

Menu confectionné par les élèves de 5^e et 6^e années techniques de qualification

Le prix du menu (entrée, plat et dessert) est fixé à 26 € (boissons non comprises).

+ 2 € de soutien au CNCD-11 11 11.

Sélection de vins à discrétion à 14 €

Les préparations sont effectuées en nombre limité et inégal 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.

Le lundi 18 et le mardi 19 novembre

Consommé de Volaille au Cèpes
Raviole de Foie Gras et Céleri Rave

Filet de Colvert
Nem de Cuisse Confité
Jus de Betterave et Topinambour
Ou
Civet de Biche
Poire au Vin Rouge
Chicon Braisé
Pommes Dauphines

Fromages du jour
Ou
Bavarois Spéculoos
Glace Café

Menu confectionné par les élèves de 5^e et 6^e années professionnelles de qualification

Le prix du menu (entrée, plat et dessert) est fixé à 26 € (boissons non comprises).

+ 2 € de soutien au CNCD-11 11 11.

Sélection de vins à discrétion à 14 €

Les préparations sont effectuées en nombre limité et inégal 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 14, 21, 28 novembre, 5 et 12 décembre

Les vendredis 15, 22 novembre 6, 13 décembre

Le vendredi 29 novembre, seul le menu marqué d'un astérisque (*) sera produit.

(*) Croquette de Gibier

Julienne de Céleri Rémoulade

Vinaigrette aux Airelles

Ou

Saumon Fumé

Tartine au Beurre d'Anchois

Pickles de Légumes

(*) Filet de Marcassin

Sauce Grand Veneur

Mousseline de Panais

Chicon Braisé et Tatin

Pomme Paillason

Ou

Pithiviers de Pigeonneau au Foie Gras et Chou de Savoie

Cuisse Confité

Sauce au Cidre

Topinambour, Poire et Noisettes Rôtis

Pomme Purée

Parfait Glacé au Marron-Sarrasin-Café

Ou

(*) Crêpes Suzette Flambées en Salle

Agrumes à la Turque

Glace au Lait d'Amande