

≡ MENUS ≡

Du 29 avril 2024 au 28 juin 2024



“La bonne cuisine est la base du véritable bonheur.”

Auguste Escoffier (1846 - 1935) - Mai 1911

Renseignements & réservations :

24.26.70

Du lundi au vendredi de 9h00 à 14h00*

** Selon disponibilité des élèves et hors période de vacances scolaires.*

Inscrivez-vous sur notre newsletter et restez informé-e de notre actualité en scannant ce QR-code avec votre Mobilis



Horaires du restaurant :

Déjeuner (lundi au vendredi)

Accueil : de 11h30 à 12h00

Diner (jeudi)

Accueil : de 19h30 à 20h00

Tarifs (hors boissons)

Déjeuners

Formule Duo (Entrée/Plat ou Plat/Dessert) : 1 950F

Formule complète (Entrée/Plat/Dessert) : 2 700F

Diners

Menu complet : 4 350F

Rappel important

Les menus peuvent être sujets à modifications.

Règlement par CB ou chèque **uniquement**.

Aussi, nous vous remercions de ne pas oublier
que le restaurant d'application est une salle de classe
pour nos élèves en cours de formation.

Il est donc important d'honorer vos réservations
tout en respectant les horaires des services.

Nous vous remercions de participer à la formation des restaurateurs de demain

Au plaisir de vous recevoir

	Midi	Soir <i>4350F</i>
	Complet (ou Duo) <i>2700F (ou 1950F)</i>	
lundi 29 avril 2024	Sashimi de thon Crudités et sauce asiatique --- Filet mignon d'agneau à la fleur de thym Bayaldi de légumes, mozzarella et pistou ou Osso bucco à la milanaise Duo de tagliatelles --- Tiramisu	
mardi 30 avril 2024	RESTAURANT EXCEPTIONNELLEMENT FERMÉ	
mercredi 1er mai 2024	FÊTE DU TRAVAIL RESTAURANT EXCEPTIONNELLEMENT FERMÉ	
jeudi 2 mai 2024	RESTAURANT EXCEPTIONNELLEMENT FERMÉ	[soirée tropicale] Salade de papaye, croustillant de crevette --- Mignon de porc en mini bougnat riz et achards de légumes --- Blanc mangé coco coeur coulant passion
vendredi 3 mai 2024	Assiette de poissons fumés maison, Crème fouettée vanillée --- Tournedos de mahi-mahi snacké Emulsion à la vanille de Lifou --- Blanc manger passion-vanille	

	Midi	Soir <i>4350F</i>
	Complet (ou Duo) <i>2700F (ou 1950F)</i>	
lundi 6 mai 2024	Salade de thon à la chinoise --- Parmentier de patate carry et confit de canard, magret rôti Salade de roquette ou Paella --- Crème catalane	
mardi 7 mai 2024	Tartare de thon, sauce soyo --- Suprême de volaille aux baies roses, vinaigrette balsamique, purée d'igname, concassée de tomates, tuile croustillante --- Assiette de fruits frais du pays et ses sorbets exotiques	
mercredi 8 mai 2024	VICTOIRE 1945 RESTAURANT EXCEPTIONNELLEMENT FERMÉ	
jeudi 9 mai 2024	RESTAURANT EXCEPTIONNELLEMENT FERMÉ	ASCENSION RESTAURANT EXCEPTIONNELLEMENT FERMÉ
vendredi 10 mai 2024	RESTAURANT EXCEPTIONNELLEMENT FERMÉ	

	Midi	Soir 4350F
	Complet (ou Duo) 2700F (ou 1950F)	
lundi 13 mai 2024	Salade de thon à la chinoise --- Parmentier de patate carry et confit de canard, magret rôti Salade de roquette --- Dessert de nos pâtisseries	
mardi 14 mai 2024	Cassolette de légumes locaux à la grecque --- Tournedos de cerf au foie gras poêlé, purée de patate douce et tomate confite --- Tarte fine aux pommes et à la cardamome, glace carambar	
mercredi 15 mai 2024	RESTAURANT EXCEPTIONNELLEMENT FERMÉ	
jeudi 16 mai 2024	RESTAURANT EXCEPTIONNELLEMENT FERMÉ	[soirée escoffier] Huîtres chaudes au sabayon de Champagne --- Filet de bœuf Wellington Pommes Anna & subric --- Chariot de dessert et pêche melba
vendredi 17 mai 2024	Œuf de la Coulée en deux cuissons sur une crème d'endives bio du caillou --- Tournedos de cerf au foie gras poêlé, purée de patate douce et tomate confite ou Entrecôte de Bourail grillée, sauce à la moelle Manioc frit façon pont-neuf, flan de squash --- Tarte aux agrumes déstructurée	

	Midi	Soir 4350F
	Complet (ou Duo) 2700F (ou 1950F)	
lundi 20 mai 2024	LUNDI DE PENTECÔTE RESTAURANT EXCEPTIONNELLEMENT FERMÉ	
mardi 21 mai 2024	Râpé de papaye verte aux graines de faux poivrier Sashimi de mahi-mahi au sel de Kô --- Filet de perroquet en écailles de courgette, crème safranée, purée de squash et poivron confit --- Tarte amandine aux poires et son sorbet	
mercredi 22 mai 2024	RESTAURANT EXCEPTIONNELLEMENT FERMÉ	
jeudi 23 mai 2024	RESTAURANT EXCEPTIONNELLEMENT FERMÉ	[Soirée bourgogne] Œuf meurette en coque de pomme fondante ou buffet de charcuterie --- Côte de bœuf grillée, paleron façon bourguignon en pastilla, tartelette boudin oignon & poire au vin, mousseline de céleri sauce vin rouge --- Entremet cassis chocolat ou poire dijonnaise Baba au marc de Bourgogne
vendredi 24 mai 2024	Râpé de papaye verte aux graines de faux-poivrier Sashimi de mahi-mahi au sel de Kô --- Suprême de volaille de Koé fumée minute Wok de légumes ou Filet de saumonée grillé, pois cassés Sauce Passion en trompe l'œil --- Poire pochée et sa glace au pain d'épices	

	Midi	Soir
	Complet (ou Duo) 2700F (ou 1950F)	4350F
lundi 27 mai 2024	Tourte aux fruits de mer et salade croquante --- Noix de veau rôtie en basse température, sauce aux champignons Gratin de légumes tropicaux --- Dessert de nos pâtisseries	
mardi 28 mai 2024	Velouté de crabes de palétuvier à l'huile d'olive Allumettes aux graines de pavot --- Filet de mullet sauté, sauce verte Gratin de patate douce, tian de légumes --- Profiteroles à la glace vanille et au coulis de framboise	
mercredi 29 mai 2024	Croustillant de crevettes, en salade folle --- Pièce de bœuf rôtie Pommes rissolées et légumes provençaux --- Crème brûlée à la vanille	
jeudi 30 mai 2024	RESTAURANT EXCEPTIONNELLEMENT FERMÉ	[Cuisine méridionale] La Grèce en trilogie --- L'Espagne carrée de porc poêlé calamar au chorizo ou Zarzuela et piperade --- Sablé à l'huile d'olive, crémeux citron et fraises de Païta
vendredi 31 mai 2024	Soupe glacée de melon au jambon cru Crème glacée au basilic --- Saltimbocca de poisson Tagliatelles de légumes ou Filet de mullet sauté, sauce verte Gratin de patate douce, tian de légumes --- Tiramisu banane-chocolat blanc	

	Midi	Soir 4350F
	Complet (ou Duo) 2700F (ou 1950F)	
lundi 17 juin 2024	Tourte aux fruits de mer et salade croquante --- Noix de veau rôtie en basse température, sauce aux champignons Gratin de légumes tropicaux ou Jarret d'agneau braisé aux olives tomates confite Légumes grillés --- Rezani Framboise, glace pistache	
mardi 18 juin 2024	Gaspacho d'avocats, Serrano séché, croustillant au paprika --- Carbonnade flamande Frites de manioc et patate douce ou Waterzooï de mahi-mahi Légumes du pays --- Entremet coco-finger, banane figue rôtie	
mercredi 19 juin 2024	Salade de lentille à l'ancienne œuf mollet et lard croustillant --- Filet mignon d'agneau à la fleur de thym Bayaldi de légumes provençaux, mozzarella et pesto --- Mousse chocolat blanc yuzu, cookies et sorbet à la rose	
jeudi 20 juin 2024	Velouté de poivrons rouges, crème de poivron jaune et tempura de poivron vert --- Côte de bœuf grillée à la bordelaise cuisson basse température Pomme croquette à l'huile truffée Flan de champignons --- Délice chocolat lacté et citron vert Sorbet framboise poivron	[soirée salsa] Ceviche con leche del tigre --- Jambon fumé au tabac, salsa piquante, riz frit --- Feuilletés de Cuba
vendredi 21 juin 2024	Soupe froide d'été suédoise Gravlax de saumon --- Estouffade de cerf à la bière Pommes de terre Hasselback --- Dos de saumon rôti sur peau Fenouil confit et beurre infusé à l'aneth --- « La semla »	

	Midi	Soir 4350F
	Complet (ou Duo) 2700F (ou 1950F)	
lundi 24 juin 2024	Gaspacho de concombre à la menthe et yaourt maison --- Croustillant de crevette, pièce de bœuf grillée sauce béarnaise Pommes pont-neuf ou Tajine d'agneau aux abricots et amandes --- Bakalawa libanais	
mardi 25 juin 2024	Strudel du lagon au saumon fumé Et infusion de genièvre --- Escalope de saumon à l'oseille, légumes sautés au wok ou Filet mignon de veau au porto, mousseline d'igname, saucisson, lardons et fleurs de thym --- Forêt noire aux cerises flambées	
mercredi 26 juin 2024	Velouté de squash aux épices douces Crevettes snackées et crème acidulée --- Suprême de volaille fermier farci aux fruits secs, sauce aux champignons, riz Madras --- Tarte Tatin revisitée, sorbet pomme verte	
jeudi 27 juin 2024	Tarte fine de légumes, mesclun de salade et vinaigrette à la betterave --- Dos de poisson confit, beurre anisé et légumes croquants --- Gâteau à la patate douce, marmelade de papaye citron vert	[soirée monochrome] Orange --- Mauve --- Marron
vendredi 28 juin 2024	Soupe de moules de Nouvelle Zélande au safran --- Suprême de volaille en papillote Basquaise de légumes ou Ballotine de poissons vapeur Déclinaison de Légumes verts au coulis d'herbes --- Tulipe et sa glace à la vanille	