

Menu proposé par les élèves de 5^e année technique

Les lundis 21, 28 septembre, 5 et 12 octobre

Tomate Farcie à la Grecque, Vinaigrette au Xeres

Filet de Porc Rôti, Sauce Charcutière
Roulade Ardennaise
Pommes Dauphines

Assiette de Fromages
Ou
Tiramichou, Crème Anglaise au Café

Menu proposé par les élèves de 6^e année technique

Les mardis 22 et 29 septembre et 6 octobre

Filet de Lieu Farci aux Herbes, Beurre Nantais

Filet de Bœuf Flambé Sauce Poivre Vert,
Carottes Glacées, Salade Mixte
Pommes Pont-Neuf

Assiette de Fromages
Ou
Eclair aux Poires

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

Sélection de vins à discrétion à 14 €

Menu confectionné par les élèves de 6^e année professionnelle

Les jeudis 1, 8 et 15 octobre

Ballotine de Bar aux Légumes d'Eté, Coulis de Tomate et Poivron
Ou

Saumon Poché, Légumes de Saison, Beurre Blanc

Coquelet Rôti Sauce Béarnaise, Salade de légumes Croquants et Herbes Fraîches
Pomme Paille et Paillason

Ou

Gigot d'Agneau au Romarin, Tomates Confites,
Salade de Légumes Croquantes et Herbes Fraîches
Pomme Paille et Paillason

Brioche Perdue, Tartare de Fruits de saison
Glace Pralinée aux Eclats de Noisette

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.

Menu confectionné par les élèves de 5^e année professionnelle

Les vendredis 9 et 16 octobre

Tarte Fine à la Mousse de Volaille, Croquant de Légumes et Salade Mixte

Pavé de Saumon Vapeur Sauce Hollandaise, Tombée d'Epinards
Pommes Vapeur aux Herbes

Profiteroles

Ou

Sabayon, Suprêmes d'Orange

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

Sélection de vins à discrétion à 14 €