

## **Menu confectionné par les élèves de 6<sup>e</sup> année et servi par les 5<sup>e</sup> année technique de qualification**

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

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 lundis 13, 20 avril**

Charlotte d'Asperges, Tartare de Saumon  
Coulis de Petits Pois  
Ou  
Ris de Veau, Epinards, Navets  
Sauce Robri

---

Dorade en Croûte de Chorizo  
Risotto de Poivrons  
Ou  
Gigot d'Agneau Fumé au Foin, Asperges Vertes, Carottes Glacées  
Gratin Dauphinois  
Jus aux Herbes

---

Fromages du jour  
Ou  
Tartelette au Citron Meringuée  
Bavarois aux Fruits Rouges, Biscuit Joconde

## **Menu confectionné par les élèves de 5<sup>e</sup> année et servi par les 6<sup>e</sup> année technique de qualification**

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

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 mardis 7, 14, 21 avril**

Cœur d'Artichaut, Crevettes Grises  
Crème Battue Dijonnaise, Tomate Confite  
Ou  
Œuf Mollet  
Asperges Vertes et Blanches  
Hollandaise à l'Ail des Ours

---

Veau braisé, Croquette d'Osso Bucco  
Tagliatelles et Courgettes  
Ou  
Magret de Canard Rôti  
Rhubarbe et Fenouil  
Mousseline de Pommes de Terre

---

Fromages du jour  
Ou  
Bavarois Fraises, Tartare de Fruits  
Sorbet Yaourt  
Meringue au Basilic

## **Menu proposé par les élèves de 5<sup>e</sup> et 6<sup>e</sup> années professionnelles de qualification**

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

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 19, 26 mars**  
**Les vendredis 13, 20, 27 mars**

Comme un Croque-Monsieur de Crevettes Tigrées

Scampi flambés, Crème de Fenouil et Bettes

Ou

Joue de Porc Confite et son Consommé

Flan d'Épinards et Légumes de Printemps au Beurre « Café de Paris »

---

Filet de Sébaste en Bouillabaisse  
Espuma à la Rouille  
Oignon Farci au Blé et Chorizo Doux  
Ou

Magret de Canard Bigarade  
Chicon Braisé, Mousseline de Céleri  
Pommes Dauphines

---

Ile Flottante  
Ou  
Baba Citron-Chartreuse  
Poire pochée  
Glace Verveine et Zestes de Citrons Confits

## **Menu proposé par les élèves de 5<sup>e</sup> et 6<sup>e</sup> années professionnelles de qualification**

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

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 2, 16, 23 avril**  
**Les vendredis 3, 10, 17, 24 avril**

Asperges, Œuf Poché

Mousseline au Lard

Ou

Maquereau Mariné, Ajo Blanco, Chou Rave, Basilic Thai

---

Côte de Porc PQA, Piperade

Sauce à l'Ail des Ours

Gratin Dauphinois

Ou

Parmentier d'Épaule d'Agneau Confite

Légumes de Printemps en Tajine

---

Tartelette Amande - Rhubarbe

Sorbet Yaourt à la Grecque

Ou

Croc'n Choc Pistache

Sorbet Framboise