



MENUS DU RESTAURANT

Le restaurant est ouvert le midi à partir de 12 heures et en soirée à partir de 19 heures

Réservations

03.80.89.70.40 // 06.48.00.57.57
03.80.89.70.45 // 03.80.89.70.00
valerie.martin2@ac-dijon.fr

LYCEE ANNA JUDIC
ECOLE HOTELIERE *Bernard Loiseau*
37 RUE DE LA LIBERTE • 21140 SEMUR EN AUXOIS
<http://lyc21-annajudic.ac-dijon.fr>

Les soirées à thème déjà programmées...

JEDUI 23 JANVIER : LA SAINT VINCENT TOURNANTE

JEUDI 6 FEVRIER : LA CHANDELEUR

JEUDI 20 FEVRIER : A L'EST DE L'EUROPE

JEUDI 19 MARS : LES GRANDS CHEFS S'INVITENT DANS L'ASSIETTE

JEUDI 26 MARS : LE CARNAVAL DE VENISE PASSE PAR SEMUR

JEUDI 2 AVRIL : UN AIR D'ASIE, LES ÉPICES EN FOLIE

JEUDI 9 AVRIL : LA SOIRÉE AVANT PÂQUES

JEUDI 16 AVRIL : NOTRE BELLE RÉGION : LES DUCS DE BOURGOGNE

JEUDI 14 MAI : LES FLEURS DANS L'ASSIETTE

JEUDI 28 MAI : GALA DE CLÔTUE POUR LES TERMINALES

JEUDI 4 JUIN : LA FÊTE DES MÈRES

JEUDI 18 JUIN : C'EST PRESQUE LES VACANCES...



Restaurant école hôtelière Bernard Loiseau

Menu de la semaine du lundi 20 au vendredi 24 janvier 2020

<i>Restaurant Gastronomique</i> <u>Mardi midi 21</u> <u>janvier</u> 12 €	<i>Brasserie Dumaine</i> <u>Jeudi midi 23 janvier</u> 10-50 €	<i>Restaurant Gastronomique</i> <u>Jeudi midi 23 janvier</u> 12 €	<i>Restaurant Gastronomique</i> SOIREE <u>Jeudi soir 23 janvier</u> 19 €	<i>Restaurant Gastronomique</i> <u>Vendredi midi 24 janvier</u> 13 €
<p>Amuse-bouche : Compotée de fenouil, brochette de volaille</p> <p>***</p> <p>Œuf en Meurette</p> <p>***</p> <p>Suprême de volaille Sauce crème et chorizo Fèves et polenta</p> <p>***</p> <p>Assiette gourmande : Mille-feuille, crème légère Et glace vanille</p> <p>***</p> <p>Petits fours</p>	<p>BRASSERIE DUMAINE</p> <p>Formule plus rapide en deux plats</p> <p>Assiette d'attente : Consommé de volaille</p> <p>***</p> <p>Burger Charentais : Rillettes de sardine, fromage de chèvre / salade et frites</p> <p>OU</p> <p>Aiguillette de bœuf braisée aux petits légumes et riz à la créole</p> <p>***</p> <p>Café Gourmand : Tartelette au flan et pana cotta</p>	<p>Amuse-bouche : Gougères</p> <p>***</p> <p>Feuilleté de fruits de mer à l'Américaine</p> <p>***</p> <p>Mijoté de bœuf façon Bourguignonne Polenta et camaïeu de légumes</p> <p>***</p> <p>Assiette gourmande : Autour de l'Entremet crème brûlée et chocolat</p> <p>***</p> <p>Petits fours : Cannelés</p>	<p><i>Thème de la soirée :</i> <i>La Saint Vincent Tournante</i></p> <p>Amuse-bouche</p> <p>***</p> <p>Rosace de saint jacques, boulgour, beurre de coques au pistou et dentelle de parmesan</p> <p>***</p> <p>Cuisse de volaille au chorizo et son jus, risotto safrané</p> <p>OU</p> <p>Filet de dorade clouté, coulis de tomates et poivrons, fine ratatouille</p> <p>***</p> <p>Assiette gourmande : Biscuit chocolat au cœur coulant et ses cerises flambées</p> <p>***</p> <p><i>Petits fours</i></p>	<p>Amuse-bouche</p> <p>***</p> <p>Salade façon Landaise</p> <p>***</p> <p>Moelleux de volaille meunière Purée de vitelottes et champignons de paris</p> <p>OU</p> <p>Duo de la mer Sauce marinière et crème citronnée Camaïeu de légumes Et petite purée</p> <p>***</p> <p>Buffet de tartes Maison Crème anglaise et Coulis</p> <p>***</p> <p>Petits fours</p>



Restaurant école hôtelière Bernard Loiseau

Menu de la semaine du lundi 27 au vendredi 31 janvier 2020

<p><i>Restaurant Gastronomique Lundi midi 27 janvier</i></p> <p>11 €</p>	<p><i>Restaurant Gastronomique Mardi midi 28 janvier</i></p> <p>13 €</p>	<p><i>Brasserie Dumaine Jeudi midi 30 janvier</i></p> <p>10.50€</p>	<p><i>Restaurant Gastronomique Jeudi midi 30 janvier</i></p> <p>15 €</p>	<p><i>Restaurant Gastronomique Vendredi midi 31 janvier</i></p> <p>14 €</p>
<p>Amuse-bouche ***</p> <p>Carpaccio d'avocat et jambon cru sur lit de mesclun, petit pain maison ***</p> <p>Blanquette de volaille riz Valencienne et émincé de choux ***</p> <p>Assiette gourmande : Paris-Brest et mousse légère au café et chocolat ***</p> <p>Petits fours</p> <p>Un verre de vin offert</p>	<p>Amuse-bouche</p> <p>Carpaccio de bœuf et parmesan, roquette ***</p> <p>Tagine d'agneau aux abricots, Polenta aux olives OU</p> <p>Pavé de la mer en croûte de champignons Endive dorée, purée et sauce hollandaise ***</p> <p>Assiette gourmande : Autour des fruits de saison</p> <p>Petits fours : Muffins chocolat</p>	<p>BRASSERIE DUMAINE Formule plus rapide en deux plats</p> <p>Assiette d'attente : Soupe Thourins ***</p> <p>Burger du Centre Fromage de chèvre, rillettes maison et roquette OU</p> <p>Cuisse de pintade Petits pois à l'anglaise et purée de pommes de terre ***</p> <p>Café Gourmand : Bavarois aux fruits de la passion et biscuit de Savoie</p>	<p>Amuse-bouche : Crème de potiron, mousse de lard ***</p> <p>Tarte fine d'escargots, crème d'ail, jus de persil et son mesclun ***</p> <p>Magret de canard sauce griottes, purée et ses légumes</p> <p>OU</p> <p>Coucous de la mer et langoustine aux agrumes Et sa garniture ***</p> <p>Assiette Gourmande : Dacquoise, mousse légère, tuile d'agrumes et framboises ***</p> <p>Petits fours</p>	<p>Amuse-bouche : Gougères ***</p> <p>Ravioles aux champignons et bouillon d'ail doux ***</p> <p>Darne de poisson grillée grand-mère, jus de poulet et sa garniture en camaïeu OU</p> <p>Parmentier de bœuf et canard légumes et son mesclun ***</p> <p>Farandole de desserts En Buffet ***</p> <p>Petits fours</p>



Restaurant école hôtelière Bernard Loiseau

Menu de la semaine du lundi 3 au vendredi 7 février 2020

Restaurant Gastronomique <u>Mardi midi 4</u> février 11 €	Brasserie Dumaine <u>Jeudi midi 6</u> février 10-50 €	Restaurant Gastronomique <u>Jeudi midi 6</u> février 12 €	Restaurant Gastronomique <u>SOIREE</u> <u>Jeudi soir 6 février</u> 20 €	Brasserie Dumaine <u>Vendredi midi 7</u> février 10-50 €	Restaurant Gastronomique <u>Vendredi midi 7</u> février 14 €
<p>Amuse-bouche : Financiers ***</p> <p>Salade tiède de chou vert au lard fumé, œuf mollet</p> <p>***</p> <p>Ballotine de volaille, sauce forestière, gratin de pommes de terre et légumes</p> <p>***</p> <p>Assiette gourmande : Autour du moelleux cœur coulant caramel</p> <p>***</p> <p>Petits fours</p>	<p>BRASSERIE DUMAINE</p> <p>Assiette d'attente : Velouté de moules ***</p> <p>Burger Alsacien Petit pains brezel, choucroute, saucisse fumée et munster OU Bœuf bourguignon Purée de carottes et brocoli</p> <p>Pommes sautées ***</p> <p>Café Gourmand : Œuf à la neige, coulis caramel et strudel pommes rhubarbe</p>	<p>Amuse-bouche : Gougères ***</p> <p>Salade fantaisie et cocktail de fruits de mer, sauce cocktail</p> <p>***</p> <p>Suprême de pintadeau, sauce champignons, polenta et légumes ***</p> <p>Assiette gourmande autour de la crème brûlée</p> <p>***</p> <p>Petits fours : Cannelés</p>	<p>Thème de la soirée : <i>La Chandeleur</i></p> <p>Amuse-bouche : Petits roulés tout en fraîcheur ***</p> <p>Saint Jacques au chorizo et rizotto d'asperges ***</p> <p>Suprême de pintade jus de grecque, polenta aux herbes OU Filet de la mer en croûte de brick rôtie, jus de poulet aux oignons et pommes rissolées ***</p> <p>Assiette gourmande : Autour des crêpes Suzette et son granité ***</p> <p>Petits fours</p>	<p>BRASSERIE DUMAINE</p> <p>Assiette d'attente : Potage julienne Darblay ***</p> <p>Burger de pommes paillasson aux herbes</p> <p>OU</p> <p>Mousseline de poisson sauce hollandaise Jardinière de légumes ***</p> <p>Café Gourmand : Chouquette glacée, entremets au fromage blanc et fruits rouges</p>	<p>Amuse-bouche ***</p> <p>Tarte fine à la fondue de poireaux et saint Jacques, crème réduite</p> <p>***</p> <p>Magret de canard au gingembre Légumes au wok, riz cantonais ***</p> <p>Assiette gourmande : autour de la crème brûlée et verrine caramel au mendiant</p> <p>***</p> <p>Petits fours</p>

Pour réserver : 03 80 89 70 40 // 06 48 00 57 57 // valerie.martin2@ac-dijon.fr



Restaurant école hôtelière Bernard Loiseau

Menu de la semaine du lundi 10 au vendredi 14 février 2020

<i>Restaurant Gastronomique Lundi midi 10 février 11 €</i>	<i>Restaurant Gastronomique Mardi midi 11 février 13 €</i>	<i>Brasserie Dumaine Jeudi midi 13 février 10-50 €</i>	<i>Restaurant Gastronomique Jeudi midi 13 février 15 €</i>	<i>Brasserie Dumaine Vendredi midi 14 février 10-50 €</i>	<i>Restaurant Gastronomique Vendredi midi 14 février 14 €</i>
<p>Amuse-bouche ***</p> <p>Quiche lorraine et son mesclun ***</p> <p>Poulet grillé en crapaudine Tomates, champignons et pommes pailles</p> <p>***</p> <p>Assiette gourmande : Tartelette à l'orange et Saint-Honoré ***</p> <p>Petits fours</p> <p>Un verre de vin offert</p>	<p>Amuse-Bouche : Cappuccino de Lentilles ***</p> <p>Quiche aux deux saumons et son mesclun ***</p> <p>Filets de caille, Jus de tagine et lentilles vertes OU Filet de poisson rôti et beurre blanc au saveur de houblon, petits légumes glacés ***</p> <p>Assiette Gourmande : Crumble de fruits rouges au spéculos, glace et coupe de fruits frais ***</p> <p>Petits fours</p>	<p>BRASSERIE DUMAINE</p> <p>Formule plus rapide en deux plats Assiette d'attente : Potage de légumes ***</p> <p>Burger limousin Milhassous de pommes de terre Haché de porc et pousses d'épinards OU Rognons aux champignons riz parisienne et carottes ***</p> <p>Café Gourmand : Charlotte aux fruits exotiques et petits fours</p>	<p><i>Amuse-bouche</i> ***</p> <p><i>Brochette de seiche et saumon au paprika</i> Sur risotto ***</p> <p><i>Magret de canard</i> Sauce Montmorency Et sa garniture en camaïeu</p> <p>OU</p> <p><i>Pavé de poisson, sauce curry, chou rouge et riz pilaf</i> ***</p> <p><i>Assiette gourmande : Mousse au chocolat, crumble de noisettes et glace vanille</i> ***</p> <p><i>Petits fours</i></p>	<p>BRASSERIE DUMAINE</p> <p>Assiette d'attente : Potage potiron châtaignes ***</p> <p>Burger de bœuf à l'époisses OU Filet de volaille sauté sauce forestière et pommes parmentières ***</p> <p>Café Gourmand : Œuf à la neige aux fruits sec, crème brûlée à la vanille, biscuit sablé breton</p>	<p>Amuse-bouche ***</p> <p>Œuf mollet et ses petits légumes au wok ***</p> <p>Pavé de poisson cuit façon potée Riz et petits légumes colorés</p> <p>OU</p> <p>Cuisse de canard au chorizo, jus de paëlla, risotto safrané ***</p> <p>Assiette gourmande : Tartelette amandine aux framboises, crème brûlée pistache ***</p> <p>Petits fours : Cannelés</p>



Restaurant école hôtelière Bernard Loiseau

Menu de la semaine du lundi 17 au vendredi 21 février 2020

<i>Restaurant Gastronomique Mardi midi 18 février</i>	<i>Brasserie Dumaine Jeudi midi 20 février</i>	<i>Restaurant Gastronomique Jeudi midi 20 février</i>	<i>Restaurant Gastronomique SOIREE Jeudi soir 20 février</i>	<i>Brasserie Dumaine Vendredi midi 21 février</i>	<i>Restaurant Gastronomique Vendredi midi 21 février</i>
13 €	10-50 €	15 €	20 €	10-50 €	14 €
<p>Amuse-bouche ***</p> <p>Velouté d'écrevisses au potiron, Et sa polenta</p> <p>***</p> <p>Pavé de bœuf, Sauce béarnaise et ses légumes</p> <p>***</p> <p>Assiette gourmande autour de la Religieuse au chocolat</p> <p>***</p> <p>Petits fours</p>	<p>BRASSERIE DUMAINE</p> <p>Formule plus rapide en deux plats</p> <p>Assiette d'attente : Velouté cresson ***</p> <p>Burger auvergnat : jambon sec, crème au bleu et Saint Nectaire Salade et frites OU Cuisse de poulet en fricassée Salsifis à la crème et pommes de terre au lard ***</p> <p>Café Gourmand : Crème opéra et gâteau Grand Siècle</p>	<p>Amuse-bouche : Gougères</p> <p>***</p> <p>Velouté d'écrevisses et œuf de caille</p> <p>***</p> <p>Ballotine de volaille farcie Sauce forestière Camaïeu de légumes et son risotto</p> <p>***</p> <p>Assiette gourmande autour du Moelleux au chocolat</p> <p>***</p> <p>Petits fours : Muffins</p>	<p>Thème de la soirée : A l'Est de l'Europe Amuse-bouche</p> <p>Saumon en Gravlax, crème fouettée à l'aneth et raifort ***</p> <p>Bœuf au paprika, Sauce façon Stroganoff, pommes fondantes Et petits légumes glacés</p> <p>OU</p> <p>Filet de la mer au cidre, légumes glacés et Pommes granny ***</p> <p>Assiette gourmande : Entre cassis et fraise ***</p> <p>Petits fours</p>	<p>BRASSERIE DUMAINE</p> <p>Formule plus rapide en deux plats</p> <p>Assiette d'attente : Consommé de volaille ***</p> <p>Omelette roulée au fromage et fines herbes Salade et garniture</p> <p>OU</p> <p>Cuisse de poulet A la crème Champignons et purée de pommes de terre ***</p> <p>Café Gourmand : Pudding, crêpe et fruits</p>	<p>Amuse-bouche : ***</p> <p>Œuf mollet croquant façon Bourguignonne Comme au concours ***</p> <p>Emincé de volaille laqués au citron vert Taboulé de quinoa et son camaïeu ***</p> <p>Assiette gourmande : Une déclinaison autour de la tatin, caramel au beurre salé ***</p> <p>Petits fours</p>

Pour réserver : 03 80 89 70 40 // 06 48 00 57 57 // valerie.martin2@ac-dijon.fr



Restaurant école hôtelière Bernard Loiseau

Menu de la semaine du lundi 9 au vendredi 13 mars 2020

<p><i>Restaurant Gastronomique</i> <u>Mardi midi 10 mars</u></p> <p>13 €</p>	<p><i>Brasserie Dumaine</i> <u>Jeudi midi 12 mars</u></p> <p>10-50€</p>	<p><i>Restaurant Gastronomique</i> <u>Jeudi midi 12 mars</u></p> <p>14 €</p>	<p><i>Restaurant Gastronomique</i> <u>Vendredi midi 13 mars</u></p> <p>14 €</p>
<p><i>Amuse-Bouche</i> *** Œufs pochés et lentilles vertes, jus d'écrevisses réduit</p> <p>*** Escalope de veau façon viennoise, crème de pois cassés, pommes rissolées</p> <p>*** Assiette gourmande : Autour du Moelleux aux pommes sauce caramel beurre salé et granité</p> <p>*** Petits fours</p>	<p>BRASSERIE DUMAINE Formule plus rapide en deux plats</p> <p>Assiette d'attente : Velouté de lentilles ***</p> <p>Burger basque Jambon de Bayonne, fromage, sauce au piment d'Espelette et frites</p> <p>OU Sauté à la ciboulette Polenta et radis glacés ***</p> <p>Café Gourmand : Bavarois et entremets chocolat</p>	<p><i>Amuse-bouche</i> *** Œufs façon bourguignon Sur son toast</p> <p>*** Cuisse de pintade au chorizo, jus de viande, risotto safrané et petits légumes OU</p> <p>Strudel de la mer au saumon fumé, et sa petite choucroute Camaïeu de légumes</p> <p>*** Assiette gourmande : Tarte fine aux pommes et amandes, sauce caramel et glace vanille</p> <p>*** Petits fours</p>	<p><i>Amuse-bouche : Velouté Dubarry</i> *** Œuf mollet à la florentine</p> <p>*** Fricassée de volaille à l'ancienne Petite purée et son camaïeu de légumes OU</p> <p>Pavé de la mer sauce crustacés Rif pilaf, camaïeu de légumes</p> <p>*** Assiette gourmande : gourmandise autour de la tatin</p> <p>*** Petits fours</p>

Pour réserver : 03 80 89 70 40 // 06 48 00 57 57 // valerie.martin2@ac-dijon.fr



Restaurant école hôtelière Bernard Loiseau

Menu de la semaine du lundi 16 au vendredi 20 mars 2020

<p><i>Restaurant Gastronomique Mardi midi 17 mars 13 €</i></p>	<p><i>Brasserie Dumaine Jeudi midi 19 mars 10-50 €</i></p>	<p><i>Restaurant Gastronomique Jeudi midi 19 mars 14 €</i></p>	<p><i>Restaurant Gastronomique SOIREE Jeudi midi 19 mars 23 €</i></p>	<p><i>Restaurant Gastronomique Vendredi midi 20 mars 14 €</i></p>
<p>Amuse-bouche : Crème de courgette à la mousse de fourme d'Ambert ***</p> <p>Minestrone de langoustines aux courgettes ***</p> <p>Pavé de la mer au curry choux vert étuvé et beurre blanc à la ciboulette ***</p> <p>Assiette gourmande : duo de desserts : Entremets au cassis Tarte alsacienne aux pommes ***</p> <p>Petits fours</p>	<p>BRASSERIE DUMAINE</p> <p>Formule plus rapide en deux plats</p> <p>Assiette d'attente : Tartine de sardine ***</p> <p>Burger franc-comtois Saucisse de Morteau, comté, cancoillotte et pommes de terre OU Pot au feu de bœuf, petits légumes de la marmite, purée de topinambours et pommes de terre ***</p> <p>Café Gourmand : Mille-feuilles et pana cotta vanille caramel au beurre salé</p>	<p>Amuse-bouche : Samossas de poisson au curry ***</p> <p>Cassiolette de moules fondue d'endives, marinière aux épices ***</p> <p>Poisson grillé maitre d'hôtel, Camaïeu de légumes</p> <p>OU</p> <p>Mignon aux pruneaux purée de pommes de terre et céleri Camaïeu de légumes ***</p> <p>Assiette gourmande ***</p> <p>Petits fours : Cannelés</p>	<p>Thème de la soirée : Les Grands Chefs s'invitent dans l'assiette Amuse-bouche ***</p> <p>Ravioles de foie gras de canard au jus de truffe selon Dominique Toulousy ***</p> <p>Pavé de la mer rôti à la fondue d'échalotes, sauce au vin rouge selon Bernard Loiseau ***</p> <p>Emincés de volaille laqués au citron vert, taboulé de quinoa de chez Lenôtre ***</p> <p>Assiette gourmande : Le Paris Brest de Louis Durand, son créateur ***</p> <p>Petits fours</p>	<p>Amuse-bouche : Gaspacho de tomate ***</p> <p>Œuf à la Bourguignonne Et son toast ***</p> <p>Pavé de la mer Beurre blanc et ses légumes en papillote, Et cassiolette de riz</p> <p>OU</p> <p>Ballotine de volaille Sauce forestière Polenta et camaïeu de légumes</p> <p>***</p> <p>Assiette gourmande autour de la Forêt noire ***</p> <p>Petits fours : Muffins aux chocolat</p>

Pour réserver : 03 80 89 70 40 // 06 48 00 57 57 // valerie.martin2@ac-dijon.fr



Restaurant école hôtelière Bernard Loiseau

Menu de la semaine du lundi 23 au vendredi 27 mars 2020

Restaurant Gastronomique <u>Lundi midi 23</u> <u>mars</u> <u>11 €</u>	Restaurant Gastronomique <u>Mardi midi 24</u> <u>mars</u> <u>15 €</u>	Restaurant Gastronomique <u>Jeudi midi 26 mars</u> <u>15 €</u>	Brasserie Dumaine <u>Jeudi midi 26 mars</u> <u>10-50 €</u>	Restaurant Gastronomique <u>SOIREE</u> <u>Jeudi soir 26 mars</u> <u>24 €</u>	Restaurant Gastronomique <u>Vendredi midi 27 mars</u> <u>13€</u>
<p>Amuse-bouche ***</p> <p>Cassolette d'œufs farcis Chimay ***</p> <p>Gigot d'agneau rôti</p> <p>Flan de chou-fleur et brocolis</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>***</p> <p>Assiette gourmande : Entremets aux fruits et mini-baba</p> <p>Petits fours</p> <p>Un verre de vin offert</p>	<p>Amuse-bouche ***</p> <p>Œuf en meurette façon Bernard Loiseau ***</p> <p>Suprême de pintade aux épices selon Alain Ducasse</p> <p>OU</p> <p>Saumon à l'oseille façon Troigros</p> <p>Garniture de légumes ***</p> <p>Assiette gourmande : Autour du Saint honoré, le dessert du patron des boulangers</p> <p>***</p> <p>Petits fours</p>	<p>Amuse-bouche ***</p> <p>Cocotte de petits épeautres et petits légumes d'Alain Ducasse ***</p> <p>Poulet façon Gaston Gérard et sa garniture</p> <p>OU</p> <p>Filet de la mer à la fondue d'échalote, sauce vin rouge selon Bernard Loiseau ***</p> <p>Coulant au chocolat façon Michel Bras ***</p> <p>Petits fours : Financier aux anis de Flavigny</p>	<p>BRASSERIE DUMAINE</p> <p>Formule plus rapide en deux plats</p> <p>Assiette d'attente : Consommé de bœuf ***</p> <p>Burger charolais Steak de charolais, époisses sauce au fromage d'Epoisses, frites et salade verte</p> <p>OU</p> <p>Blanquette de veau aux petits légumes et aux champignons ***</p> <p>Café Gourmand : Pudding aux raisins et St honoré</p>	<p>Thème de la soirée Le carnaval de Venise passe par Semur</p> <p>Amuse-bouche ***</p> <p>Carpaccio de saint jacques et dorade au combawa ***</p> <p>Pavé de la mer grillé, Vénitienne de langoustines</p> <p>Risotto et petits légumes</p> <p>OU</p> <p>Pavé de bœuf mariné garniture du RIO Alto ***</p> <p>Assiette gourmande : Farandole de Murano ***</p> <p>Petits fours : Pont des Soupirs</p>	<p>Amuse-bouche : Gougères ***</p> <p>Tarte fine tomate chèvre et son mesclun de salade ***</p> <p>Pavé de la mer confit de poireaux, risotto, Camaïeu de légumes</p> <p>OU</p> <p>Blanquette au basilic</p> <p>Riz et petits légumes glacés ***</p> <p>Assiette gourmande : Autour du Tiramisu aux fruits rouges et chocolat blanc ***</p> <p>Petits fours : canelés Bordelais</p>

Pour réserver : 03 80 89 70 40 // 06 48 00 57 57 // valerie.martin2@ac-dijon.fr



Restaurant école hôtelière Bernard Loiseau

Menu de la semaine du lundi 30 mars au vendredi 3 avril 2020

Restaurant Gastronomique <u>Mardi midi 31</u> <u>mars</u> 13 €	Brasserie Dumaine <u>Jeudi midi 2 avril</u> 10-50 €	Restaurant Gastronomique <u>Jeudi midi 2 avril</u> 14€	Restaurant Gastronomique SOIREE <u>Jeudi soir 2 avril</u> 20 €	Restaurant Gastronomique <u>Vendredi midi 3 avril</u> 14 €
<p>Amuse-bouche : Croquette de chèvre tomate marinée à la coriandre fraîche ***</p> <p>Cocktail d'avocat aux crevettes et au pamplemousse ***</p> <p>Filet de canard grillée au sésame, légumes grillés, jus de canard acidulé ***</p> <p>Assiette Gourmande : Parfait pinacolada au coco grillée, brochette d'ananas caramélisé ***</p> <p>Petits fours : Cannelé bordelais</p>	<p>BRASSERIE DUMAINE Formule plus rapide en deux plats</p> <p>Assiette d'attente : Soupe de poissons ***</p> <p>Burger ardennais Andouillette, fromage de Langres, chips de navet / frites et salade OU Pot au feu de canard, carottes et radis glacés Pommes de terre à la Savojarde ***</p> <p>Café Gourmand : Tartelette aux fruits à l'Alsacienne et pana cotta aux fraises</p>	<p>Amuse-bouche : Velouté de Betterave ***</p> <p>Assiette de la mer autour du saumon Petit mesclun ***</p> <p>Blanc de volaille sauté, crème de chorizo, fèves en mijoté et camaïeu de légumes OU</p> <p>Filet de la mer en croûte de basilic, jus d'écrevisses, flan de champignons ***</p> <p>Assiette gourmande : autour du Sablé normand aux framboises et rhubarbe ***</p> <p>Petits fours : macaron citron</p>	<p>Thème de la soirée : Un air d'Asie, les épices en folie</p> <p>Amuse-bouche ***</p> <p>Brick de crevettes aux herbes, beurre citron à la menthe ***</p> <p>Magret de canard Gingembre, légumes au wok Et riz cantonnais OU Crumble de la mer Sauce Satay, Légumes au wok ***</p> <p>Assiette gourmande : Mousse au chocolat, crumble noisette, crème moussieuse à la rose et Brochette de fruits flambés au saké et sorbet exotique ***</p> <p>Petits fours</p>	<p>Amuse-bouche : gougères ***</p> <p>Moules à la marinière ***</p> <p>Pavé de la mer au curcuma, riz pilaf au poivron, chorizo et crevettes</p> <p>OU Suprême de volaille aux écrevisses camaïeu de légumes et sa purée ***</p> <p>Assiette gourmande : autour de l'Ananas rôti Et glace ***</p> <p>Petits fours : Cannelés</p>

Pour réserver : 03 80 89 70 40 // 06 48 00 57 57 // valerie.martin2@ac-dijon.fr



Restaurant école hôtelière Bernard Loiseau

Menu de la semaine du lundi 6 au vendredi 10 avril 2020

<p><i>Restaurant Gastronomique Lundi midi 6 avril</i></p> <p>11 €</p>	<p><i>Restaurant Gastronomique Mardi midi 7 avril</i></p> <p>13€</p>	<p><i>Brasserie Dumaine Jeudi midi 9 avril</i></p> <p>10-50 €</p>	<p><i>Restaurant Gastronomique Jeudi midi 9 avril</i></p> <p>14 €</p>	<p><i>Restaurant Gastronomique SOIREE Jeudi soir 9 avril</i></p> <p>23 €</p>	<p><i>Restaurant Gastronomique Vendredi midi 10 avril</i></p> <p>14€</p>
<p>Amuse-bouche *** Petits légumes à la grecque, Pain de mie maison croustillant *** Cuisse de canard à la bourguignonne, pommes miettes, Flan de carottes *** Assiette gourmande : Soufflé glacé au miel, Tarte fine aux pommes *** Petits fours Un verre de vin offert</p>	<p>Amuse-bouche *** Légumes au wok et son œuf mollet *** Cuisse de volaille braisée, ravioli sauté, salade de coriandre et soja, riz OU Pavé de poisson en croûte de champignons, endive dorée, riz pilaf, et sauce hollandaise *** Assiette gourmande autour du Millefeuille pistache framboises *** Petits fours : Muffins</p>	<p>BRASSERIE DUMAINE Formule plus rapide en deux plats Assiette d'attente : Crème poireaux et pommes de terre *** Burger lorrain : Lard fumé, munster, salade et œuf au plat Frites OU Côtes d'agneau persillées Riz à la créole et ratatouille niçoise *** Café Gourmand : Puits d'amour Choux chantilly et nougatine</p>	<p>Amuse-bouche : Velouté de lentilles *** Aumônière de fruits de mer aux épinards et son mesclun *** Carbonnade flamande purée de pommes de terre et camaïeu de légumes OU Potée de la mer à la moutarde, pointe de wazabi, choux romanesco et petits légumes au jus *** Assiette Gourmande : autour de la Tarte fine au chocolat et framboise, meringuette *** Petits fours</p>	<p>Thème de la soirée La soirée avant Pâques Amuse-bouche *** Langoustines et crevettes rôties au jus de passion et chou vert croquant, vinaigrette exotique *** Côte de bœuf grillée Sauce Bourguignonne, pomme Anna OU Filet de la mer façon meunière, caviar d'aubergines à l'indienne *** Assiette gourmande : Autour du Soufflé glacé au Grand Marnier *** Petits fours</p>	<p>Amuse-bouche *** Tarte fine de rougets façon pissaladière Et son mesclun *** Pavé de la mer en croûte de noisettes Et son camaïeu de légumes OU Magret de canard au gingembre, légumes au wok, riz cantonnais *** Assiette gourmande : Autour du moelleux aux pommes façon Tatin, caramel au beurre salé *** Petits fours</p>



Restaurant école hôtelière Bernard Loiseau

Menu de la semaine du lundi 13 au vendredi 17 avril 2020

<p><i>Restaurant Gastronomique</i> <u>Mardi midi 14 avril</u></p> <p>14 €</p>	<p><i>Brasserie Dumaine</i> <u>Jeudi midi 16 avril</u></p> <p>10-50 €</p>	<p><i>Restaurant Gastronomique</i> <u>Jeudi midi 16 avril</u></p> <p>15 €</p>	<p><i>Restaurant Gastronomique</i> SOIREE <u>Jeudi midi 16 avril</u></p> <p>20 €</p>	<p><i>Restaurant Gastronomique</i> <u>Vendredi midi 17 avril</u></p> <p>15 €</p>
<p>Amuse-bouche ***</p> <p>Velouté frais d'artichauts aux moules ***</p> <p>Pavé de la mer glacé à l'aïoli, Assortiment de petits légumes OU</p> <p>Tartare de bœuf, frites en fantaisie Mesclun de salade</p> <p>***</p> <p>Assiette gourmande : autour d'un Entremet cappuccino ***</p> <p>Petits fours : Macarons citron</p>	<p>BRASSERIE DUMAINE</p> <p>Formule plus rapide en deux plats</p> <p>Assiette d'attente : Petite salade ***</p> <p>Burger parisien : Jambon blanc, crème au cresson, champignons, brie Frites et salade OU</p> <p>Confit de canard Et compotée de pommes de terre aux pruneaux ***</p> <p>Café Gourmand : Crêpes au sucre, nougat glacé et coulis de fruits rouges</p>	<p>Amuse-bouche : Légumes à l'espagnole, brochette de moules au chorizo ***</p> <p>Ravioles aux champignons et bouillon d'ail doux ***</p> <p>Filet de la mer grillé en croûte de citron, légumes grillées et vinaigrette tiède OU</p> <p>Ballotine de volaille farcie aux écrevisses Sauce façon Nantua Et sa garniture tout en camaïeu</p> <p>***</p> <p>Assiette gourmande entre chocolat et fruits ***</p> <p>Petits fours</p>	<p>Thème de la soirée : Notre Belle Région : les Ducs de Bourgogne</p> <p>Amuse-bouche ***</p> <p>Œufs pochés façon bourguignonne ***</p> <p>Cuisse de pintadeau aux champignons des bois et vin du Jura, gratin de blette au bleu de Gex OU</p> <p>Filet de sandre sauce vin rouge, galette de pommes de terre façon Darphin ***</p> <p>Assiette gourmande : Mousse légère amande, cerises au vin rouge, coulis cassis et glace vanille sur brisures de pain d'épices ***</p> <p>Petits fours</p>	<p>Amuse-bouche : Gougères ***</p> <p>Saint Jacques au chorizo et son risotto d'asperges ***</p> <p>Ballotine de volaille sauce champignons, camaïeu de légumes Purée fantaisie OU</p> <p>Pavé de la mer Sauce colorée du sud, Et ses petits légumes ***</p> <p>Assiette gourmande : Mille-feuilles framboises et crème légère pistache et sa petite salade de fruits exotiques ***</p> <p>Petits fours</p>



Pour réserver : 03 80 89 70



valerie.martin2@ac-dijon.fr

Restaurant école hôtelière Bernard Loiseau

Menu de la semaine du lundi 4 au vendredi 8 mai 2020

<p><i>Restaurant Gastronomique Lundi midi 4 mai</i></p> <p>11 €</p>	<p><i>Restaurant Gastronomique Mardi midi 5 mai</i></p> <p>14 €</p>	<p><i>Brasserie Dumaine Jeudi midi 7 mai</i></p> <p>10-50 €</p>	<p><i>Restaurant Gastronomique Jeudi midi 7 mai</i></p> <p>15€</p>
<p>Amuse-Bouche *** Asperges fraîches, sauce mousseline *** Darne de poisson juste rôtie Beurre blanc Pomme vapeur Et légumes printaniers glacés *** Assiette gourmande : Crème brûlée, tarte chiboust aux pommes *** Petits fours Un verre de vin offert</p>	<p>Amuse-Bouche *** Feuilleté d'asperges Sauce mousseline *** Magret de canard rôti sauce aigre douce et sa garniture de petits légumes OU Filet de la mer au garam massala, carottes aux épices et légumes marinés, pommes fondantes *** Assiette gourmande : autour de la Tartelette amandine aux poires, coulis d'ananas rôti *** Petits fours</p>	<p>BRASSERIE DUMAINE Formule plus rapide en deux plats Assiette d'attente : Petite salade *** Burger du Chef Frites et salade OU Emincé de volaille aux champignons Et sa garniture *** Café Gourmand : Buffet de tartes</p>	<p>Amuse-bouche *** Saint Jacques et risotto d'asperges *** Pièce de bœuf grillée Sauce béarnaise Pommes pailles Et camaïeu de légumes OU Pavé de poisson rôti à l'indienne, Samossas de légumes aux épices *** Assiette Gourmande : Autour du Crumble de spéculoos, fraises à la rhubarbe *** Petits fours</p>

Pour réserver : 03 80 89 70 40 // 06 48 00 57 57 // valerie.martin2@ac-dijon.fr



Restaurant école hôtelière Bernard Loiseau

Menu de la semaine du lundi 11 au vendredi 15 mai 2020

<p><i>Restaurant Gastronomique Mardi midi 12 mai</i></p> <p>14 €</p>	<p><i>Brasserie Dumaine Jeudi midi 14 mai</i></p> <p>10-50€</p>	<p><i>Restaurant Gastronomique Jeudi midi 14 mai</i></p> <p>13€</p>	<p><i>Restaurant Gastronomique SOIREE Jeudi soir 14 mai</i></p> <p>22 €</p>	<p><i>Restaurant Gastronomique Vendredi midi 15 mai</i></p> <p>14 €</p>
<p>Amuse-Bouche ***</p> <p>Risotto d'asperges Et crevettes ***</p> <p>Duo de la mer Sauce marinière, Purée et camaïeu de légumes OU</p> <p>Cuisse de pintade aux champignons et vin du Jura, gratin de blettes au bleu, pommes croquettes ***</p> <p>Assiette gourmande : quatre quarts aux pommes façon tatin, au caramel beurre salé ***</p> <p>Petits fours : tuile aux amandes</p>	<p>BRASSERIE DUMAINE</p> <p>Formule plus rapide en deux plats</p> <p>Assiette d'attente : Petite salade façon lyonnaise ***</p> <p>Burger corse : fromage, coppa et caviar d'aubergines OU</p> <p>Steak sauce béarnaise, purée de pommes de terre au cresson</p> <p>Bouquet de chou- fleur ***</p> <p>Café Gourmand : Clafoutis aux cerises et tarte citron</p>	<p>Amuse-bouche : Crème de pois cassés, mousse de parmesan et chorizo ***</p> <p>Verrine d'œufs brouillés aux crevettes ***</p> <p>Waterzooi de pintadeau, Petits légumes ***</p> <p>Assiette gourmande : autour de la tartelette amandine aux framboises, crème brulée pistache ***</p> <p>Petits fours : nem de chocolat et cacahuète</p>	<p>Thème de la soirée : Les fleurs dans l'assiette</p> <p>Amuse-bouche ***</p> <p>Saumon cru mariné aux épices, galette et petite pensée ***</p> <p>Dorade meunière et caviar d'aubergine à l'indienne, carottes sifflets glacés OU</p> <p>Filet de pintade au tandoori, compotée de fenouil et courgettes à l'anis ***</p> <p>Assiette gourmande : Tartelette amandine aux framboises, crème de pistache, coulis ananas gingembre ***</p> <p>Petits fours</p>	<p>Amuse-bouche ***</p> <p>Velouté d'écrevisses au potiron, polenta ***</p> <p>Parmentier de bœuf et canard Et son mesclun OU</p> <p>Pavé de la mer en croûte de noisettes, Purée et jus de persil ***</p> <p>Assiette gourmande : autour de la Mousse au chocolat, crumble noisette, anglaise mousseuse à la rose et brochette de fruits flambés et sorbet exotique ***</p> <p>Petits fours</p>



Restaurant école hôtelière Bernard Loiseau

Menu de la semaine du lundi 18 au vendredi 22 mai 2020

<i>Restaurant Gastronomique <u>Lundi midi 18 mai</u> 11€</i>	<i>Restaurant Gastronomique <u>Mardi midi 19 mai</u> 14 €</i>
<p>Amuse-Bouche ***</p> <p>Salade de légumes de saison ***</p> <p>Râble de lapereau à la moutarde, Pommes Dauphine flan d'asperges ***</p> <p>Assiette gourmande : Tarte au chocolat, crème viennoise ***</p> <p>Petits fours ***</p> <p>Un verre de vin offert</p>	<p>Amuse-Bouche ***</p> <p>Œuf poché à la duxelles de courgettes et champignons, crème mousseuse au curry ***</p> <p>Filet de canard grillé, Sauce diable, Pommes boulangère</p> <p>OU</p> <p>Pavé de poisson grillé, Émulsion Bourguignonne, pommes grillées Et camaïeu de légumes ***</p> <p>Assiette gourmande Autour des fraises ***</p> <p>Petits fours</p>



Restaurant école hôtelière Bernard Loiseau

Menu de la semaine du lundi 25 au vendredi 29 mai 2020

<p><i>Restaurant Gastronomique</i> <u>Mardi midi 26 mai</u></p> <p>13 €</p>	<p><i>Restaurant Gastronomique</i> <u>Jeudi midi 28 mai</u></p> <p>14 €</p>	<p><i>Restaurant Gastronomique</i> SOIREE <u>Jeudi soir 28 mai</u></p> <p>24 €</p>	<p><i>Restaurant</i> <i>Gastronomique</i> <u>Vendredi midi 29 mai</u></p> <p>18 €</p>
<p>Amuse-Bouche : Samossas de poisson curry, chou vert et jambon ***</p> <p>Blanc manger de chou-fleur aux écrevisses ***</p> <p>Poisson meunière Pommes de terre à l'anglaise, Caviar d'aubergines et fondue de poireaux OU</p> <p>Magret sauce cassis, Polenta et légumes de saison ***</p> <p>Assiette Gourmande : autour des fruits en tarte et pana cotta aux fruits</p> <p>***</p> <p>Petits fours</p>	<p>Amuse-bouche ***</p> <p>Feuilleté de Foies de volaille aux poireaux et son mesclun ***</p> <p>Filet de la mer en croûte et champignons, endive dorée et sauce hollandaise OU</p> <p>Pièce de veau grillée, Sauce Choron et pommes gaufrettes ***</p> <p>Assiette gourmande : Pithiviers aux griottes, Et son sorbet ***</p> <p>Petits fours : macaron citron</p>	<p>Thème de la soirée Gala de clôture pour les terminales</p> <p>Amuse-bouche ***</p> <p>Saint jacques au jus de viande, purée de topinambours ***</p> <p>Filet de la mer à juste cuisson, coulis de piperade, courgettes marinées OU</p> <p>Suprême de poulet meunière, purée de vitelotte et champignons des bois ***</p> <p>Assiette gourmande : La surprise des élèves ***</p> <p>Petits fours</p>	<p>Elèves en examen</p> <p>Apéritif Amuse-bouche ***</p> <p>Entrée ***</p> <p>Plat principal Garniture ***</p> <p>Fromages ***</p> <p>Dessert Petits fours Café</p> <p>Vin compris</p> <p>Formue tout compris 18 €</p>



Restaurant école hôtelière Bernard Loiseau

Menu de la semaine du lundi 1 au 5 juin vendredi 2020

<p><i>Restaurant Gastronomique</i> <u>Mardi midi 2 juin</u> 13 €</p>	<p><i>Restaurant Gastronomique</i> <u>Jeudi midi 4 juin</u> 13 €</p>	<p><i>Restaurant Gastronomique</i> SOIREE <u>Jeudi soir 4 juin</u> 20 €</p>	<p><i>Restaurant Gastronomique</i> <u>Vendredi midi 5 juin</u> €</p>
<p>Amuse-Bouche *** Fondue de poireaux aux fruits de mer Sauce mouclade *** Pavé de la mer en côte de noisette, purée, Jus de persil et camaïeu de légumes *** Assiette gourmande : autour de la tarte amandine aux poires et sa glace *** Petits fours</p>	<p>Amuse-bouche *** Œuf poché au vin rouge façon bourguignonne *** Pintadeau farci, Polenta, jus de volaille, camaïeu de légumes *** Assiette gourmande autour des fraises *** Petits fours</p>	<p>Thème de la soirée : La Fête des Mères Amuse-bouche : Maki de saumon et crevettes à l'avocat *** Œuf en deux cuissons, fricassée de champignons *** Suprême de volaille meunière, purée de vitelottes et champignons des bois OU Dos de poisson grillé, carottes au miel Et sa garniture *** Assiette Gourmande : autour du Crumble de spéculoos, fraise à la rhubarbe *** Petits fours : Guimauve à la fraise</p>	<p>Elèves en examen Apéritif Amuse-bouche *** Entrée *** Plat principal Garniture *** Fromages *** Dessert Petits fours Café Vin compris Formue tout compris 18 €</p>



Restaurant école hôtelière Bernard Loiseau

Menu de la semaine du lundi 8 au vendredi 12 juin 2020

<i>Restaurant Gastronomique</i> <u>Mardi midi 9 juin</u>	<i>Restaurant Gastronomique</i> <u>Jeudi midi 11 juin</u>	<i>Restaurant Gastronomique</i> <u>Vendredi midi 12 juin</u>
14€	14 €	14 €
<p style="text-align: center;">Amuse-Bouche : Gaspacho ***</p> <p>Tarte fine de langoustine et crevettes à la tomate et son mesclun</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p style="text-align: center;">Suprême de volaille, Purée de saison et champignons, camaïeu de légumes</p> <p style="text-align: center;">OU</p> <p style="text-align: center;">Filet de la mer poché Risotto d'herbes et bouillon vert ***</p> <p style="text-align: center;">Assiette gourmande : autour du cappuccino</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p style="text-align: center;">Petits fours</p>	<p style="text-align: center;">Amuse-bouche ***</p> <p>Crème de pois cassés mousse de parmesan et chorizo ***</p> <p style="text-align: center;">Entrecôte double grillée béarnaise, gâteau de pommes de terre</p> <p style="text-align: center;">OU</p> <p style="text-align: center;">Pavé de la mer laqué aux agrumes, épinards et endive à l'orange ***</p> <p>Assiette gourmande : Mousse au chocolat, crumble noisette Crème anglaise mousseuse ***</p> <p style="text-align: center;">Petits fours</p>	<p style="text-align: center;">Amuse-bouche ***</p> <p>Saint Jacques au chorizo et rizotto d'asperges</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p style="text-align: center;">Pavé de poisson en croûte noisette, purée, Camaïeu de légumes OU</p> <p style="text-align: center;">Cuisse de poulet façon Ch'ti, frites en surprise, champignons et petits oignons ***</p> <p>Assiette gourmande : autour de la Tartelette au chocolat framboise, crème anglaise ***</p> <p style="text-align: center;">Petits fours</p>

Pour réserver : 03 80 89 70 40 // 06 48 00 57 57 // valerie.martin2@ac-dijon.fr



Restaurant école hôtelière Bernard Loiseau

Menu de la semaine du lundi 15 au vendredi 19 juin 2020

Restaurant Gastronomique <u>Mardi midi 16 juin</u> 13 €	Restaurant Gastronomique <u>Jeudi midi 18 juin</u> 14€	Restaurant Gastronomique SOIREE <u>Jeudi soir 18 juin</u> 22 €	Restaurant Gastronomique <u>Vendredi midi 19 juin</u> 14 €
<p style="text-align: center;">Amuse-Bouche ***</p> <p>Tarte fine d'escargots à la crème d'ail et jus de persil ***</p> <p>Magret de canard sauce à l'orange, duo de purées, légumes de saison ***</p> <p>Assiette gourmande : autour de la tarte au citron ***</p> <p style="text-align: center;">Petits fours</p>	<p style="text-align: center;">Amuse-bouche ***</p> <p>Salade fantaisie et cocktail de fruits de mer, sauce cocktail ***</p> <p>Suprême de volaille, crème de chorizo, ragoût de fèves et polenta ***</p> <p>Assiette gourmande : autour de la tartelette au chocolat, framboises et crème anglaise ***</p> <p style="text-align: center;">Petits fours</p>	<p style="text-align: center;">Thème de la soirée : C'est presque les vacances...</p> <p>Amuse-bouche : guacamole et gelée de poivron rouge au piment ***</p> <p>Carpaccio de saint jacques et dorade au combawa ***</p> <p>Carré d'agneau rôti et pomme darphin OU Pavé de saumon en fine croûte d'herbes, gratin provençal ***</p> <p>Assiette gourmande : Cœur coulant chocolat façon forêt noire ***</p> <p>Petits fours : madeleine vanille</p>	<p style="text-align: center;">Amuse-bouche ***</p> <p>Fondue de poireaux aux fruits de mer sauce mouclade ***</p> <p>Filet de la mer au vert, pilaf de crevettes Et son camaïeu OU</p> <p>Magret de canard, sauce cassis, polenta et camaïeu de légumes ***</p> <p>Assiette gourmande : Choux façon Paris Brest et crème brûlée ***</p> <p style="text-align: center;">Petits fours</p>



Restaurant école hôtelière Bernard Loiseau

Menu de la semaine du lundi 22 au vendredi 26 juin 2020 / dates à confirmer

Date à retenir :

ELEVES EN EXAMEN :

Vendredi 29 mai

Vendredi 5 juin

**Les dates, les plats ou les produits
peuvent être amenés à changer**

Merci pour votre compréhension