

# RÉSERVATION AU RESTAURANT D'APPLICATION

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 **Mardi 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 »

Semaine du Lundi 06 Janvier au Vendredi 10 Janvier		
DÉJEUNER	Lundi 06 Janvier	DÎNER
<p>Raviole de champignons, œuf parfait, émulsion aux herbes Jarret de porc confit Déclinaison autour de la lentille Variation autour de la galette</p> <p>15,00 €</p>		
DÉJEUNER	Mardi 07 Janvier	DÎNER
<p>« <u>Bretagne / Normandie</u> »</p> <p>Marmite Dieppoise Gigot d'agneau, coco de Paimpol Crêpes au caramel et beurre salé ou crêpes flambées au chouchen</p> <p>15,00 €</p>		<p>Langoustines rôties, panisses, julienne de poireaux confits, citron vert et romarin Salmis de faisán au vin de Touraine Endives braisées, crosnes au jus, purée de panais Mille-feuille façon Pierre Hermé</p> <p>23,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 08 Janvier	DÎNER
<p>Saumon fumé et tranché par nos soins, blinis condiments et accompagnements Blanquette de veau vanille coco, légumes glacés, risotto épeautre Galette des rois, glace au yaourt</p> <p>15,00 €</p>		<p>Velouté de patidou, châtaigne crunchy et gourmandises de canard En cocotte veau et coquillages, de Roscoff à Isigny Feuilleté de pommes de terre forestier Crêpes flambées « sortilège », whisky et sirop d'érable sorbet à la pomme</p> <p>23,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 09 Janvier	DÎNER
<p>Œuf poché meurette sauce Bourguignonne Filet mignon de porc confit, risotto de céleri et chips croustillantes Tarte Bourdaloue à la crème de pistache</p> <p>15,00 €</p>		<p>Éclair aux noix de Saint Jacques et fondue d'endives Poulet Rôti aux herbes Purée de patate douce au lait de coco, haricots verts gratinés au basilic Tartelette chocobanane à la coco, glace vanille aux noix de Pécan</p> <p>23,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 10 Janvier	DÎNER
<p>Moules de Bouchot à la crème d'Isigny et compotée d'oignons de Roscoff Tripes à la mode de Caen et pommes Pont-neuf ou Cuisse de poulet farcie façon vallée d'Auge Endive à la vanille et galette de pommes de terre Farz fourn perdu, glace vanille caramel beurre salé</p> <p>15,00 €</p>		

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

Semaine du Lundi 13 Janvier au Vendredi 17 Janvier		
DÉJEUNER	Lundi 13 Janvier	DÎNER
<p>Déclinaison de crevettes Poulet en deux textures, riz et légumes en cocotte Ananas rôti, vanille, coco et rhum</p> <p>15,00 €</p>		
DÉJEUNER	Mardi 14 Janvier	DÎNER
<p>Épreuve pratique de BEP Restaurant Tables de 2, 3 et 4 "Menu à découvrir"</p> <p>15,00 €</p>	<p>Poêlée de cuisses de grenouilles, purée de Potimarron, chips vitelotte, émulsion de persil Dorade grillée et flambée Risotto de céleri, noisettes et champignons Tarte au yaourt, kiwi et groseilles</p> <p>23,00 €</p>	
DÉJEUNER	Mercredi 15 Janvier	DÎNER
<p>Épreuve pratique de BEP Restaurant Tables de 2, 3 et 4 "Menu à découvrir"</p> <p>15,00 €</p>	<p>Feuilleté de saumon, mousseline au safran Pot au feu de lapin, bouillon romarin et cédrat, petits légumes Coulant au chocolat et ses accompagnements gourmands de circonstances</p> <p>23,00 €</p>	
DÉJEUNER	Jeudi 16 Janvier	DÎNER
<p>Potage julienne d'Arbley, croûton et crème de cresson Pavé de cochon à l'estragon assortiment de légumes racines Choux myrtille</p> <p>15,00 €</p>	<p>Revisite de la soupe à l'oignon Filet de chevreuil, purée de vitelotte, céleri confit et chips de panais Création mandarine pistache</p> <p>23,00 €</p>	
DÉJEUNER	Vendredi 17 Janvier	DÎNER
<p>Épreuve pratique de BEP Restaurant Tables de 2, 3 et 4 "Menu à découvrir"</p> <p>15,00 €</p>		



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

Semaine du Lundi 20 Janvier au Vendredi 24 Janvier		
DÉJEUNER	Lundi 20 Janvier	DÎNER
<p>Autour de la carotte Pavé de bœuf sauce béarnaise déclinaison de pommes de terre Poire pochée, sorbet vin chaud, chocolat et amande</p> <p>15,00 €</p>		
DÉJEUNER	Mardi 21 Janvier	DÎNER
<p>Épreuve pratique de BEP Restaurant Tables de 2, 3 et 4 "Menu à découvrir"</p> <p>15,00 €</p>		<p>Cannellonis de tourteaux, langoustines, purée de panais, coulis de piquillos Magret de canard laqué au miel, crumble de pignon de pin, jus à la diable Compotée de fenouil au cumin, pommes fondantes Entremet pécan mangue passion, chocolat Dulcey</p> <p>23,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 22 Janvier	DÎNER
<p>Épreuve pratique de BEP Restaurant Tables de 2, 3 et 4 "Menu à découvrir"</p> <p>15,00 €</p>		<p><b>«Plantes et infusions des deux marmottes»</b> Ravioles de Saint Jacques, infusion fenouil et réglisse, rouille au safran Volaille rôtie laquée au caramel d'agrumes Légumes d'hiver Abondance et thé noir Tartelette myrtille, menthe et hibiscus</p> <p>23,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 23 Janvier	DÎNER
<p>Coquillages et crustacés en direct de la criée ! Gaufres et crêpes bretonnes chocolat, sirop d'érable chantilly, flambées</p> <p>15,00 €</p>		<p>Pâté croûte poule faisane Lotte rôtie en croûte de tandoori jus corsé, accompagnée de légumes racines et de purée pommes de terre façon Joël Robuchon Mille-feuille vanille caramel et glace carambar</p> <p>23,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 24 Janvier	DÎNER
<p>Épreuve pratique de BEP Restaurant Tables de 2, 3 et 4 "Menu à découvrir"</p> <p>15,00 €</p>		



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

Semaine du Lundi 27 Janvier au Vendredi 31 Janvier		
DÉJEUNER	Lundi 27 Janvier	DÎNER
Escabèche de maquereau, embeurré de céleri, pickles Autour du canard Duo chocolat noisette, crème légère haselnut et cornetto passion poire	15,00 €	
DÉJEUNER	Mardi 28 Janvier	DÎNER
<b>« Île de France »</b> Bouchée à la reine Sandre à la champenoise, céleri et pomme verte Paris-Brest	15,00 €	<b>« Ça va flamber »</b> Nouilles Soba aux fèves et crevettes flambées Steak aux trois poivres Frites de Polenta, timbale de légumes Saint Honoré Caramel au beurre salé Pruneaux flambés
		30,00 €
DÉJEUNER	Mercredi 29 Janvier	DÎNER
<b>« Bourgogne Franche-Comté »</b> Œuf meurette du Beaujolais Poulet poché au chablis, gratin de pommes de terre, trompettes de la mort et morbier Poire pochée au vin rouge et épices, pets de none et sorbet aux cerises	15,00 €	Huîtres au champagne à la découverte des USA, crème de moule au safran, bohémienne de légumes Couscous de lotte et langoustines aux agrumes Dacquoise pistache et mousse fromage blanc, tuile à l'orange, cassis au thym.
		23,00 €
DÉJEUNER	Jeudi 30 Janvier	DÎNER
L'œuf à la bénédictine revisité Suprême de poulet croustillant risotto citron, trompettes de la mort Tarte fine aux pommes grenade et butternut	15,00 €	Salade tiède de chou vert au lard fumé, œuf mollet, vinaigrette sucrée Pavé de sandre en croûte de noisette, purée de panais et jus de persil Moelleux aux noix de pécan, banane flambée, glace Baileys
		23,00 €
DÉJEUNER	Vendredi 31 Janvier	DÎNER
Filet de rouget snacké, crème d'ail rose de Lautrec, poire et céleri glacé au safran Cassoulet Toulousain Crème brûlée à la catalane et fenetra version individuelle	15,00 €	




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

Semaine du Lundi 03 Février au Vendredi 07 Février		
DÉJEUNER	Lundi 03 Février	DÎNER
	<p>Poireau vinaigrette en texture Dorade beurre blanc, légumes d'hiver panais, épinard, chicoré Brownies, crémeux et glace chocolat, gelée griotte</p> <p>15,00 €</p>	
DÉJEUNER	Mardi 04 Février	DÎNER
<p><b>« Alsace »</b></p> <p>Flamenkuche à partager Choucroute Mirabelle flambées au kirch, glace vanille</p> <p>15,00 €</p>	<p>Poivrons farcis, brandade de morue, pain aux céréales toasté, espuma de la mer Râble de lapin braisé Fondue de fenouil moutarde à l'ancienne Tagliatelles fraîches Baba Yuzu</p> <p>23,00 €</p>	
DÉJEUNER	Mercredi 05 Février	DÎNER
<p><b>« Auvergne Rhône-Alpes »</b></p> <p>Quenelle Lyonnaise gratinée Fricassée de poissons de lac et rivière, polenta crémeuse et champignons des sous-bois Flogniarde aux poires et sorbet verveine</p> <p>15,00 €</p>	<p><b>« Les pains du Monde »</b></p> <p>Gambas byriani, dahl, et pain naan Labneh, falafel, pastrami d'agneau et pain azyme Pain bannique aux fruits secs et fromage frais Pan dulce de leche, glace tonka macadamia</p> <p>23,00 €</p>	
DÉJEUNER	Jeudi 06 Février	DÎNER
<p>Tarte fine de poireaux, coques et coquillages, ravigote aux épices Papillote de daurade, légumes d'hiver : panais, épinards Brownies crème anglaise</p> <p>15,00 €</p>	<p>Bavarois de céleri, crème mousseuse au bleu d'auvergne Sole meunière, flan de fenouil aux crustacés, risotto des bois La forêt noire dans tous ses états</p> <p>23,00 €</p>	
DÉJEUNER	Vendredi 07 Février	DÎNER
<p>Cromesquis d'escargots et mousseline de pomme de terre à la moutarde forte de Dijon, quelques dés de jambon du Morvan Effiloché de joue et queue de bœuf au pinot noir et cassis de Bourgogne Composée de légumes d'hiver Des bugnes pour accompagner une île flottante à l'anis de Flavigny</p> <p>15,00 €</p>		

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



Semaine du Lundi 10 Février au Vendredi 14 Février		
DÉJEUNER	Lundi 10 Février	DÎNER
Repas surprise sur le thème du trompe l'œil Dessert ambiance fête foraine	15,00 €	
DÉJEUNER	Mardi 11 Février	DÎNER
<p><b>« Le Jura »</b></p> <p>Soufflé au comté Volaille aux morilles Galette de goumeau, sorbet macvin du Jura</p>	15,00 €	<p>Filet de Saint Pierre au vin jaune, tuile de pain au curry et billes de céleri Joue de cochon braisée au pinot noir du Jura Gratin de topinambour Tarte au Goumeau et glace au macvin</p>
		23,00 €
DÉJEUNER	Mercredi 12 Février	DÎNER
<p><b>« Provence Alpes Côte d'Azur »</b></p> <p>Pissaladière et salade niçoise Filet de loup grillé, lit de fenouil et aioli, ratatouille d'hiver Tropézienne et assortiment d'agrumes chauds et froids</p>	15,00 €	<p>Tarte fine à la fondue de poireaux et Saint Jacques Chou farci au saumon, vinaigrette tiède de poivron Bavarois au pain d'épice et clémentines, jus de mangue</p>
		23,00 €
DÉJEUNER	Jeudi 13 Février	DÎNER
<p>Mousse légère de truffe, œuf coulant, croustillant de champignons Tournedos de bœuf, pommes fondantes, jus amer cacao Passion et cœur moelleux au chocolat</p>	15,00 €	<p><b>« Comme dans un Avion »</b></p> <p>Velouté de céleri rave et coriandre, croûtons et gorgonzola Cuisse de pintade cuite à basse température, ravioles aux petits légumes, tombée de champignons et sauce crème Comme un bounty, muscaline et fruits frais à grignoter</p>
		23,00 €
DÉJEUNER	Vendredi 14 Février	DÎNER
<p>Dos de truite à la grenobloise <b>Une viande d'exception :</b> Paleron de « Fin gras du Mézenc » (AOP) Braisé 12h00 à la Mondeuse Espuma d'aligot et fines carottes cuitent à l'eau de Vichy Mille-feuille au nougat de Montélimar Pommes flambées</p>	20,00 €	

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

Semaine du Lundi 17 Février au Vendredi 21 Février		
DÉJEUNER	Lundi 17 Février	DÎNER
<p>Noix de Saint Jacques rôties, crème de chou-fleur Pot au feu revisité Déclinaison de gaufres</p> <p>15,00 €</p>		
DÉJEUNER	Mardi 18 Février	DÎNER
<p>« <u>Bourgogne</u> »</p> <p>Feuilleté d'Escargots de Bourgogne persillés Bœuf bourguignon, légumes oubliés Paires à la Dijonnaise</p> <p>15,00 €</p>		<p>Saumon en Bellevue Côte de bœuf sauce Béarnaise Pommes de terre grenaille, tian de légumes, carottes glacées cumin Tourbillon ananas et citron caviar</p> <p>23,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 19 Février	DÎNER
<p>« <u>Occitanie</u> »</p> <p>Petit pâté de Pézenas Cassoulet Toulousain Crème catalane à la violette, oreillettes</p> <p>15,00 €</p>		<p>Assortiment de charcuteries réalisées par nos soins Pains et pickles originaux Biscuit de Homard d'Acadie, bisque crémeuse, petit épeautre et légumes du moment Chariot de desserts</p> <p>23,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 20 Février	DÎNER
<p>Brochettes de Saint Jacques et gambas, nouilles de riz, tartare d'algues Paleron confit, variations autour des légumes « carottes, poireaux, pommes de terre » Aumônière de crêpes flambées et pommes caramélisées</p> <p>15,00 €</p>		<p>Tartare de saumon à la mangue, blinis et crème fouettée au curry et à l'aneth Souris d'agneau braisée au citron confit, semoule à la menthe fraîche et ses petits légumes nouveaux Carrousel de desserts</p> <p>23,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 21 Février	DÎNER
		

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



Semaine du Lundi 09 Mars au Vendredi 13 Mars		
DÉJEUNER	Lundi 09 Mars	DÎNER
<p><b>« L'Asie et ses parfums »</b></p> <p>Rouleau de printemps, beignets de crevettes, nems, salade de chou craquante</p> <p>Porc au caramel, nouille sautée et wok de légumes</p> <p>Tableau de salade de fruits exotiques et kasutera</p> <p>15,00 €</p>		
DÉJEUNER	Mardi 10 Mars	DÎNER
<p><b>« Le bouchon lyonnais »</b></p> <p>Quenelle de brochet</p> <p>Saucisson de Lyon à cuire, compotée de chou</p> <p>Tarte aux pralines</p> <p>13,00 €</p>	<p>Tournedos de bar, jambon et basilic</p> <p>Ris de veau fumé aux pommes de pin, laqué jus de veau</p> <p>Polenta crémeuse, fèves au jus</p> <p>Gâteau duo chocolat orange et pralin</p> <p>23,00 €</p>	
DÉJEUNER	Mercredi 11 Mars	DÎNER
<p><b>« Nouvelle Aquitaine »</b></p> <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>15,00 €</p>	<p>Pasta tutta verde e olive nere</p> <p>Ballotine de truite au vin rouge, légumes glacés au Porto</p> <p>Baba chocolat, tatin de mangue, chantilly coco</p> <p>23,00 €</p>	
DÉJEUNER	Jeudi 12 Mars	DÎNER
<p>Œufs farcis Chimay sur son croûton et saladine d'herbes</p> <p>Curry de volaille et son risotto de légumes secs et céréales</p> <p>Tarte citron meringuée au pas à votre convenance</p> <p>15,00 €</p>	<p>Assortiments de sushis (courgette et saumon au fromage frais)</p> <p>Pigeonneau farci au ris de veau, petits légumes nouveaux et pommes de terre grenailles au thym</p> <p>Baba tout citron limoncello et sa glace au yaourt</p> <p>23,00 €</p>	
DÉJEUNER	Vendredi 13 Mars	DÎNER
<p>Flamenkuche</p> <p>Choucroute tradition</p> <p>Apfelstrudel, glace vanille</p> <p>15,00 €</p>		

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

Semaine du Lundi 16 Mars au Vendredi 20 Mars		
DÉJEUNER	Lundi 16 Mars	DÎNER
<p><b>« Scandinavie »</b></p> <p>Poissons fumés et ses condiments Canard aux baies rouges et purée de rutabaga, chou rouge en confit Pavlova et fruits givrés</p> <p>15,00 €</p>		
DÉJEUNER	Mardi 17 Mars	DÎNER
<p><b>« Normandie »</b></p> <p>Moules à la Normande Lapin au cidre, gratin de pommes de terre Gaufres gourmandes, caramel d'Isigny, chocolat maison, fruits flambés au Calvados</p> <p>15,00 €</p>		<p><b>« So British ! »</b></p> <p>Faisnelles aux fines herbes, effiloché de saumon fumé, haddock et blinis Gigot d'agneau rôti, sauce baie rouge Purée de pois cassés au lard, chou rouge confit Gourmet coffee Apple pie, cheese cake, carottes cake</p> <p>30,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 18 Mars	DÎNER
<p><b>« Outre-Mer »</b></p> <p>Tartare de thon et espadon à la tahitienne, chips de banane Plantin Rougaille de saucisses et œufs, igname manioc et riz sauvage Salade de fruits exotiques et blanc mangé coco</p> <p>15,00 €</p>		<p><b>« Larguez les amarres ! »</b></p> <p>Menu surprise à 4 mains, composé des meilleurs produits de la pêche éco-responsable du moment, sélectionnés et réalisé avec nos artisans poissonniers de la Sardagne à Cluses, <b>Muriel CARON et Claude RUBEAUX</b></p> <p>23,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 19 mars	DÎNER
<p>Salade de choux asiatique, crevettes sautées, sauce au sésame Bœuf de gingembre et nouilles sautées Nem au chocolat, banane</p> <p>15,00 €</p>		<p><b>Soirée gastronomique au profit des Restos du Cœur de Haute-Savoie</b></p> <p><b>Menu « création des élèves » à découvrir</b></p> <p>Kir ou Jus de fruits 1 verre de vin blanc : Roussette de Savoie 1 verre de vin rouge : Mondeuse de Savoie Café ou Thé inclus</p> <p>70,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 20 Mars	DÎNER
<p>Petit pâté de Chartres Dos de bar au beurre Nantais Émulsion d'huitres La fameuse tarte tatin</p> <p>15,00 €</p>		

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

Semaine du Lundi 23 Mars au Vendredi 27 Mars		
DÉJEUNER	Lundi 23 Mars	DÎNER
DÉJEUNER	Mardi 24 Mars	DÎNER
<b>« Sud-Ouest »</b> Salade Occitane Magret de canard cuit au foin, pommes sarladaises Fruits mijotés à l'Armagnac, douceur vanillée 15,00 €		
<b>« Soirée Olé!!! »</b> Poulpe snacké sauce Andalouse Déclinaison de tapas Steak de thon grillé, beurre blanc safrané Beignets d'aubergine Andalous Pois gourmands chorizo doux et grenailles Gâteau basque, glace au touron 30,00 €		
DÉJEUNER	Mercredi 25 Mars	DÎNER
Velouté de moules au curry et citron vert Fricassée de volaille, céleri champignons et clémentine Surprise chocolat 15,00 €		
<b>« Menu Sans Frontière »</b> Menu surprise 4 équipes de jeunes expatriés du Monde entier nous mettent au défi de réaliser un menu original avec des produits de leur pays 4 continents, 9 nationalités, 1001 saveurs ! 23,00 €		
DÉJEUNER	Jeudi 26 Mars	DÎNER
Mille-feuille de polenta aux champignons sauvages, févettes étuvées, émulsion au vin jaune Carré d'agneau en croûte d'herbes et son jus au romarin, gnocchi à l'ail des ours, palet de navet confit au miel et rouleaux de légumes de saison Pomme verte à croquer 23,00 €		
DÉJEUNER	Vendredi 27 Mars	DÎNER
Gratin à l'oignon à la tomme des Pyrénées Côte de bœuf sauce bordelaise Pommes sarladaises et quelques légumes Gâteau basque, amandes et myrtilles 15,00 €		






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

Semaine du Lundi 30 Mars au Vendredi 03 Avril		
DÉJEUNER	Lundi 30 Mars	DÎNER
DÉJEUNER	Mardi 31 Mars	DÎNER
<p>« <u>Les élèves reviennent du marché !</u> »</p> <p>Menu surprise</p> <p style="text-align: right;">13,00 €</p>	<p>6 élèves de Terminale aidés de leur commis créent un Menu avec comme thème</p> <p>En entrée.....la dorade grise Plat.....la selle d'agneau Dessert.....les agrumes</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>	
DÉJEUNER	Mercredi 01 Avril	DÎNER
<p>« <u>Menu trompe l'œil</u> »</p> <p>Comme une crème brûlée... Un saint honoré et des churros... Et si c'était un œuf au plat...</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>	<p>« <u>Journée mondiale de l'autisme</u> »</p> <p>Notre gargouillou de légumes inspiré par Michel Bras Fricassée de volaille au vin jaune, risotto aux morilles Petit tour dans les alpages Entremet lacté, sirop de sapin et noisettes</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>	
DÉJEUNER	Jeudi 02 Avril	DÎNER
<p>Tartare de bœuf, préparé par nos soins Lotte à l'Américaine, pomme de terre au lard et chou vert étuvé Soufflé renversé au fromage blanc et citron vert, caramel de passion.</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>		
DÉJEUNER	Vendredi 03 Avril	DÎNER
<p>Filet de plie à l'ail des ours Carré de porc braisé puis glacé au miel Assortiment de légumes Aumônière de griottines et glace au fromage blanc</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>		

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

Semaine du Lundi 06 Avril au Vendredi 10 Avril		
DÉJEUNER	Lundi 06 Avril	DÎNER
DÉJEUNER	Mardi 07 Avril	DÎNER
Feuilleté d'asperges et sauce mousseline Papillote de daurade, légumes du moment Tarte citron meringuée  15,00 €	6 élèves de Terminale aidés de leur commis créent un Menu avec comme thème  En entrée....le rouget barbet Plat....la cuisson de canette Dessert....les 3 chocolats  23,00 €	
DÉJEUNER	Mercredi 08 Avril	DÎNER
<b>« Hommage aux Grands-chefs »</b>  Paul Bocuse: Rouget en écailles de pommes de terre Joël Robuchon: Pintade au foie gras, purée et salade d'herbes Gaston Lenôtre: La feuille d'automne  15,00 €	Profiteroles de petits pois, jus de persil et céleri L'agneau en deux cuissons Légumes printaniers Mousseline aux fruits, façon Pavlova  23,00 €	
DÉJEUNER	Jeudi 09 Avril	DÎNER
<b>« Menu Meilleur Apprenti de France »</b>  Soufflé duchesse au saumon fumé Rouget façon <b>Noa VERNAY</b> , gagnante du MAF 2019 Crème Viennoise et pommes Granny Smith « Dessert de la ½ Finale MAF 2019 »  23,00 €		
DÉJEUNER	Vendredi 10 Avril	DÎNER
Encornet farci et soupe de tomates au piment d'Espelette Souris d'agneau confite aux épices d'orient Riz frit et salsifis glacés Profiteroles à la châtaigne et chantilly chocolat  15,00 €		

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

Semaine du Lundi 13 Avril au Vendredi 17 Avril		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Lundi 13 Avril</b>	<b>DÎNER</b>
		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Mardi 14 Avril</b>	<b>DÎNER</b>
<p><b>« On dirait le Sud »</b></p> <p>Salade nigoise Lapin aux olives, frites de polenta Tropézienne</p>		<p>Makis de truite, asperges et pesto à l'ail des ours Carré de veau, sauce Porto Croquets en risotto, artichauts poivrades Tarte Dulcey romarin</p>
15,00 €		23,00 €
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Mercredi 15 Avril</b>	<b>DÎNER</b>
<p>Menu à découvrir autour des Grands festivals du Cinéma européen Berlin, Cannes, Venise</p>		<p>6 huîtres entre deux mers, création et garnitures de circonstances Wellington de cochon fermier, sauce poivre vert, jeunes légumes de saison et croustilles de pommes de terre Promenade en Forêt noire</p>
15,00 €		23,00 €
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Judi 16 Avril</b>	<b>DÎNER</b>
		<p>Profiteroles d'escargots en persillade douce Épaule d'agneau lentement braisée, huile de romarin à l'ail, ragoût de fèves à la sarriette. Chaud...colat</p>
		23,00 €
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Vendredi 17 Avril</b>	<b>DÎNER</b>
		

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

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

L'accès au Restaurant d'application et à la Brasserie se font 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**

## 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.

