Menus Restaurant d'Application Novembre et Décembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi Restaurant	Mercredi Bistro	Jeudi Midi	Jeudi Soir	Vendredi
02/11 Œuf florentine. Pavé de saumon rôti, beurre blanc, tagliatelles. Pâtisserie du moment.	03/11 Œuf florentine. Pavé de saumon rôti, beurre blanc, tagliatelles. Pâtisserie du moment.	04/11 Crème de potimarron, carotte au lait de coco. Filet de bar, saint jacques meunière, purée de panais, choux à l'anglaise. Tarte au chocolat.	04/11 Salade d'automne. Poulet rôti, bouquetière de légumes. Tarte au chocolat.	05/11 Gnocchi à la parisienne. Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf légumes glacés. Pâtisserie du moment.	05/11 Lotte à l'américaine. Estouffade bourguignonne. Dessert gourmand.	06/11 Gnocchi à la parisienne. Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf légumes glacés. Pâtisserie du moment.
09/11 Œuf florentine. Pavé de saumon rôti, beurre blanc, tagliatelles. Pâtisserie du moment.	10/11 Œuf florentine. Pavé de saumon rôti, beurre blanc, tagliatelles. Pâtisserie du moment.	11/11 FERIE	11/11 FERIE	12/11 Elèves en formation	12/11 Quiche aux morilles et poulet. Filet de daurade grillée, fondue de fenouil, pomme pont neuf ,sauce béarnaise. Compotée d'abricot, cratère de chocolat Caramelo.	13/11 Elèves en formation
16/11 Potage St Germain. Côte de porc charcutière, pomme purée, flan de carottes. Pâtisserie du moment.	17/11 Potage St Germain. Côte de porc charcutière, pomme purée, flan de carottes. Pâtisserie du moment.	18/11 Elèves en formation	18/11 Escalope de volaille viennoise, flan de légumes. Assiette de fromages . Chou à la crème.	19/11 Elèves en formation	19/11 Birck de légumes, soupe de poisson. Mignon de porc farci, bayaldi de légumes, pomme éventail, jus court à la sauge. Assiettes de fromages. Tarte citron meringuée inversée.	20/11 Elèves en formation
23/11 Potage st Germain. Côte de porc charcutière, pomme purée, flan de carottes. Pâtisserie du moment.	24/11 Potage st Germain. Côte de porc charcutière, pomme purée, flan de carotte. Pâtisserie du moment	25/11 Elèves en formation	25/11 Crêpes farcies, filet de bar meunière, choux à l'Anglaise, Assiette de fromages.	26/11 Elèves en formation	26/11 Ravioles aux langoustines, coulis de crustacés. Tournedos de magret légumes oubliés Brownies cacahuète ganache montée ivoire, sauce anglaise pistache.	27/11 Elèves en formation
30/11 Salade d'hiver. Fricassée de volaille à l'ancienne, riz pilaf. Œuf à la neige.	01/12 Salade d'hiver. Fricassée de volaille à l'ancienne, riz pilaf. Œuf à la neige.	02/12 Omelette roulée aux champignons. Fricassée de chapon aux marrons, Choux à la crème pralinée, éclats de noisette.	02/12 Moules marinières. Fricassée de volaille, semoule aux épices. Pâtisserie du moment.	03/12 Elèves en formation	03/12 Tartare de saumon, daurade. Médaillon de veau farci aux saint jacques et cèpes jus au poivre du Kerala et pressé de pomme de terre aux trompettes de la mort. Assiettes de fromages. Pavlova aux agrumes.	04/12 Elèves en formation
07/12 Salade d'hiver. Fricassée de volaille à l'ancienne, riz pilaf. Œuf à la neige.	08/12 Salade d'hiver. Fricassée de volaille à l'ancienne, riz pilaf. Œuf à la neige.	09/12 Beignets de langoustines façon fish and chips. Navarin de biche, flan d'herbes, châtaignes et airelles Bûchette tiramisu.	09/12 Avocat sauce cocktail, Goujonnettes de sole, pomme pont neuf. Tiramisu.	10/12 Potage Parmentier de moules, croûtons, spaghetti de courgettes. Poisson du jour, écrasé de haddock, purée à l'huile d'olive, beurre blanc. Pâtisserie du moment.	10/12 Soupe de poisson de roche. Filet de saint pierre sauce safranée, déclinaison de salsifis. Millefeuille en Arlette poires, caramélisées coulis poire litchi.	11/12 Potage Parmentier de moules, croûtons, spaghetti de courgettes. Poisson du jour, écrasé de haddock, purée à l'huile d'olive, beurre blanc. Pâtisserie du moment.
14/12 Menu de Noël Amuse bouche + Apéritif Saint jacques rôties sur coulis de cresson, émulsion d'agrumes. Suprême de chapon rôti, sauce forestière, marrons, légumes de saison. Dessert du pâtissier.	15/12 Menu de Noël Amuse bouche+Apéritif Saint jacques rôties sur coulis de cresson, émulsion d'agrumes. Suprême de chapon rôti, sauce forestière, marrons, légumes de saison. Dessert du pâtissier.	16/12 Menu de noël Amuse bouche+ Apéritif Œuf farci façon Charnay revisite, brioche toastée. Chapon en cocotte, légumes d'hiver. Dessert du pâtissier.	16/12 Menu de noël Amuse bouche+ Apéritif Toast saumon fumée . Tournedos sauce au poivre, pomme purée. Dessert du pâtissier.	17/12 Menu Noel Assiette de poissons fumés. Tournedos Rossini, mini légumes, pomme de terre en éventail Bûche du pâtissier.	17/12 Menu de Noel Noix de St Jacques rôties et fondue d'endives Tourte de pigeon au foie gras, jus corsé à la Royale, Nougat glacé. Mignardises.	18/12 Restaurant fermé