

Menu « à la carte » proposé par les élèves de 5^e et 6^e techniques de qualification

Le prix du menu (entrée, plat et dessert) est fixé à 24 € (boissons non comprises)

+ 2 € de soutien au CNCD-11 11 11.

Sélection de vins à discrétion à 10 €

Les préparations sont effectuées en nombre limité et par conséquent, il se pourrait que certains mets ne soient plus disponibles lors de votre prise de commande.
Il n'est pas possible de réserver votre choix au préalable.

Les lundis et mardis 16, 23, 24, 30 janvier 6, 7, 13 et 14 février

Consommé Asiatique de Volaille, Nouilles Soba, Quenelles de Scampis

Ou

Saumon Gravlax, Salade de Racines et Pommes Granny, Crème Aigrette

Ou

Œuf Poché, Poêlée de Champignons, Sablé au Parmesan, Coulis de Persil

Filet de Courbine, Raviole Ouverte, Topinambour-Haddock

Sauce au Cresson

Ou

Filet Mignon de Porc, Stoemp au Chou et Pancetta

Sauce émulsionnée à la Moutarde de Meaux

Bavarois, Compotée de Mangue-Passion

Ou

Tarte au Chocolat et Café, Ganache Pralinée

Ou

Sabayon-Ananas

Menus confectionnés par les élèves de 5^e année professionnelle et servis par les élèves de 6^e.

Le prix du menu est fixé à 24 € par personne (boissons non comprises).

+ 2 € de soutien au CNCD-11 11 11.

Sélection de vins à discrétion à 10 €

Les préparations sont effectuées en nombre limité et par conséquent, il se pourrait que certains mets ne soient plus disponibles lors de votre prise de commande.

Il n'est pas possible de réserver votre choix au préalable.

Les vendredis 27 janvier, 03, 10 et 17 février

Caille à la Liégeoise, Chicon Braisé

Ou

Parmentier de Cuisse de Canard au Potimarron,
Pesto de Graines de Courges, Vinaigrette de Jus de Viande

Pêche du Jour Vapeur, Panais-Poires

Bouchons de Vitelotte

Sauce Mousseline

Ou

Noix de Veau, Navets et Carottes Glacées

Gratin Dauphinois

Sauce au Vin Jaune

Plateau de Fromages

Ou

Crème Brûlée

Croustillons Caramel-Passion

Menus confectionnés par les élèves de 6^e année professionnelle et servis par les élèves de 5^e.

Le prix du menu est fixé à 24 € par personne (boissons non comprises).

+ 2 € de soutien au CNCD-11 11 11.

Sélection de vins à discrétion à 10 €

**Les préparations sont effectuées en nombre limité et par conséquent, il se pourrait que certains mets ne soient plus disponibles lors de votre prise de commande.
Il n'est pas possible de réserver votre choix au préalable.**

Les jeudis 19 janvier, 02, 09 et 16 février

Bisque de Crevettes, Capuccino Café

Ou

Pêche du Jour en Croûte d'Herbes

Poireaux Confits, Beurre Nantais

Pintadeau Rôti, Carottes Fanes Glacées

Pommes Pont-Neuf

Sauce Béarnaise

Ou

Magret de Canard, Panais-Betterave

Gratin Dauphinois

Sauce Cassis

Plateau de Fromages

Ou

Parfait Glacé à la Mandarine Napoléon

Savarin aux Clémentines