

# RESTAURANT D'APPLICATION



\*\*\* MENUS \*\*\*

du 24 Septembre 2018  
au 15 Février 2019

*Une passion...des métiers...un avenir*

**LYCÉE PROFESSIONNEL HÔTELIER  
FRANÇOIS BISE**

86, rue d'Asnières

BP 152

74136 BONNEVILLE CEDEX

Téléphone : 04 50 97 22 59 – Télécopie : 04 50 25 67 08

<http://www.ac-grenoble.fr/lycee/hotelier.bonneville>

# RÉSERVATION AU RESTAURANT

04 50 97 02 83

[restaurantlhfb@gmail.com](mailto:restaurantlhfb@gmail.com)



## LE FONCTIONNEMENT DU RESTAURANT D'APPLICATION

### L'ACCÈS AU PUBLIC

L'ensemble des prestations fournies répond à des objectifs pédagogiques précis, fixés par les programmes d'études des élèves et impose certaines contraintes :

**Les prestations doivent impérativement s'achever à 13h30 au plus tard pour le déjeuner et à 21h30 pour le dîner, afin de respecter l'emploi du temps et le bien-être des élèves.**

**Pour ne pas pénaliser le cours, nous vous remercions de bien vouloir honorer intégralement vos réservations.**

**Nous vous remercions de votre compréhension et de votre engagement pour la réussite de nos élèves.**

### JOURS D'OUVERTURE

Le Restaurant d'Application est ouvert du **Lundi midi au Vendredi midi**.

**HORAIRES D'ACCUEIL :** de 12h00 à 12h15  
de 19h00 à 19h15

## TARIFS

Déjeuner : 13 € ou 15 € (Entrée – Plat – Dessert) selon la prestation

Dîner : 20 € ou 23 € (Entrée – Plat – Dessert) selon la prestation

Supplément Fromage : 3 €

Menu Enfant : 10 € (Plat – Dessert)

Les Tarifs peuvent varier sur certaines prestations à thème ou « Soirée spéciale »

**Le service des réservations fonctionne**  
**du Lundi dès 15h00 et du Mardi au Vendredi**  
**de 9h00 à 18h00**

L'accès au Restaurant d'application se fait uniquement sur réservation, dans la limite des places disponibles.

**Toute réservation non confirmée par écrit dans un délai de 72 heures précédant sa réalisation se verra annulée.**

Toute réservation non honorée est facturée au prix des repas prévus au nom de la personne qui l'a faite. À tout moment des réservations peuvent être annulées pour des raisons ou des besoins pédagogiques. Pour les demandes particulières, vous pouvez vous adresser **au Directeur Délégué aux Formations au 04 50 97 22 59 poste 505.**

**PAIEMENT**

Nous acceptons tous les modes de paiement, établis en euros, sauf les chèques étrangers et les Tickets restaurant. Pour les règlements en numéraire, il vous sera demandé de faire l'appoint, nous ne possédons pas de fond de caisse.

**Les pourboires ne sont pas admis au Restaurant**

## LE BAR

Nos élèves seront ravis de vous accueillir et de vous apporter leur savoir-faire au bar du restaurant, en préambule de votre repas.

Durant les heures d'ouvertures, vous pourrez y déguster des apéritifs, des kirs ou différents cocktails, en passant par la découverte des arômes secrets de notre grand choix d'eaux de vie et liqueurs.



# L'HÔTEL D'APPLICATION

Le Lycée Professionnel Hôtelier François Bise propose 3 chambres, à votre disposition sur réservation du Lundi soir au Vendredi matin.

ANDEY : Chambre Grand lit

MÔLE : Chambre Lit King-size

MONT-BLANC : Chambre Twin – Lits jumeaux

## **TARIFS**

■ 1 personne : 32 €

■ 2 personnes : 40 €

Petit-déjeuner complet au bar : 4,60 € /personne.

Petit-déjeuner au self : 2,30 € /personne.

## **Formule « 3 en 1 », Dîner, Nuit, Petit-déjeuner**

1 personne : 50 € (Boissons non comprises)

2 personnes : 70 € (Boissons non comprises)

*Cette formule n'est pas proposée lors des soirées spéciales et à thème*

Informations et réservations au : **04 50 97 02 83**

## Un peu d'histoire

L'emplacement du lycée actuel a été défini en 1955 sous forme d'un « Collège d'enseignement technique hôtelier de jeunes filles ».

En 1960, M. Louis Joxe, alors Ministre de l'Éducation Nationale inaugura l'établissement devenu lycée.

C'est en 1985 que M. Robert Pacreau, Proviseur, décida de baptiser ce lycée du nom du premier chef Haut-savoyard à avoir obtenu 3 étoiles au Michelin : François Bise.

L'établissement a formé bon nombre de générations d'hôteliers. Il a vu passer dans ses cuisines des grands chefs de renom comme Marc Veyrat pour transmettre leurs compétences et leurs savoir-faire à nos élèves.

En 1999, deux ans de travaux ont permis au lycée de se doter de moyens techniques et pédagogiques des plus professionnels pour continuer sa mission de formation auprès des générations futures...

## De génération en génération, François Bise, une histoire de transmission

En 1890 François Bise quitte la métairie familiale pour l'Hôtel d'Angleterre à Annecy, puis à la cuisine de la Compagnie des bateaux il rencontre Marie Fontaine, fille du pontonnier, avec laquelle il se marie.

En 1903, le couple ouvre un restaurant, à Talloires dans un modeste chalet au bord du lac : François dit le Père Bise se charge de l'accueil, Marie s'installe en cuisine où elle concocte des plats traditionnels. Le restaurant ne va pas tarder à recevoir une clientèle huppée qui va contribuer à sa renommée.

De leur union naîtra Marius et Georges. Marius assumera la succession paternelle. En 1928 avec sa femme Marguerite, ils agrandissent le chalet qui devient « L'Auberge du Père Bise ». Marguerite excellente cuisinière, va permettre à l'auberge d'acquérir 2 étoiles au Guide Michelin en 1933.

Marius et Marguerite auront un fils, François, en 1928. Comme son père il assurera la succession après un apprentissage chez Fernand Point à Vienne et un passage chez Larue à Paris. Il revient auprès de sa mère en cuisine et permet à l'Auberge du Père Bise de décrocher une 3<sup>ème</sup> étoile qu'il gardera de 1951 à 1983 !



François Bise sera le seul homme de la dynastie Bise à régner sur les fourneaux de 1953 à 1984.

Avec sa femme Charlyne, il reprend l'Auberge en 1957. En cuisine, il enrichit la carte de ses créations : tourte de canard truffé, blanquette de homard breton aux petits légumes, et en hommage à sa mère qui l'encourage à innover, les filets de perche Marguerite.



François Bise enseignera à sa fille Sophie toute la tradition culinaire familiale, ainsi que les grands classiques de la cuisine française avant de s'éteindre en 1984 à l'âge de 56 ans.

En hommage à ce grand chef notre lycée portera son nom en 1985.

L'Auberge du Père Bise a été reprise par le Chef étoilé Jean Sulpice en Mai 2017.



Semaine du Lundi 24 Septembre au Vendredi 28 Septembre		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Lundi 24 Septembre</b>	<b>DÎNER</b>
Soupe de melon glacée Escalope panée, tagliatelles fraîches Glaces et mignardises 13,00 €		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Mardi 25 Septembre</b>	<b>DÎNER</b>
Galette aux tomates rôties, chèvre et basilic frais Bavette de bœuf à l'échalote, pêche rôtie Crumble de pistache, pommes pailles Macaron fruits rouges 15,00 €		Gnocchi à la parisienne, salade verte Fricassée de volailles, riz pilaf et légumes glacés Pavlova aux fruits rouges 20,00 €
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Mercredi 26 Septembre</b>	<b>DÎNER</b>
Salade croustillante entre Vire et Guémené Chaudrée océane et ses petits légumes croûtons et mayonnaise aux salicornes Banoffee revisité 13,00 €		Pizza Pommanna Magret de canard, poire pochée, risotto de quinoa Pavlova pêche et verveine 20,00 €
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Judi 27 Septembre</b>	<b>DÎNER</b>
Quenelle Lyonnaise gratinée Fricassée de poissons de lac et rivière, polenta crémeuse et champignons des sous-bois Flogniarde aux poires et verveine 13,00 €		Revisite de la Tarte aux poireaux et hareng fumé Suprême de poulet cuit à basse température, quelques légumes et fruits de saison, sauce à la bière Cheesecake spéculoos poire, glace vanille 20,00 €
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Vendredi 28 Septembre</b>	<b>DÎNER</b>
Beignets de coquillages et crustacés, gaspacho de betteraves, mayonnaise aux herbes Navarin d'agneau, petits légumes et fruits de saison Revisite du Framboisier 13,00 €		

Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu avec un supplément de 3 €




Semaine du Lundi 01 Octobre au Vendredi 05 Octobre		
DÉJEUNER	Lundi 01 Octobre	DÎNER
<p>Œuf poché, velouté de petits pois, chorizo Pièce de bœuf grillée, beurre Maître d'Hôtel, écrasé de pommes de terre Millefeuille aux fruits</p> <p>13,00 €</p>		
DÉJEUNER	Mardi 02 Octobre	DÎNER
<p>Tarte salée à la laitue Choucroute Alsacienne Nougat glacé</p> <p>15,00 €</p>		<p>Tarte fine du soleil aux rougets Pièce de bœuf grillée, fricassée de légumes du moment Millefeuille aux framboises, chocolat blanc</p> <p>20,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 03 Octobre	DÎNER
<p>Salade d'endives chicorée, gaufre à l'ail roux, moules et haddock Comme une fricadelle choukale, chutney d'oignon vergeoise et friture de pommes de terre Création fromagère autour du Maroilles Inspirations pâtisseries des Hauts de France</p> <p>15,00 €</p>		<p>Gaspacho et sashimi de thon citronnelle Mignon de veau braisé au Pinot noir, carottes au jus et spätzles Forêt noire</p> <p>20,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 04 Octobre	DÎNER
<p>Écrevisses en nage de Champagne et mirabelles Pavé de cochon en croûte de choucroute et andouillette, Spätzles et légumes du moment sautés Strudel aux pommes, glace aux quetsches</p> <p>13,00 €</p>		<p>Tartare de lieu jaune aux fruits exotiques et vinaigrette passion Cordon Bleu revisité au Brillat Savarin, crème de céleri et risotto de carottes à l'orange Tarte au citron meringuée</p> <p>20,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 05 Octobre	DÎNER
<p>Tarte fine de rouget et légumes confits Blanquette de veau aux épices, petits légumes de saison Salade de fruits en gelée bourbon, meringue vanillée</p> <p>13,00 €</p>		

Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu avec un supplément de 3 €







Semaine du Lundi 08 Octobre au Vendredi 12 Octobre		
DÉJEUNER	Lundi 08 Octobre	DÎNER
<p>Tartelette de légumes grillés et feta            Poulet rôti et gratin de macaroni            Crème brûlée « catalane »</p> <p>13,00 €</p>		
DÉJEUNER	Mardi 09 Octobre	DÎNER
<p>Tartelette de légumes et escargots            Poulet rôti au beurre d'herbes            Pommes Pont-Neuf            Baba au rhum, infusion d'agrumes</p> <p>15,00 €</p>		<p>Pannequet au camembert, poireaux, et son coulis Granny-smith            Dos de colin en croûte d'herbes, pommes Anna, flan de légumes            Tarte Tatin, sorbet sirop d'érable</p> <p>20,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 10 Octobre	DÎNER
<p>Saumon gravlax « maison », houmous de betteraves et groseilles            Longe de cochon fumé au bois de hêtre, déclinaison de légumes du moment            Pavlova fruits rouges et chocolat</p> <p>13,00 €</p>		<p>Salade de pommes de terre ratte vitelotte, gravlax de saumon            Thon et pintade, condiment à l'orange            Napolitain coco et violettes</p> <p>20,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 11 Octobre	DÎNER
<p>Ficelles picardes au maroilles et poireaux            Filet de poisson plat au cidre, duo de pommes « du haut et du bas »            Tarte au sucre, granité pommeau et mirliton</p> <p>13,00 €</p>		<p>Ravioles d'escargots au beurre persillé et bouillon aux petits légumes            Bœuf bourguignon façon XXI<sup>ème</sup> siècle, panais confit à l'orange, petits légumes            Moelleux aux noix, gelée au cassis et fruits frais</p> <p>20,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 12 Octobre	DÎNER
<p>L'œuf meurette et ses mouillettes            Féra à l'unilatérale, pousses d'épinards et betteraves confites            Tarte aux pommes caramélisées, glace aux noix de pécan</p> <p>13,00 €</p>		





Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu avec un supplément de 3 €

Semaine du Lundi 15 Octobre au Vendredi 19 Octobre		
DÉJEUNER	Lundi 15 Octobre	DÎNER
	<p>Tatin au Maroilles et endives « Fish and Chips » Panna cotta aux fruits rouges</p> <p>13,00 €</p>	
DÉJEUNER	Mardi 16 Octobre	DÎNER
	<p>Saucisson brioché Ris de veau mijoté sur coques de noix Figs rôties Tarte aux myrtilles</p> <p>15,00 €</p>	<p>Crème de potiron, crème de bleu et chips de lard Filet de dorade, tartare iodé, jus au cidre Millefeuille de légumes Crème caramel et petits fours</p> <p>20,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 17 Octobre	DÎNER
	<p>Mortero et escargots, sommités végétales, brioche à la moutarde et cassis de Dijon Fricassée de volaille au vin jaune, riz pilaf et petits légumes Création fromagère autour de l'Epoisses Déclinaison de pâtisseries : les fruits de Bourgogne et Franche-Comté</p> <p>15,00 €</p>	<p>Bouillabaisse végétale Cuisse de poulet pochée Ravioles de cresson et petites chips Éclair aux figues rôties et praliné aux noix</p> <p>20,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 18 Octobre	DÎNER
	<p>Saladine de crottin de Chavignol en coque de sarrasin Darne de saumon sautée, beurre nantais, fricassée de Noirmoutier et Paimpol Tarte Tatin et Far aux pruneaux</p> <p>13,00 €</p>	<p>Bouillon aux légumes verts et dés de foie gras Filets de rouget à l'huile d'olive, crème de carottes au gingembre et légumes racines Panna cotta à la mangue et ses mignardises</p> <p>23,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 19 Octobre	DÎNER
		







Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu avec un supplément de 3 €

Semaine du Lundi 05 Novembre au Vendredi 09 Novembre		
DÉJEUNER	Lundi 05 Novembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 06 Novembre	DÎNER
<p>Crème de butternut à la fourme d'Ambert Petit salé aux lentilles vertes Tartelette au crémeux de marron</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>		<p>Féra à l'unilatérale, coque et couteaux artichauts violets cuisinés au jus de coquillages Carré d'agneau et caramel d'agrumes, polenta au cœur coulant, mini légumes au parmesan Les profiteroles tout chok!</p> <p style="text-align: right;">20,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 07 Novembre	DÎNER
<p>Velouté de potiron au foie gras, châtaignes et copeaux de vieille mimolette Civet de sanglier, vin rouge, genièvre et cacao quelques airelles et croustilles de légumes Assortiment de choux pâtisseries</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>		<p>Noix de pétoncles rôties accompagnées d'une brunoise de potimarron à l'orange Mignon de porc au miel basse température, Tarte fine d'aubergines et poires, quelques gnocchi Tarte citron déstructurée</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 08 Novembre	DÎNER
<p>Potage Saint Germain et croquettes de Brie Darne de saumon pochée, beurre café de Paris, galette de légumes sautées Saint-Honoré</p> <p style="text-align: right;">13,00 €</p>		<p>Ballotine de chou vert aux écrevisses, citron confit arrosé de son bouillon relevé Filet mignon de porc aux quetsches, gnocchi de pommes de terre au piment d'Espelette et ses petits légumes de saison Soufflé chaud à la mirabelle et ses mignardises</p> <p style="text-align: right;">20,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 09 Novembre	DÎNER
		







Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu avec un supplément de 3 €

Semaine du Lundi 12 Novembre au Vendredi 16 Novembre		
DÉJEUNER	Lundi 12 Novembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 13 Novembre	DÎNER
	<p>Buffet de charcuteries</p> <p>Filet de sandre aux champignons sauvages, pressé de légumes d'automne</p> <p>Compressé de pommes vanillées</p> <p>15,00 €</p>	<p>Trilogie d'œufs : toqué à la truffe, mousse de cresson et topinambour</p> <p>Cabillaud épais au lait de coco, écrasé de pommes de terre au pamplemousse rose, caviar de citron et aneth</p> <p>Pomme de dix heures, sorbet au cidre de glace</p> <p>20,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 14 Novembre	DÎNER
	<p>Revisite toute en légèreté de la célèbre quiche lorraine, petite salade</p> <p>Une originale choucroute Riquewihrienne et ses garnitures</p> <p>Création fromagère autour du Munster</p> <p>Mignardises sucrées de la région Grand Est</p> <p>15,00 €</p>	<p>Raviole de crevette au piment d'Espelette, crème d'étrilles</p> <p>Médaille de lotte en croûte de pain d'épices, sauce Noilly</p> <p>Tarte glacée cappuccino</p> <p>23,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 15 Novembre	DÎNER
	<p>Œuf meurette...mais du Beaujolais !</p> <p>Poulet poché au Chablais, gratin de pommes de terre, trompettes et Morbier</p> <p>Poire pochée au vin rouge et épices, pets de none et sorbet cerise</p> <p>13,00 €</p>	<p>Cappuccino de lentilles à l'œuf mollet, chantilly de lard fumé</p> <p>Saucisson lyonnais brioché aux éclats de pistaches, sauce beaujolaise,</p> <p>déclinaison de carottes et gratin de cardons</p> <p>Tartelette praline, glace vanille, tuiles aux amandes</p> <p>20,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 16 Novembre	DÎNER
		





Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu avec un supplément de 3 €

Semaine du Lundi 19 Novembre au Vendredi 23 Novembre		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Lundi 19 Novembre</b>	<b>DÎNER</b>
		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Mardi 20 Novembre</b>	<b>DÎNER</b>
		<p>Langoustine et son bouillon, en papillote, raviole, riz aux légumes</p> <p>Ballotine de volaille aux morilles, tempura de légumes, sauce aux morilles</p> <p>Chocolat guanaja, sablé croquant, noisettes torréfiées, glace au café, caramel aux épices</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Mercredi 21 Novembre</b>	<b>DÎNER</b>
		<p>Boudin blanc de volaille aux pistaches, jus réduit, salsifis à l'huile de truffe</p> <p>Joues de cochon braisées à la Mondeuse, légumes fondants de saison</p> <p>Des profiteroles et du chocolat selon votre envie</p> <p style="text-align: right;">20,00 €</p>
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Jeudi 22 Novembre</b>	<b>DÎNER</b>
<p>Pissaladière et salade niçoise</p> <p>Filet de loup grillé, lit de fenouil et aïoli, ratatouille d'hiver</p> <p>Tropézienne et assortiment d'agrumes</p> <p style="text-align: right;">13,00 €</p>	<p>Tarte fine d'escargots à la crème d'ail et au jus de persil</p> <p>Chou farci au saumon, vinaigrette tiède de poivron, risotto forestier</p> <p>Baba chocolat, Tatin de mangue et chantilly coco</p> <p style="text-align: right;">20,00 €</p>	
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Vendredi 23 Novembre</b>	<b>DÎNER</b>
		





Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu avec un supplément de 3 €

Semaine du Lundi 26 Novembre au Vendredi 30 Novembre		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Lundi 26 Novembre</b>	<b>DÎNER</b>
		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Mardi 27 Novembre</b>	<b>DÎNER</b>
		<p>Poitrine de canard rôtie au nougat, ananas poêlé au poivre noir et râpé de citron vert</p> <p>Turbot piqué et rôti au jambon ibérique, ravioles de palourdes et cébettes</p> <p>Gros macaron chocolat et caramel au beurre salé</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Mercredi 28 Novembre</b>	<b>DÎNER</b>
		<p>Œuf en double cuisson et cappuccino de cèpes</p> <p>Lièvre à la royale, des légumes et des fruits du moment</p> <p>Poire fondante en robe croustillante</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Jeudi 29 Novembre</b>	<b>DÎNER</b>
<p>Petit pâté de Pézenas</p> <p>Cassoulet Toulousain</p> <p>Crème catalane à la violette, oreillettes</p> <p style="text-align: right;">13,00 €</p>		<p>Bavarois d'endives au saumon fumé, crème de vodka à l'aneth</p> <p>Filet de lapin au tandoori, compotée de fenouil et poireaux à l'anis Raita</p> <p>Maki d'ananas au caramel, biscuit épiced, sorbet mandarine</p> <p style="text-align: right;">20,00 €</p>
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Vendredi 30 Novembre</b>	<b>DÎNER</b>
		

Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu avec un supplément de 3 €







Semaine du Lundi 03 Décembre au Vendredi 07 Décembre		
DÉJEUNER	Lundi 03 Décembre	DÎNER
<p>Œuf parfait, émulsion de mâche et roquette, mousse de chèvre frais</p> <p>Poisson du marché, poché, sauce vin blanc, tronçons de poireau et pommes de terre</p> <p>Variation autour du citron, coques de meringue</p> <p>13,00 €</p>		
DÉJEUNER	Mardi 04 Décembre	DÎNER
		<p>Consommé de bœuf, légumes d'hiver confits, julienne de truffe</p> <p>Filets de soles champignons, potimarron en purée épinards frais, sucs rôtis</p> <p>Pamplemousse et Campari en sorbet, tendre gelée de sureau</p> <p>23,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 05 Décembre	DÎNER
		<p>Crème de potimarron, écrevisses et curry</p> <p>Cuisse de lièvre en poivrade et romarin, spätzles « maison » et douceur de coing à la grenadine</p> <p>La Doyenné du Comice pour bec à sucre</p> <p>23,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 06 Décembre	DÎNER
<p>Garbure de légumes, émietté de canard gras</p> <p>Truite à la corrézienne, pommes Sarladaises</p> <p>Gelée de melon au Pineau, petit sablé et mousse chabichou</p> <p>13,00 €</p>		<p>Millefeuille de légumes au bacon, crème de céleri au basilic</p> <p>Pavé de julienne au curcuma,</p> <p>riz pilaf aux poivrons, chorizo et moules, poêlée de légumes oubliés</p> <p>Pain d'épices « perdu », poires caramélisées aux épices</p> <p>20,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 07 Décembre	DÎNER
<p>Escabèche de rouget et ses légumes de cuisson, vinaigrette d'herbes folles, croûtons et curry d'algues</p> <p>Estouffade de bœuf Bourguignonne, mousseline de pommes de terre aux noix et Saint Nectaire</p> <p>Palette de glaces et sorbets, petits fours</p> <p>13,00 €</p>		

Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu avec un supplément de 3 €



Semaine du Lundi 10 Décembre au Vendredi 14 Décembre		
DÉJEUNER	Lundi 10 Décembre	DÎNER
<p>Filet de daurade gratiné et cannelloni de champignons, crème de panais</p> <p>Pièce de veau en croûte, brochette de petits légumes, jus corsé au Porto</p> <p>Pomme confite au Calvados et sirop d'érable</p> <p>15,00 €</p>		
DÉJEUNER	Mardi 11 Décembre	DÎNER
		<p>Paupiette de poisson farcie aux écrevisses bisque au beurre rôti</p> <p>Pigeon rôti crumble, crousti-fondant d'oignons au cumin, salade de cuisses confites, sauce diable</p> <p>Meringue et sorbet coco caramel, jus de framboises au gingembre</p> <p>20,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 12 Décembre	DÎNER
		<p>Lingot de foie gras de canard aux épices douces sorbet petits pois</p> <p>Cannette de Challans au pamplemousse et gentiane, en deux services</p> <p>Sablé citron, granité mandarine, et gelée passion</p> <p>23,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 13 Décembre	DÎNER
<p>Tartare de thon et d'espadon à la tahitienne chips de banane plantin</p> <p>Rougaille saucisse et œufs, igname manioc et riz sauvage</p> <p>Salade de fruits exotiques et blanc manger coco</p> <p>13,00 €</p>		<p>Risotto de céleri à l'aneth, moules gratinées</p> <p>Carré d'agneau aux épices, semoule aux herbes, Tatin d'endives</p> <p>Pannequet aux fruits d'automne, sauce caramel et pommes séchées</p> <p>20,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 14 Décembre	DÎNER
<p>Inspiration gourmande autour du saumon et du haddock</p> <p>Curry d'agneau, camaïeu de vert et riz croustillant</p> <p>Chariot de Tartes aux fruits de saison</p> <p>13,00 €</p>		

Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu avec un supplément de 3 €





Semaine du Lundi 17 Décembre au Vendredi 21 Décembre		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Lundi 17 Décembre</b>	<b>DÎNER</b>
		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Mardi 18 Décembre</b>	<b>DÎNER</b>
		<p>« Menu de Noël » surprise sous la conduite d'un grand Chef</p> <p>À découvrir</p> <p style="text-align: right;">40,00 €</p>
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Mercredi 19 Décembre</b>	<b>DÎNER</b>
		<p>Pressé de foie gras poché au vin de paille du Jura Granny smith et brioche perdue</p> <p>Langoustine et quenelle moelleuse, poêlée de champignons et écume iodée</p> <p>Pièce de bœuf fumée minute, scorsonères à l'huile de truffe et autres racines de couleur</p> <p>Comme un millefeuille, chocolat et praliné</p> <p style="text-align: right;">35,00 €</p>
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Jeudi 20 Décembre</b>	<b>DÎNER</b>
<p>Nos élèves à la manœuvre pour le Menu de Noël...</p> <p style="text-align: right;">20,00 €</p>		<p>Escalope de foie gras à la mangue, caramel d'épices au vin rouge Saint-Jacques flambées</p> <p>Magret de canard au poivre vert, mousseline de potimarron aux châtaignes, gratin dauphinois</p> <p>Bûche flocon chocolat clémentine à la façon de Thierry Marx</p> <p style="text-align: right;">35,00 €</p>
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Vendredi 21 Décembre</b>	<b>DÎNER</b>
		




Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu avec un supplément de 3 €

Semaine du Lundi 07 Janvier au Vendredi 11 Janvier		
DÉJEUNER	Lundi 07 Janvier	DÎNER
<p>Paupiette de poisson cœur de fèves, risotto au black curry</p> <p>Tendre émincé de bœuf basse température, fricassée de crosnes et petits légumes</p> <p>Mousse légère au fromage blanc, crèmeux mangue passion et pain d'épices</p> <p>13,00 €</p>		
DÉJEUNER	Mardi 08 Janvier	DÎNER
<p>Carpaccio de blanc de dinde à la provençale</p> <p>Dorade grillée, flambée au pastis, endive au safran crème aux herbes</p> <p>Tarte Tropézienne</p> <p>15,00 €</p>		<p>Biscuit de brochet et lotte, jus d'oignon et mélisse</p> <p>Volaille de Bresse en toute créativité, sauce aux morilles</p> <p>Parfait glacé au citron vert, framboise dans leur élixir</p> <p>23,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 09 Janvier	DÎNER
<p>Salade de christophine, thon mariné au citron vert et huile de mangue</p> <p>Cari de volaille, riz créole et rougaille de légumes</p> <p>Mosaïque de fruits d'ici et d'ailleurs, glace coco et petits fours</p> <p>13,00 €</p>		<p>Noix de St Jacques pochées au chou, nouilles soba</p> <p>Aiguillette de bœuf braisée, légumes glacés, compression de pommes de terre</p> <p>Bûche Mont-Blanc marron clémentine</p> <p>23,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 10 Janvier	DÎNER
<p>Saumon fumé, tranché par nos soins, blinis, condiments et accompagnements</p> <p>Blanquette de veau vanille coco, légumes glacés</p> <p>Galette des rois</p> <p>13,00 €</p>		<p>Toast de crème de Brie de Meaux, poire caramélisée et noix de pécan</p> <p>Contrefilet rôti sauce Bercy, crème de petits pois et tartine de polenta aux légumes</p> <p>Paris-Brest</p> <p>20,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 11 Janvier	DÎNER
<p>Œufs Chimay aux champignons des bois, salade d'hiver et huile de truffe</p> <p>Volaille rôtie au foin, jus corsé, pommes Lorette « Chocococoagogo »</p> <p>13,00 €</p>		



Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu avec un supplément de 3 €

Semaine du Lundi 14 Janvier au Vendredi 18 Janvier		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Lundi 14 Janvier</b>	<b>DÎNER</b>
<p>Beignet de gambas et cromesquis de crabe, purée de céleri et pomme verte mousse citronnelle</p> <p>Cuisse de volaille farcie en deux cuissons, jus « comme un mendiant », légumes du moment</p> <p>Tarte aux marrons et cassis, glace fromage blanc</p> <p>13,00 €</p>		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Mardi 15 Janvier</b>	<b>DÎNER</b>
<p>Filet de rouget, tartare de gambaroni, chutney de clémentine</p> <p>Daube de sanglier, spätzle et poire pochée</p> <p>Tarte friande aux agrumes</p> <p>15,00 €</p>	<p>Les élèves reviennent du marché d'hiver!</p> <p>« Menu à découvrir »</p> <p>23,00 €</p>	
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Mercredi 16 Janvier</b>	<b>DÎNER</b>
<p>Potage Saint Germain, œuf parfait, cresson et huile de truffe</p> <p>Onglet de bœuf sauté Bercy, pommes Parisienne et petits légumes</p> <p>Création fromagère autour du Brie de Meaux</p> <p>Balade gourmande entre Chantilly et Provins</p> <p>15,00 €</p>	<p>6 élèves de Terminale aidés de leur commis créent un Menu avec comme thème</p> <p>En entrée.....la dorade grise</p> <p>Plat.....la selle d'agneau</p> <p>Dessert.....le marron</p> <p>23,00 €</p>	
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Jeudi 17 Janvier</b>	<b>DÎNER</b>
<p>Épreuve pratique de BEP restaurant</p> <p>Tables de 2, 3 et 4</p> <p>"Menu à découvrir"</p> <p>15,00 €</p>	<p>Brick de crevettes aux herbes, beurre citron à la menthe</p> <p>Tajine d'agneau aux pruneaux, semoule orientale, beignets d'aubergines</p> <p>Crêpe brésilienne</p> <p>20,00 €</p>	
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Vendredi 18 Janvier</b>	<b>DÎNER</b>
<p>Velouté de topinambour, chips de radis noir et ses condiments</p> <p>Dos de cabillaud au curry, riz safrané et piperade</p> <p>Religieuse version « pink »</p> <p>13,00 €</p>		




Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu avec un supplément de 3 €

Semaine du Lundi 21 Janvier au Vendredi 25 Janvier		
DÉJEUNER	Lundi 21 Janvier	DÎNER
<p>Petit gâteau de foie de volaille et coulis d'écrevisses, salade d'herbes</p> <p>Tournedos de veau sauté au thym, pomme röstie et compotée de blettes aux lardons et parmesan</p> <p>Chocolat et agrumes en gelée sur son sablé breton</p> <p>13,00 €</p>		
DÉJEUNER	Mardi 22 Janvier	DÎNER
		<p>Ravioles de Saint Jacques, betterave, chou, huile de cacahuètes</p> <p>Épaule d'agneau confite aux fruits secs, houmous, chips de carottes et navets glacés</p> <p>Paris-Brest en version revisitée</p> <p>20,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 23 Janvier	DÎNER
<p>Charcuteries « maison », pickles et pains spéciaux</p> <p>Filet de sandre « à la carte », meunière, crème vin blanc ou forestière</p> <p>Millefeuille de légumes, pommes paille</p> <p>Coulant au chocolat et ses accompagnements de circonstances</p> <p>15,00 €</p>		<p>Plateau de fruits de mer</p> <p>Salmis de pintadeaux</p> <p>Ananas rôti, biscuit moelleux aux amandes</p> <p>23,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 24 Janvier	DÎNER
<p>Épreuve pratique de BEP restaurant</p> <p>Tables de 2, 3 et 4</p> <p>"Menu à découvrir"</p> <p>15,00 €</p>		<p>Accra de sardines « façon Alain Ducasse »</p> <p>Rougail de poulet, riz créole et ananas rôti à la vanille</p> <p>Chausson mangue passion au gingembre confit</p> <p>23,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 25 Janvier	DÎNER
<p>Aioli de légumes de saison en différentes textures</p> <p>Pièce de bœuf grillée sauce au choix (Béarnaise, Marchande de vin, Chimichurri), pommes gaufrettes</p> <p>Assortiments de choux pâtissiers</p> <p>13,00 €</p>		




Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu avec un supplément de 3 €

Semaine du Lundi 28 Janvier au Vendredi 01 Février		
DÉJEUNER	Lundi 28 Janvier	DÎNER
	<p>« Le Sous-continent Indien »</p> <p>Carte blanche donnée à nos élèves...</p> <p>15,00 €</p>	
DÉJEUNER	Mardi 29 Janvier	DÎNER
	<p>Épreuve pratique de BEP restaurant Tables de 2, 3 et 4</p> <p>"Menu à découvrir"</p> <p>15,00 €</p>	<p>« L'Amérique du Sud »</p> <p>Ceviche de lotte au citron vert, petits piments confits, patate douce en déclinaison</p> <p>Empanadas revisités, maïs soufflé et son émulsion Alfajores et glace au lait</p> <p>20,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 30 Janvier	DÎNER
	<p>Épreuve pratique de BEP restaurant Tables de 2, 3 et 4</p> <p>"Menu à découvrir"</p> <p>15,00 €</p>	<p>6 élèves de Terminale aidés de leur commis créent un Menu avec comme thème</p> <p>En entrée.....la limande Plat.....le râble de lapin Dessert.....la noix</p> <p>23,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 31 Janvier	DÎNER
	<p>"En mémoire de Grands Chefs"</p> <p>Menu réalisé par nos élèves...</p> <p>20,00 €</p>	<p>Crème d'asperges et son cappuccino au piment d'Espelette, tuile croustillante</p> <p>Caille farcie aux trompettes de la mort sauce foie gras, légumes nouveaux et pommes de terre confites à l'ail</p> <p>Poire Belle Hélène revisitée</p> <p>23,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 01 Février	DÎNER
	<p>Feuilleté de fruits de mer safranés</p> <p>Ballotine de volaille aux épices</p> <p>Cœur coulant de polenta, poireau en déclinaison</p> <p>Tout sur le chocolat...</p> <p>13,00 €</p>	

Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu avec un supplément de 3 €

Semaine du Lundi 04 Février au Vendredi 08 Février		
DÉJEUNER	Lundi 04 Février	DÎNER
	<p>Salade coleslaw, tacos et guacamole</p> <p>Le « Bise » burger avec frites de pommes de terre et patate douce, mayonnaise et ketchup « maison »</p> <p>Le traditionnel pudding chômeur de Montréal</p> <p>13,00 €</p>	
DÉJEUNER	Mardi 05 Février	DÎNER
	<p>Épreuve pratique de BEP restaurant</p> <p>Tables de 2, 3 et 4</p> <p>"Menu à découvrir"</p> <p>15,00 €</p>	<p>Le saumon: l'un en tartare, l'autre fumé, blinis et ses condiments</p> <p>Le flétan, crumble de seigle noir, pommes écrasées au beurre noisette</p> <p>Le canard aux baies rouges, purée de rutabaga, chou rouge en confit</p> <p>Pavlova et fruits givrés</p> <p>23,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 06 Février	DÎNER
		<p>Cromesquis d'escargots, ventrèche mousseline de pommes de terre</p> <p>Râble de lapin en cocotte farci aux herbes</p> <p>Crosnes et fenouil braisé</p> <p>Baba yuzu</p> <p>20,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 07 Février	DÎNER
	<p>« Servir avec un Maître d'Hôtel et mettre en scène les arts de la table »</p> <p>15,00 €</p>	<p>Velouté d'hiver au potimarron, chips de beaufort et lard fumé</p> <p>Dorade au fenouil, pommes Macaire, navets glacés au Porto</p> <p>Millefeuille choco-poire</p> <p>23,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 08 Février	DÎNER
	<p>Salaisons de cochon « maison », Variation de chutney et pains spéciaux</p> <p>Pavé de lieu en croûte de kasha, beurre citronné, petits légumes du moment</p> <p>Omelette Norvégienne... du bout du Monde!</p> <p>13,00 €</p>	

Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu avec un supplément de 3 €

Semaine du Lundi 11 Février au Vendredi 15 Février		
DÉJEUNER	Lundi 11 Février	DÎNER
<p>Morue et gambas à l'africaine, crêpes de manioc Mafé poulet, igname sauté et riz brun Fondant chocolat pois chiche, sorbet mangue</p> <p>13,00 €</p>		
DÉJEUNER	Mardi 12 Février	DÎNER
<p>Brochette de poulet au curry Mignon de porc à la moutarde, rouleau de pommes de terre au lard Soufflé glacé à la liqueur</p> <p>15,00 €</p>		<p>Sushi et maki de saumon et de thon mariné, soupe miso Tempura royale: gambas, crevettes, seiches, poisson frais et garniture japonaise Glace au thé vert, gâteau de potiron kabocha, crêpe caramélisée à la pâte d'azuki</p> <p>23,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 13 Février	DÎNER
<p>Épreuve pratique de BEP restaurant Tables de 2, 3 et 4 "Menu à découvrir"</p> <p>15,00 €</p>		<p>Soupe pho au bœuf et poulet Banhxéo Perles de tapioca à la noix de coco et gingembre, gelée de mangue et ananas flambé</p> <p>20,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 14 Février	DÎNER
<p>Œuf en deux cuissons, fricassée de champignons Souris d'agneau confite, assortiment de légumes juste sautés Duo mangue framboise en entremet et chocolat</p> <p>13,00 €</p>		<p>Duo croquant « toi et moi » entre Terre et Mer Côte de veau au sautoir, jus tranché à l'estragon, flan de carottes au parfum des îles, pommes fondantes Cœur coulant et son coulis de fruits de la passion</p> <p>23,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 15 Février	DÎNER
		

Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu avec un supplément de 3 €