Pavé de bar et déclinaison de fenouil

Mignon de veau, bouillon à la truffe

Légumes d'hiver

Bûche noisette glace tonka

ou

Bûche glacée chocolat blanc passion meringuée

Restaurant pédagogique

Menu midi

MARDI 29 NOVEMBRE - 20 euros hors boissons

Menu examen TTS 20 € (entrée, plat, fromage, dessert), boissons
en supplément.

Attention les quantités dans les choix sont limitées

MERCREDI 30 NOVEMBRE - 25 euros boissons comprises

Tartare de saumon et blinis

Dos de cabillaud rôti, beurre blanc et légumes de saison

Coulant chocolat en deux couleurs, chantilly

VENDREDI 2 DECEMBRE

LA MER 25 euros boissons comprises

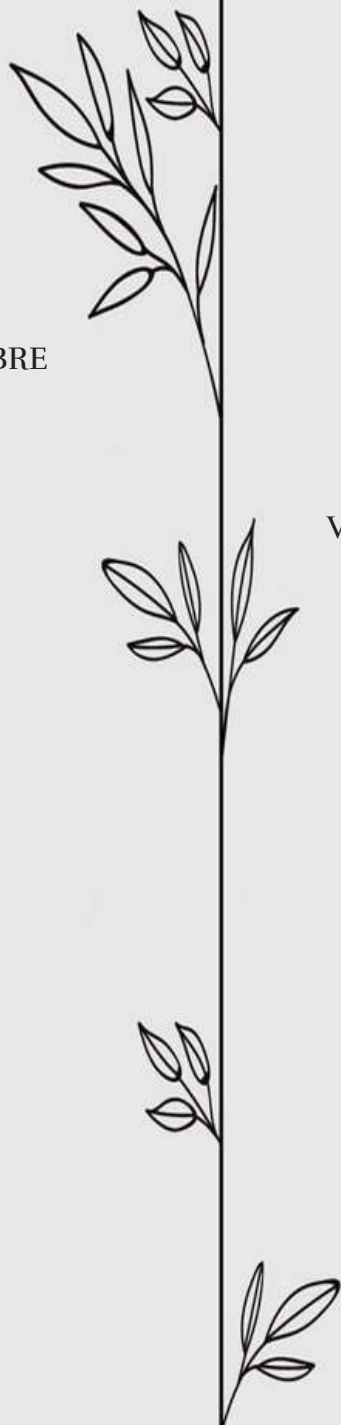
Tartare de saumon et blinis

Dos de cabillaud rôti, beurre blanc et légumes de saison

Coulant chocolat en deux couleurs, chantilly



SEMAINE DU 29 NOVEMBRE
AU 2 DECEMBRE 2022



La Brasserie

Lundi - restaurant fermé
Menu Midi - 18 euros hors boissons

MARDI 29 NOVEMBRE

Salade de pamplemousse et crevettes
Spaghetti bolognese
Ou
Spaghetti carbonara
Café gourmand et mignardises

MERCREDI 30 NOVEMBRE

Assiette de saumon fumé et garnitures
Joue de porc confite au vin rouge
Pommes cocotte et petits légumes
Omelette norvégienne

JEUDI 1ER DECEMBRE

NOËL 35 euros boissons comprises
Huître chaude au sabayon de Champagne
Velouté de potiron au lait de coco, crevettes rôties
Civet de marcassin, pommes fondantes
Bûches des pâtisseries

VENDREDI 2 DECEMBRE

NOËL 35 euros boissons comprises
Huître chaude, sabayon au vin blanc
Toast de saumon fumé
Assiette nordique
Ballotine de volaille farcie aux morilles
Pommes dauphines et flan de légumes
Bûches des pâtisseries



SEMAINE DU 5 AU 9 DECEMBRE 2022

L'Application

Menus Noël

LUNDI 5 DECEMBRE - MIDI

18 euros hors boissons

Velouté de potiron, crème montée et chips de lard

Ballotine de volaille farcie aux marrons

Mousseline de légumes et petits légumes glacés

Bûche

LUNDI 5 DECEMBRE - SOIR

45 euros hors boissons

Pressé de foie gras et magret fumé, gelée pomme verte
sur une brioche

Filet de turbot, beurre safrané et polenta crémeuse

Granité pamplemousse

Pigeon en deux cuissons, jus corsé

Compotée de betteraves rouges et pommes Berny),

Plateau de fromages, garniture et pains spéciaux

Bûche champenoise aux fruits rouges, accompagné de
fruits exotiques

MARDI 6 DECEMBRE - MIDI

NOËL 50 euros boissons comprises

Amuse-bouches

Tartare de dorade et Saint Jacques à la mangue, perles de citron
vert et caviar

Filet de turbot et homard aux petits légumes, jus de carapaces à
l'absinthe

Suprême de chapon en deux cuissons crème d'algue wakamé

Bûche noisette glace tonka

ou

Bûche glacée chocolat blanc passion meringuée

MERCREDI 7 DECEMBRE - MIDI

NOËL 50 euros boissons comprises

Amuse-bouches

Œuf parfait cuit à basse température

Champignons des bois et émulsion de foie gras

Suprême de Saint-Pierre en croûte de truffes

Poireaux aux noisettes, Crème de Mascarpone

Filet de pintade grand veneur, Chutney de kumquat

Crème de butternut, étuvée pomme-céleri

Bûche noisette glace tonka

ou

Bûche glacée chocolat blanc passion meringuée

MERCREDI 7 DECEMBRE - SOIR

NOËL 45 euros hors boissons

Amuse-bouches du jour

Ravioles de la mer bouillon thaï

Veau à basse température sauce girolles et légumes d'hiver

Plateau de fromages

Douceur exotiques noix de coco et fruits de la passion



SEMAINE DU 5 AU 9 DECEMBRE 2022

L'Application

Menus Noël

JEUDI 8 DECEMBRE - MIDI

NOËL 50 euros hors boissons

Amuse-bouches

Trilogie de saumon : confit, gravlax et fumé

Pain bretzel

Pavé de bar et déclinaison de fenouil

Mignon de veau, bouillon à la truffe

Légumes d'hiver

Bûche noisette glace tonka

ou

Bûche glacée chocolat blanc passion meringuée

JEUDI 8 DECEMBRE - SOIR

NOËL 45 euros hors boissons

Soupe et mousse de courge au lait de coco, citron vert
et laurier

Raviole ouverte, sautée de cèpes, gambas et émulsion
champignons

Granité fraîcheur

Filet mignon de veau basse température, chapelure de
jambon et éclats de truffe, jus infusé aux graines de café

Purée de carottes grillées et déclinaison de légumes

Plateau de fromages

Ananas rôti, mousse passion, doigts de fée

VENDREDI 9 DECEMBRE - MIDI

NOËL 50 euros boissons comprises

Amuse-bouches

Escargots, petits légumes et purée d'ail

Dos de cabillaud, condiment d'ail noir et patate douce

Suprême de volaille farci aux cèpes et petits légumes

Bûche noisette glace tonka

ou

Bûche glacée chocolat blanc passion meringuée

La Brasserie

Lundi - restaurant fermé

Menu Midi

35 euros boissons comprises

MARDI 6 DECEMBRE

Crème de potiron et gésier de canard

Mousseline de saumon et queues d'écrevisses, bisque de crustacés

Suprême de pintade

Risotto crémeux à la ciboulette

Morilles au jus

Parfait glacé à la châtaigne, sauce chicorée

MERCREDI 7 DECEMBRE

Tartare aux deux saumons

Cassolette de Saint-Jacques gratinée

Ballotine de volaille aux fruits secs

Paillasson à la betterave et légumes glacés

Pavlova exotique

JEUDI 8 DECEMBRE

NOËL 35 euros boissons comprises

Huître chaude au sabayon de Champagne

Velouté de potiron au lait de coco, crevettes rôties

Suprême de volaille jaune, crème de truffe

Pommes Anna

Bûches des pâtisseries

VENDREDI 9 DECEMBRE

NOËL 35 euros boissons comprises

Huître chaude, sabayon au vin blanc

Toast de saumon fumé

Crème de marron au foie gras

Assiette nordique

Quasi de veau aux morilles

Pommes dauphines et flan de légumes

Bûches des pâtisseries



SEMAINE DU 12 AU 14 DECEMBRE 2022

L'Application

Menus Noël

LUNDI 12 DECEMBRE

MIDI 18 euros hors boissons

Velouté de potiron, crème montée et chips de lard
Ballotine de volaille farcie aux marrons
Mousseline de légumes et petits légumes glacés
Bûche

LUNDI 12 DECEMBRE

SOIR GASTRONOMIE 45 euros hors boissons

Amuse-bouches

Cabillaud poché, poivrons jaunes et abricots sautés au
Raz el Hannut, mousse d'hibiscus
Granité champagne
Plateau de fromages
Ballotine de volaille aux truffes
Risotto truffé et légumes variés
Entremets champagne litchi

MARDI 13 DECEMBRE - MIDI

NOËL 50 euros boissons comprises

Amuse-bouches

Tartare de dorade et Saint Jacques à la mangue, perles de
citron vert et caviar

Filet de turbot et homard aux petits légumes, jus de carapaces
à l'absinthe

Suprême de chapon en 2 cuissons crème d'algue wakamé

Bûche noisette glace tonka

ou

Bûche glacée chocolat blanc passion meringuée

MERCREDI 14 DECEMBRE - MIDI

NOËL 50 euros boissons comprises

Amuse-bouches

Œuf parfait cuit à basse température

Champignons des bois

et émulsion de foie gras

Suprême de Saint-Pierre en croûte de truffes

Poireaux aux noisettes, Crème de Mascarpone

Filet de pintade grand veneur, Chutney de kumquat,

Crème de butternut, étuvée pomme-céleri

Bûche noisette glace tonka

ou

Bûche glacée chocolat blanc passion meringuée

MERCREDI 14 DECEMBRE - SOIR

GASTRONOMIE 45 euros hors boissons

Pressé de foie gras et magret fumé, gelée pomme verte sur une
brioche

Filet de turbot, beurre safrané et polenta crémeuse

Granité pamplemousse

Pigeon en deux cuissons, Compotée de betteraves rouges et
pommes Berny),

Plateau de fromages, garniture et pains spéciaux

Bûche champenoise aux fruits rouges, accompagné de fruits
exotiques



SEMAINE DU 13 AU 14 DECEMBRE 2022

La Brasserie

Lundi - restaurant fermé

NOËL - 35 euros
boissons comprises

MARDI 13 DECEMBRE

NOËL 35 euros boissons comprises

Crème de potiron et gésier de canard

Mousseline de saumon et queues d'écrevisses, bisque de crustacés

Suprême de pintade

Risotto crémeux à la ciboulette

Morilles au jus

Parfait glacé à la châtaigne, sauce chicorée

MERCREDI 14 DECEMBRE

NOËL 35 euros boissons comprises

Douceurs de Noël

Raviole de langoustine au piment d'Espelette et bisque émulsionnée

Mignon de veau basse température, jus corsé

Purée de patates douces au Comté et risotto croustillant

Bûche gianduja passion

Restaurant pédagogique

Menu midi

MARDI 13 DECEMBRE

GASTRONOMIE (10 TABLES DE 4)

Menu examen TTS 20 € (entrée, plat, fromage, dessert),
boissons en supplément.

Attention les quantités dans les choix sont limitées