



Menus du restaurant

*Le restaurant est ouvert le midi
à partir de 12h
Et en soirée à partir de 19h*

Réservations

03.80.89.70.40 // 06.48.00.57.57 (SMS uniquement)

03.80.89.70.45 // 03.80.89.70.00

valerie.martin2@ac-dijon.fr

LYCÉE ANNA JUDIC
École Hôtelière Bernard Loiseau
rue de la Liberté
21140 Semur-en-Auxois
<https://lyc21-annajudic.ac-dijon.fr>

Les soirées programmées

Jeudi 01/02 : Soirée "Au pays du Soleil Levant"

Jeudi 15/02 : Soirée "La St Valentin sur la route des épices"

Jeudi 14/03 : Soirée "Au Pays des Cow-boys et des Indiens"

Jeudi 21/03 : Soirée en partenariat avec la Maison Loiseau

Jeudi 28/03 : Soirée "Locavore"

Jeudi 04/04 : Soirée "Des classiques en revisite"

Jeudi 11/04 : Soirée "Des Chefs"

Jeudi 02/05 : Soirée "Les évolutions en cuisine"

Jeudi 16/05 : Soirée "Olympique"

Jeudi 23/05 : Soirée "Orient"

Jeudi 30/05 : Soirée "Thé"

Jeudi 06/06 : Soirée "La dernière des terminales"

*Les menus, les plats, les produits peuvent être amenés
à changer*

Merci pour votre compréhension

*Pour vos repas de groupe (amicale, clubs, repas
d'entreprise, repas de fin d'année...), nous pouvons vous
proposer une formule tout compris avec apéritif, vin et
café.*

N'hésitez pas à nous contacter !

Nous vous remercions de bien vouloir respecter les horaires d'arrivée à savoir :

Le midi : arrivée entre 12 h et 12 h 20

En soirée : arrivée entre 19 h et 19 h 20



Menu de la semaine du lundi 29 janvier au vendredi 02 février 2024

Lundi 29/01

Gastronomique

Assiette d'attente :

Carpaccio d'avocat et jambon cru sur lit de mesclun,
petit pain maison

Blanquette de volaille, riz Valenciennes,
émincée de choux

Assiette du pâtissier : Paris-Brest,
mousse légère au café et au chocolat

Café et Petits fours

Prix : 11 € avec un verre de vin

Mardi 30/01

Gastronomique

Amuse-bouche : mini brochette

Quiche lorraine et son mesclun

Pavé de la mer au curcuma, riz pilaf au chorizo
et moules, légumes en camaïeu

ou

Giglette de volaille farcie
sauce forestière et sa garniture hivernale

Assiette du pâtissier : autour du Cœur coulant
au chocolat et sa glace

Café et Petits fours

Prix : 13 € / Café offert

Jeudi 01/02 Midi

Gastronomique

Amuse-bouche

Crème de chou-fleur aux coquillages

Magret de canard, sauce cassis,
purée et légumes en camaïeu

Assiette du pâtissier : autour de la Tarte fine
aux pommes
et amandes, glace fruits rouges

Petits fours

Prix : 15 € avec un verre de vin offert

Jeudi 01/02 Midi

Brasserie

Assiette d'attente :

Velouté de moules safranés,
fricassé de mollusques

Burger du jour :

Choucroute, saucisse fumée, munster

OU

Bäckeofe

Café gourmand : Tiramisu,
tartelette au citron

Petits fours

Prix : 12 €

Jeudi 01/02 Soirée "Au pays du Soleil Levant"

Gastronomique

Amuse-bouche : autour du maki

Brick de crevettes aux herbes,
beurre citronné à la menthe

Magret de canard au gingembre, wok de légumes,
riz façon cantonnais

OU

Crumble de sandre rôti sauce Satay,
chow mein aux légumes

Assiette du pâtissier : Crème moussieuse chocolatée,
crumble noisettes et crème légère à la rose

Petits fours

Prix : 22 €

Vendredi 02/02

Gastronomique

Amuse-bouche

Rouleau de printemps au poulet, légumes et
mangue

Cuisse de canard braisée à l'orange,
légumes oubliés

OU

Raviole thaï, œuf confit à la sauce soja et
bouillon de crevettes

Assiette du pâtissier : autour de la Tartelette aux
myrtilles et granité

Petits fours

Prix : 16 €



Menu de la semaine du lundi 05 février au vendredi 09 février 2024

Lundi 05/02 Gastronomique

Pas de menu

Mardi 06/02 Gastronomique

Amuse-bouche

Œuf poché en meurette et son toast

Blanc de volaille sauté, crème de chorizo,
ragoût de fèves, polenta

OU

Potée aux deux poissons, pointe de wazabi,
choux romanesco et petits légumes au jus

Assiette du pâtissier : autour de Tarte fine au chocolat
et framboises, granité saké

Petits fours

Prix : 15 €

Jeudi 08/02 Midi Gastronomique

Amuse-bouche

Crème de topinambour, Saint-Jacques rôtie
Et jus de viande

Cuisse de canette à l'orange
Purée de patate douce et légumes d'hiver

Moelleux au chocolat, sorbet fruits rouges
et petite salade de fruits

Petits fours

Prix : 17 €

Jeudi 08/02 Midi Brasserie

Assiette d'attente :

Bisque de crustacés façon bouillabaisse, croûtons à l'ail,
sauce rouille

Burger du jour :

Émincé de poulet, échalotes au vin rouge, pommes de
terre sautées, salade

OU

Bœuf braisé aux petits légumes, riz à la créole

Café gourmand : Crème brûlée, tarte à l'orange

Petits fours

Prix : 12 €

Jeudi 08/02 Soirée Gastronomique

Pas de menu

Vendredi 09/02 Gastronomique

Amuse-bouche

Ravioles aux champignons et bouillon doux

Cuisse de pintade, poire, topinambours
et fève de Tonka

OU

Darne de saumon grillée grand-mère,
us de poulet et sa garniture hivernale

Assiette du pâtissier : Sundae au lait ribot, caramel
au beurre salé et cacahuètes caramélisées

Petits fours

Prix : 16 €



Menu de la semaine du lundi 12 février au vendredi 16 février 2024

Lundi 12/02 Gastronomique

Pas de menu

Mardi 13/02 Gastronomique

Amuse-bouche

Cassolette de moules, fondue d'endives,
marinière aux épices

Volaille en Waterzooi, petits légumes,
riz pilaf

Assiette du pâtissier : Entre Moelleux au chocolat,
pana cotta et glace maison

Petits fours

Prix : 13 €

Jeudi 15/02 Midi Gastronomique

Amuse-bouche

Velouté d'écrevisses sur polenta, œuf mollet

Pavé de bœuf béarnaise,
purée et légumes en camaïeu

Assiette du pâtissier :
Autour de la tarte Tatin et sa glace

Petits fours

Prix : 15 €

Jeudi 15/02 Midi Brasserie

Assiette d'attente :
Consommé de volaille façon soupe chinoise

Burger du jour :
Aiguillette de bœuf braisée, salade de carottes,
frites
OU

Bœuf bourguignon, purée de carottes et brocolis,
pommes sautées à cru

Café gourmand : Tartelette au flan, panna cotta à la
liqueur de café

Petits fours

Prix : 11 €

Jeudi 15/02 Soirée La St Valentin sur la route des épices Gastronomique

Amuse-bouche

Saumon mariné aux épices et chapati

Gigotelette au tandoori, compotée de fenouil
et courgette à l'anis sauce raïta

OU

Filet de la mer au garam massala, bananes aux épices
et légumes marinés

Assiette du pâtissier : Autour de la tartelette amandine
aux framboises, crème pistache,
coulis ananas rôti gingembre

Petits fours

Prix : 22 €

Vendredi 16/02 Gastronomique

Amuse-bouche

Tataki de la mer, petits pois et légumes pickles

Magret de canard aux mirabelles, pommes
croquettes

OU

Tête de veau grillée, pommes anglaise
et sauce gribiche

Assiette du pâtissier : Autour du Sablé breton
crémeux aux agrumes

Petits fours

Prix : 17 €



Menu de la semaine du lundi 04 mars au vendredi 08 mars 2024

Lundi 04/03 Gastronomique

Pas de menu

Mardi 05/03 Gastronomique

Amuse-bouche

Salade César à notre façon

Filet de caille au jus, lentilles vertes,
légumes en camaïeu

OU

Médaille de lotte à l'américaine,
tagliatelles aux herbes fines et petits légumes

Assiette du pâtissier : Poire pochée sauce chocolat
et glace

Petits fours

Prix : 16 €

Jeudi 07/03 Midi Gastronomique

Amuse-bouche

Salade tiède d'hiver au lard fumé,
œuf mollet, vinaigrette mangue et épices

Pièce de bœuf
OU

Charolais en Burger maison
pommes de terre façon potatoes

Assiette du pâtissier : Muffin au cassis et
chantilly gourmande, granité rhum

Petits fours

Prix : 15 €

Jeudi 07/03 Midi Brasserie

Assiette d'attente : Velouté au cresson

Burger du jour :

Jambon sec sauté, crème au bleu et Saint-Nectaire,
salade, frites

OU

Cuisse de poulet en fricassée, salsifis à la crème,
pommes de terre au lard

Café gourmand : Charlotte aux pêches, feuilleté aux
poires

Petits fours

Prix : 11 €

Jeudi 07/03 Soirée Gastronomique

Pas de soirée

Vendredi 08/03 Gastronomique

Amuse-bouche

Rémoulade de légumes de saison,
pommes verte et crevettes crispy

Cuisse de canard braisée au vin rouge,
poire au vin et pommes darphin
OU

Tartiflette au saumon,
salade et légumes croquants en tagliatelle

Assiette du pâtissier :
Profiteroles à notre façon

Petits fours

Prix : 17 €



Menu de la semaine du lundi 11 mars au vendredi 15 mars 2024

Lundi 11/03 Gastronomique

Assiette d'attente :
Escalope de saumon en Bellevue sur lit
de macédoine maison de légumes frais

Sauté de veau Marengo,
champignons blancs sautés,
purée de patates douces

Assiette du pâtissier :
Tartelette aux fruits, crème night and day

Petits fours

Prix : 12 € avec un verre de vin

Mardi 12/03 Gastronomique

Amuse-bouche

Saint Jacques au lard et risotto

Gibelotte de volaille, purée de pommes de terre,
légumes en camaïeu

Assiette du pâtissier : autour de la Mousse au
chocolat
crumble noisettes et anglaise mousseuse

Petits fours

Prix : 15 €

Jeudi 14/03 Midi Gastronomique

Pas de menu

Jeudi 14/03 Midi Brasserie

Assiette d'attente :
Soupe de lentilles, lard croquant

Burger du jour :
Jambon rôti, fromage brebis, sauce au
piment d'Espelette, frites
OU

Sauté de porc à la ciboulette, polenta,
carottes et rutabagas glacés

Café gourmand : Gâteau Grand Siècle,
fondant chocolat

Petits fours

Prix : 12 €

Jeudi 14/03 Soirée “ Au Pays des Cow-boys et des Indiens”

Amuse-bouche

Ceviche dorade et saumon sur quinoa
aux herbes comme au Pérou

Pavé de bœuf grillé sauce diable,
pommes de terre façon poutine, petits légumes
OU

Retour de pêche grillé au citron, sauce thé vert,
avocat frais et rizotto pimenté

Assiette du pâtissier : Autour du Cœur coulant cacaoté,
et granité tequila

Petits fours

Prix : 24 €

Vendredi 15/03 Gastronomique

Amuse-bouche

Œuf parfait façon carbonara
et légumes croustillants

Pavé de saumon mi-fumé au beurre blanc
et légumes du moment
OU

Tartiflette traditionnelle et sa salade croquante

Assiette du pâtissier : Crumble gourmand au
chocolat, caramel beurre salé, glace à la vanille et
cacahuètes caramélisées

Petits fours

Prix : 16 €



Menu de la semaine du lundi 18 mars au vendredi 22 mars 2024

Lundi 18/03 Gastronomique

Assiette d'attente :

Assiette de coquillages farcies ou marinière

Fricassée de volaille à l'ancienne, lentilles
vertes et corail au lard, pommes fondantes

Assiette du pâtissier : Poire Belle-Hélène,
feuillantine aux fruits rouges

Petits fours

Prix : 12 € avec un verre de vin

Mardi 19/03 Gastronomique

Amuse-bouche

Œufs mollet croquant façon Bourguignonne

Entrecôte double grillée sauce béarnaise,
purée potiron châtaigne, camaïeu de légumes

OU

Saumon à l'oseille, risotto
et légumes en camaïeu

Assiette du pâtissier : Autour de la Tartelette
au citron à notre façon

Petits fours

Prix : 16€

Jeudi 21/03 Midi Gastronomique

Amuse-bouche

Œuf mollet aux écrevisses

Filet de poulet façon Gaston Gérard,
écrasée de pommes de terre et céleri,
légumes rôtis

Assiette du pâtissier : Autour de la Poire pochée
au vin rouge,
tuile croquante et granité au ratafia de Bourgogne

Petits fours

Prix : 16 €

Jeudi 21/03 Midi Brasserie

Assiette d'attente :

Tartelette à la Lorraine

Burger du jour :

Steak haché de porc, galette de pommes de terre,
lard rôti, fromage de chèvre, pousses d'épinards

OU

Blanquette d'agneau, riz parisienne, carottes
glacées au miel

Café gourmand : Bavarois aux fruits exotiques,
coulis de fruits rouges, omelette norvégienne

Petits fours

Prix : 12 €

Jeudi 21/03 Soirée Gastronomique

SOIREE

EN PARTENARIAT AVEC

LA MAISON LOISEAU

Vendredi 22/03 Gastronomique

Amuse-bouche

Foie gras et ses accompagnements

Mignon, jus au chorizo écrasée de pommes de terre et
légumes d'hiver

OU

Parmentier de la mer et sa salade croquante

Assiette du pâtissier : Autour du Gros macaron mangue et
caramel

Petits fours

Prix : 18 €



Menu de la semaine du lundi 25 mars au vendredi 29 mars 2024

Lundi 25/03
Gastronomique

Pas de menu

Mardi 26/03
Gastronomique

Elève en examen
Apéritif et Amuse-bouche

Entrée

Plat poisson

ou

Plat viande

Assiette du pâtissier

Café et Petits fours

Prix : 21€ tout compris
avec un verre de vin / apéritif et café

Jeudi 28/03 Midi
Gastronomique

Elève en examen
Apéritif et Amuse-bouche

Entrée

Plat poisson

ou

Plat viande

Assiette du pâtissier

Café et Petits fours

Prix : 21 € tout compris
avec un verre de vin / Apéritif et café

Jeudi 28/03 Midi

Brasserie

Assiette d'attente :
Soupe Thourins à l'oignon

Burger du jour :

Rillettes de porc "maison", fromage de chèvre, roquette, frites

OU

Cuisse de pintade en ragoût, petits pois à l'anglaise, purée de pommes de terre

Café gourmand : Bavaois à la liqueur de café, biscuit de Savoie, coulis au chocolat

Petits fours

Prix : 12 €

Jeudi 28/03 Soirée Locavore

Gastronomique

Amuse-bouche

Tarte fine d'escargots, crème d'ail et jus de persil

Mignon au vin du Jura,

Mousseline de pommes de terre aux champignons des bois

OU

Dos de sandre au Chablis,

bouchons de pommes de terre confites, petits légumes

Assiette du pâtissier : Le cassis, la vanille et le pain d'épices en omelette norvégienne

Petits fours

Prix : 23€

Vendredi 29/03

Gastronomique

Amuse-bouche

Œufs mollet façon bourguignonne

Parmentier de canard et son meli mélo croquant

OU

Pavé de la mer en croûte de noisettes, purée de panais et persil

Assiette du pâtissier : autour du Cœur coulant au chocolat, griottes et sa glace

Petits fours

Prix : 16 €



Menu de la semaine du lundi 01 avril au vendredi 05 avril 2024

Lundi 01/04 Gastronomique

Pas de menu

Mardi 02/04 Gastronomique

Amuse-bouche

Œuf parfait, sauce à l'époisses et poudre de lard
façon Blanche Loiseau

Émincé de volaille laqué au citron vert,
taboulé de quinoa de chez Lenôtre

Assiette du pâtissier :
Cœur coulant façon Michel

Petits fours

Prix : 15 €

Jeudi 04/04 Midi Gastronomique

Amuse-bouche

Ravioles de foie gras selon Dominique Toulousy

Carré d'agneau duo de purées, légumes en
camaïeu

OU

Filet de la mer en écailles de pommes de terre,
beurre blanc et petits légumes printaniers façon

Bocuse

Assiette du pâtissier : fondant de caramel au
beurre salé, pommes façon tatin

Petits fours

Prix : 18 €

Jeudi 04/04 Midi Brasserie

Assiette d'attente :
Velouté aux champignons

Burger du jour :

Saucisse fumée de montagne, Reblochon, sauce gribiche,
mesclun, frites

OU

Fricassée de volaille, gratin dauphinois, haricots verts au
beurre

Café gourmand : pot de crème au chocolat, choux au
craquelin

Petits fours

Prix : 12 €

Jeudi 04/04 Soirée : "Des classiques en revisite" Gastronomique

Amuse-bouche

Gâteau de foie blond
et sauce Nantua façon Paul Bocuse

Bœuf Wellington (boeuf en croûte), jus de bœuf au vin rouge
et légumes du moment

OU

Saumon mi- fumé, beurre blanc
et jus de viande et légumes

Assiette du pâtissier :
Autour du Chou Paris Brest à notre façon,
glace praliné et noisette caramélisée

Petits fours

Prix : 24€

Vendredi 05/04 Gastronomique

Amuse-bouche

Tarte fine de rouget façon pissaladière

Ballotine de volaille aux champignons, petits
légumes rôtis

OU

Cassolette de la mer et son riz fantaisie

Assiette du pâtissier : Autour du gâteau aux
pommes façon Tatin, caramel beurre salé

Petits fours

Prix : 17 €



Menu de la semaine du lundi 08 avril au vendredi 12 avril 2024

Lundi 08/04 Gastronomique

Assiette d'attente :

Œufs durs farcis aux champignons

Gigot d'agneau rôti, flan de chou-fleur et
brocolis, gratin dauphinois

Assiette du pâtissier : entremet au fromage
blanc et aux fruits, mini-baba au rhum

Petits fours

Prix : 12 € avec un verre de vin

Mardi 09/04 Gastronomique

Amuse-bouche

Entre Saint Jacques et Poisson snacké

Fricassée de volaille façon vallée d'auge, riz pilaf,
légumes glacés et pommes sautées

Assiette du pâtissier : Autour du Sabayon de fruits
exotiques au champagne, sorbet ananas

Café et Petits fours

Prix : 18 € Examen des 1HR cuisine

Jeudi 11/04 Midi Gastronomique

Amuse-bouche

Foie gras Maison et ses accompagnements

Fricassée de volaille façon Gaston Gérard

Assiette du pâtissier :

Autour du Chou pistache et fruits rouges, sorbet
fruits rouges

Café et Petits fours

Prix : 18 € Examen des 1HR cuisine

Jeudi 11/04 Midi Brasserie

Assiette d'attente :

Tarte fine aux sardines

Burger du jour :

Saucisse de Morteau, comté, cancoillotte, pommes
de terre miettes

OU

Pot-au-feu de bœuf, petits légumes de la marmite,
purée de topinambours, pommes de terre au jus

Café gourmand : mille-feuille, panna cotta vanille
caramel au beurre salé

Petits fours

Prix : 12 €

Jeudi 11/04 Soirée Des Chefs Gastronomique

Amuse-bouche

Soupe VGE de Paul Bocuse

Les ris de veau Judic selon Auguste Escoffier
OU

Retour de pêche rôti aux échalotes confites
et au vin rouge de Bernard Loiseau

Assiette du pâtissier :

Le Paris Brest de Louis Durand,
son créateur

Petits fours

Prix : 24 €

Vendredi 12/04 Gastronomique

Amuse-bouche

Mijoté de légumes et œuf mollet,
coulis coloré et tomates au basilic

Magret de canard au miel et citron,
pommes écrasées et pleurotes

OU

Retour de pêche et petit légumes en montgolfière

Assiette du pâtissier : Autour de la tarte fine au
chocolat framboises, meringuette

Petits fours

Prix : 17 €



Menu de la semaine du lundi 29 avril au vendredi 03 mai 2024

Lundi 29/04 Gastronomique

Pas de menu

Mardi 30/04 Gastronomique

Amuse-bouche

Tarte fine façon pissaladière
et brochette de crustacés

Ballotine de volaille farcie aux champignons,
sauce forestière, duo de purées
et légumes du moment

Assiette du pâtissier : Autour du chocolat, pana cotta
et sa glace maison

Petits fours

Prix : 16€

Jeudi 02/05 Midi Gastronomique

Amuse-bouche

Blinis au saumon fumé et œuf mollet

Carré d'agneau en croûte, jus de fleur de thym,
bohémienne de légumes aux épices

OU

Pavé de poisson sauce genevois,
risotto, légumes de saison en camaïeu

Assiette du pâtissier : Autour de la dacquoise pistache et
sa mousse légère, tuile agrume et framboises au basilic

Petits fours

Prix : 17 €

Jeudi 02/05 Midi Brasserie

Assiette d'attente :
Velouté de chou-fleur caramélisé

Burger du jour :
Époisses rôti, sauce au Soumaintrain, œuf
poché au vin, frites et salade verte

OU

Poularde en cocotte à la bourguignonne,
petits pois aux légumes printaniers

Café gourmand : Sorbet au chocolat, cake au
chocolat et aux noisettes, cake du Relais

Bernard Loiseau

Petits fours

Prix : 12 €

Jeudi 02/05 Soirée "Les évolutions en cuisine" Gastronomique

Amuse-bouche

Œuf parfait émulsion de champignons
et légumes croquants

Joue de bœuf confit 48h et légumes confits

OU

Poisson confit basse température à l'huile d'olive,
légumes printaniers

Assiette du pâtissier : Tout en trompe l'œil...

Petits fours

Prix : 22 €

Vendredi 03/05 Gastronomique

Amuse-bouche

Œuf mollet mariné, asperges et
légumes printaniers façon wok

Filet mignon au chorizo, polenta crémeuse
et carottes confites

OU

Filet de la mer au jus vert,
pilaf aux fruits de mer

Assiette du pâtissier : autour des choux...

Petits fours

Prix : 17 €



Menu de la semaine du lundi 06 mai au vendredi 10 mai 2024

Lundi 06/05 Gastronomique

Assiette d'attente :
Œufs durs farcis

Blanquette à l'ancienne,
riz pilaf, petits légumes de saison

Assiette du pâtissier :
mille-feuille au cassis,
flan à la vanille

Petits fours

Prix : 11 € avec un verre de vin

Mardi 07/05 Gastronomique

Amuse-bouche

Cocotte de fruits de mer lutée

Ballotine de volaille farcie aux champignons
et ses légumes de saison

OU

Retour de pêche, sauce pêcheur
purée et petits légumes

Assiette du pâtissier : autour de la fraise

Petits fours

Prix : 16 €

Jeudi 09/05 Midi Gastronomique

Pas de menu

Jeudi 09/05 Midi Brasserie

Pas de menu

Jeudi 09/05 Soirée Gastronomique

Pas de menu

Vendredi 10/05 Gastronomique

Pas de menu



Menu de la semaine du lundi 13 mai au vendredi 17 mai 2024

Lundi 13/05 **Gastronomique**

Assiette d'attente :
Quiche lorraine, mesclun

Poulet grillé à l'américaine,
pommes pailles

Assiette du pâtissier : Crêpes flambées,
Paris-Brest

Petits fours

Prix : 11 € avec un verre de vin

Jeudi 16/05 Midi **Brasserie**

Assiette d'attente :
Asperges froides et leur mayonnaise

Pot-au-feu de canard, carottes et radis glacés,
pommes de terre à la savoyarde

OU

Burger du jour :
Rillettes de sardines, melon, fromage de
chèvre, salade, frites

Café gourmand : Tartelette aux fruits à
l'alsacienne, panna cotta aux fraises fraîches

Petits fours

Prix : 12 €

Mardi 14/05 **Gastronomique**

Elève en examen
Apéritif et Amuse-bouche

Entrée

Plat

Assiette du pâtissier

Café et Petits fours

Prix : 20 € tout compris
avec un verre de vin / Apéritif et café

Jeudi 16/05 Soirée **“Olympique”** **Gastronomique**

Amuse-bouche

Tataki de thon rouge,
crème d'herbes et petit pois

Pavé de bœuf aux sarments de vignes,
légumes de printemps snackés

OU

Filet de la mer grillé sauce carotte,
orange et gingembre et légumes du moment

Assiette du pâtissier : Fraise, rhubarbe,
fromage frais et vergeoise

Petits fours

Prix : 24 €

Jeudi 16/05 Midi **Gastronomique**

Elève en examen
Apéritif et Amuse-bouche

Entrée

Plat

Assiette du pâtissier

Café et Petits fours

Prix : 20 € tout compris
avec un verre de vin / Apéritif et café

Vendredi 17/05 **Gastronomique**

Amuse-bouche

Cannelloni de fromage frais maison,
herbes et fèves vertes

Pièce de bœuf
ou

Burger maison, oignons confits,
morbier et pommes frites

Assiette du pâtissier : Sundae au lait ribot,
caramel au beurre salé et cacahuètes caramélisées

Petits fours

Prix : 15 €



Menu de la semaine du lundi 20 mai au vendredi 24 mai 2024

Lundi 20/05 Gastronomique

Pas de menu

Mardi 21/05 Gastronomique

Amuse-bouche

Œuf poché et asperges en Germiny

Magret de canard sauce cassis, duo de purées,
légumes du moment

OU

Saumon mi fumé en écailles de pommes de terre,
beurre blanc et légumes du moment

Assiette du pâtissier : dessert de notre enfance
aux agrumes, carottes et fruits rouges

Petits fours

Prix : 16 €

Jeudi 23/05 Midi Gastronomique

Elève en examen
Apéritif et Amuse-bouche

Entrée

Plat

Assiette du pâtissier

Café et Petits fours

**Prix : 20 € tout compris
avec un verre de vin / Apéritif et café**

Jeudi 23/05 Midi Brasserie

Assiette d'attente :
Asperges chaudes et hollandaise

Burger du jour :
Pot-au-feu froid, mayonnaise, salade,
frites

OU

Pavé de truite, riz basmati, compotée
d'échalote au vin rouge

Café gourmand : feuilleté aux fruits
rouges, panna cotta à la fraise

Petits fours

Prix : 12 €

Jeudi 23/05 Soirée Orient Gastronomique

Amuse-bouche

Rosace de Saint Jacques, boulgour,
beurre de coques au pistou et dentelle de parmesan

Agneau braisé au citron confit, ragoût de fèves

ou

Filet de dorade clouté, coulis de tomates et poivrons,
fine ratatouille

Assiette du pâtissier : Le citron, l'amande
et le basilic en macaron

Petits fours

Prix : 24 €

Vendredi 24/05 Gastronomique

Elève en examen
Apéritif et Amuse-bouche

Entrée

Plat

Assiette du pâtissier

Café et Petits fours

**Prix : 20 € tout compris
avec un verre de vin / Apéritif et café**



Menu de la semaine du lundi 27 mai au vendredi 31 mai 2024

Lundi 27/05 Gastronomique

Pas de menu

Mardi 28/05 Gastronomique

Amuse-bouche

Tartelette à la tomate et olive, poisson snacké

Poulet aux écrevisses et courgettes, duo de purées
OU
Couscous de poisson et crustacés aux agrumes
et sa garniture

Assiette du pâtissier :
Dacquoise pistache et mousse légère,
tuile orange et fraise aux basilic

Petits fours

Prix : 16 €

Jeudi 30/05 Midi Gastronomique

Amuse-bouche

Saint Jacques au chorizo et risotto d'asperges

Filet de volaille sauté, jus de grecque, polenta
aux herbes
OU
Poisson façon bouillabaisse, riz pilaf, légumes
du moment

Assiette du pâtissier : Autour de la tartelette
chocolat framboises et sa glace

Petits fours

Prix : 17 €

Jeudi 30/05 Midi Brasserie

Pas de menu

Jeudi 30/05 Soirée "Thé" Gastronomique

Amuse-bouche

Saumon fumé au thé, panna cotta de thé fumé,
sauce soja et petit pois frais

Le bœuf en cru et cuit, foie gras et bouillon de bœuf au thé noir,
asperges et légumes du moments
OU
Pavé de Skrei cuit à l'huile de thé earl grey,
nage de coquille et légumes printaniers

Assiette du pâtissier : Macaron thé vert matcha, framboise,
fraise, sorbet yaourt et pistache

Petits fours

Prix : 25 €

Vendredi 31/05 Gastronomique

Pas de menu



Menu de la semaine du lundi 03 juin au vendredi 07 juin 2024

Lundi 03/06 Gastronomique

Pas de menu

Mardi 04/06 Gastronomique

Amuse-bouche

Entrée

Plat viande

OU

Plat poisson

Assiette du pâtissier :

Petits fours

Prix : 14 €

Jeudi 06/06 Midi Gastronomique

Amuse-bouche

Entrée

Plat viande

OU

Plat poisson

Assiette du pâtissier :

Petits fours

Prix : 15 €

Jeudi 06/06 Midi Brasserie

Pas de menu

Jeudi 06/06 Soirée “La dernière des terminales” Gastronomique

Amuse-bouche

La surprise dans l'assiette...

Filet de canard à la réglisse,

Polenta aux olives

OU

Saumon en croûte de brick rôti, jus de poulet
aux oignons et pommes rissolées

Assiette du pâtissier : Autour de la Tartelette au citron
et du granité limoncello

Petits fours

Prix : 23 €

Vendredi 07/06 Gastronomique

Pas de menu

