

Période 1

DE SEPTEMBRE 2026
À FEVRIER 2027

Restaurant d'application

Menus

DÉJEUNERS

EDITO

Madame, Monsieur,

L'ensemble du personnel et les élèves du lycée François Rabelais d'Ifs sont heureux de vous adresser les menus à venir.

Nous vous invitons à venir découvrir ou redécouvrir les prestations du restaurant d'application.

POUR LES DEJEUNERS

OUVERTURE DU LUNDI AU VENDREDI

- arrivée entre 12h15 et 12h30

POUR LES DINERS

ouverture du MARDI AU JEUDI

- arrivée entre 19h15 et 19h30

Nous proposons également des prestations pour les groupes, sous forme d'accueil de séminaires du lundi au vendredi midi, avec différentes formules.

Un devis vous sera proposé en fonction de vos besoins.

Nous proposons les prestations suivantes :

- café d'accueil,
- mise à disposition d'une salle avec matériel nécessaire à la tenue d'une conférence,
- déjeuner au restaurant d'application, sur le menu du jour, boissons comprises.

Pour les groupes qui souhaitent uniquement déjeuner, un forfait boissons leur sera proposé afin de faire travailler nos élèves. Pour toute personnalisation de votre accueil, vous pouvez prendre contact avec le bureau du Directeur délégué aux formations auprès de Mme. Boquet, au 02.31.46.52.50.

Nous disposons également d'un hôtel d'application de 6 chambres.

Les réservations s'effectuent sur internet. Une empreinte de votre carte, sans prélèvement, vous sera demandée via un site sécurisé.

Toutes ces informations figurent sur le site du lycée François Rabelais ; nous vous invitons à le visiter.

Dans l'espoir de vous recevoir, soyez assurés, Madame, Monsieur, que votre satisfaction sera la meilleure récompense pour nos élèves dont la formation reste notre priorité.

Pierrick BOTTET

Directeur Délégué aux Formations Professionnelles et Technologiques

VENTE À EMPORTER

OUVERTURE À PARTIR DU 16 SEPT. 2026



DU MARDI AU VENDREDI de 14h00 à 16h00

VIENNOISERIES, PAINS, DESSERTS, PÂTISSERIES & PLATS CUISINÉS PAR NOS ÉLÈVES



Contribuez à notre démarche
éco-responsable
en apportant vos sacs et cabats



Rendez-vous à l'accueil du restaurant d'application



Nos produits sont réalisés avec
les farines des Minoteries du château
et le beurre d'Isigny Ste Mère



NOS TEMPS FORTS

Décembre

Bûches de Noël

Janvier

Galettes des rois

Menus mystères

Février

BTS Blancs - Tables de 2 ou 4 personnes

Juin

BTS

Menus mystères

TOUT AU LONG DE L'ANNÉE

Soirées à thème

Apéro Musical - After work

Soirées autour des vins



Lien WEB

<https://www.novaresa.net/de/france/ifs/2283-hotel-rabelais.html>

RÉSERVEZ SUR
n novaresa



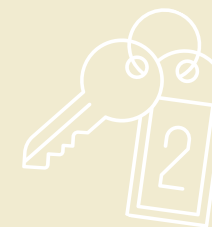
HÔTEL D'APPLICATION

6 CHAMBRES ENTIÈREMENT ÉQUIPÉES
DISPOSANT CHACUNE
D'UNE SALLE DE BAIN PRIVATIVE

OUVERT DU MARDI SOIR AU VENDREDI MATIN
EN PÉRIODE SCOLAIRE (ZONE B)

PRESTATIONS

CHAMBRE	1*/2**	35 €
SUITE	3 ***	50 €
PETIT DÉJEUNER		COMPRIS
TAXE DE SÉJOUR		1,75 €/PERS.



POUR RÉSERVER UNE CHAMBRE

Se rendre sur le site du lycée puis cliquer sur
le lien de notre système de réservation
en ligne "Novaresa".

Une empreinte de votre CB, sans prélèvement,
vous sera demandée pour confirmer
votre réservation.

Au pays de Rabelais, on aime « faire bonne chère »,
on aime aussi en parler.

Côté cuisine - Nos « cordons bleus » cessent de
« faire les andouilles » et vous concoctent
des classiques français sans vous « rouler dans la farine » !

Côté salle - On s'applique à ne pas
« pédaler dans la choucroute » pour vous
« donner l'eau à la bouche » sans être
« pressé comme des citrons » !

**3 ENTRÉES 3 PLATS 3 DESSERTS
AU CHOIX !**

*« Cerise sur le gâteau », c'est l'Histoire de ces expressions
culinaires françaises le temps d'un déjeuner !*



OUVERTURE DE NOS RESTAURANTS



VEN
11
SEPT.

RESTAURANT 1

17,90€

Tartare de gambas avocat grillé
Pissaladière Provençale | Mesclun
Cromesquis chèvre chaud | Roquette & pesto

Filet de bar snacké à l'orange
Ballotine de volaille à la verveine citronnelle et olives
Mix-grill provençal | Sauce aïoli
Riz sauvage
Tian de légumes
Bulbes de fenouil

*Chaud
devant*

Tatin aux figues Espuma romarin
Nougat glacé au miel de Provence
Carpaccio de fruits frais Financier agrume

JEU
10
SEPT.

CAP VERS LE SUD !

Assiette gourmande ensoleillée

Agneau, jus parfumé au thym
légumes du soleil
ou « comme une Bouillabaisse »

Tarte citron
ou gratin d'abricots à la lavande

RESTAURANT 1

17,90€



MER
16
SEPT.

RESTAURANT 1

17,90€

BRETAGNE

Assiette de 6 huîtres

Sole à la Cancalaise
et pommes vapeurs

Un petit Brest

JEU
17
SEPT.

RESTAURANT 1

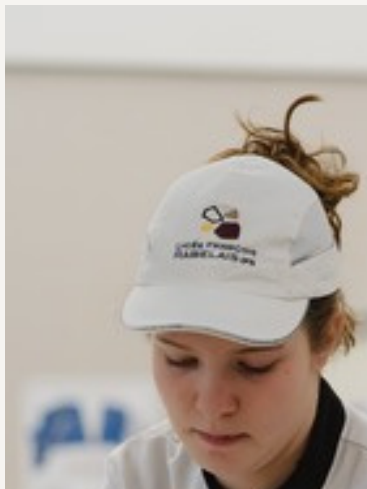
17,90€

CAP VERS LE SUD !

Assiette gourmande
ensoleillée

Agneau, jus parfumé
au thym, légumes du soleil
ou « comme une Bouillabaisse »

Tarte citron
ou gratin d'abricots à la lavande



VEN
18
SEPT.

RESTAURANT 1

17,90€

Tartare de gambas avocat grillé
Pissaladière Provençale I Mesclun
Cromesquis chèvre chaud I Roquette & pesto

*Chaud
devant*

Filet de bar snacké à l'orange
Ballotine de volaille à la verveine citronnelle et olives
Mix-grill provençal I Sauce aïoli
Riz sauvage
Tian de légumes
Bulbes de fenouil



Tatin aux figues Espuma romarin
Nougat glacé au miel de Provence
Carpaccio de fruits frais Financier agrume



MER
23
SEPT.

RESTAURANT 1

17,90€

Filet de bar servi froid
sur une trilogie de carottes vinaigrette iodée

Saumon au riesling
flan de légumes et palet de pomme de terre

Crêpes Suzette ou chocolat liégeois

JEU
24
SEPT.

RESTAURANT 1

17,90€

CAP VERS LE SUD !

Assiette gourmande ensoleillée

Agneau, jus parfumé au thym légumes du soleil
ou « comme une Bouillabaisse »

Tarte citron
ou gratin d'abricots à la lavande

RESTAURANT 1

17,90€

LUN
21
SEPT.

Salade légumes à la féta

Pavé de bar sauté
Risotto de coques

Choux vanillé
Craquelin cacao



VEN
25
SEPT.

RESTAURANT 1

17,90€

*Chaud
devant*

Tartare de gambas avocat grillé
Pissaladière Provençale I Mesclun Crolesquis
chèvre chaud I Roquette & pesto

Filet de bar snacké à l'orange
Ballotine de volaille à la verveine citronnelle et olives
Mix-grill provençal I Sauce aïoli
Riz sauvage
Tian de légumes
Bulbes de fenouil



Tatin aux figues Espuma romarin
Nougat glacé au miel de Provence
Carpaccio de fruits frais Financier agrumes

LUN
28
SEPT.

RESTAURANT 1

17,90€

Salade légumes
à la fêta

Pavé de bar sauté
Risotto de coques

Choux vanillé Craquelin cacao

MER
30
SEPT.

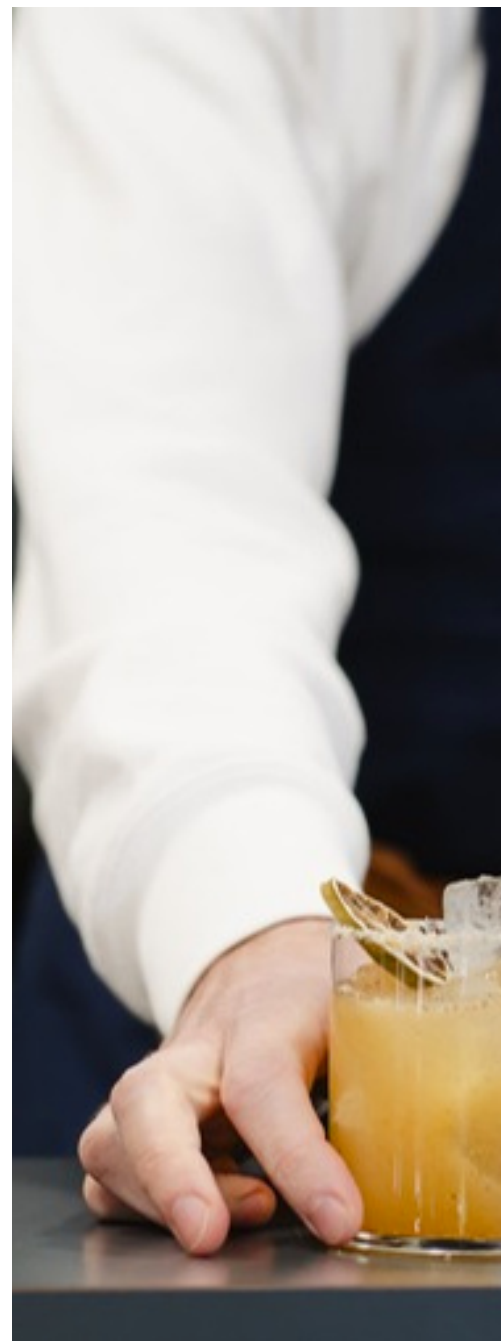
RESTAURANT 1

17,90€

Croustillant de crabe
à la parisienne

Filet de sole dieppoise
Petit pilaf de crevettes

Café liégeois





JEU
1
OCT.

RESTAURANT 1

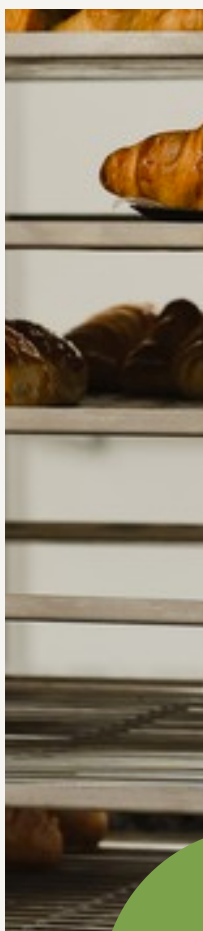
17,90€

Grand-Est - Bourgogne

La quenelle de Brochet
Ou Fricassée d'escargots et champignons au Chablis

Volaille, sauce au vin du Jura
Ou Sandre en croûte de Kougelhopf & spaetzles

Poires flambées, brioche aux pralines façon pain perdu Ou
Bavarois cassis



VEN
2
OCT.

RESTAURANT 1

17,90€

EN FAIRE TOUT UN FROMAGE

Ravioles au bleu du Vercors
Champignons des bois en velouté
Quenelle de brochet sauce Nantua

Saumon & poireau en papillote
Volaille de Bresse poêlée
Blanquette de veau à l'ancienne
Gratin façon Dauphinois
Flan de carotte au comté
Fèves à la Française



Tarte des Alpes à la myrtille
Profiteroles au chocolat chaud 64% cacao
Île flottante aux pralines roses de St-Génix

RESTAURANT 1

17,90€

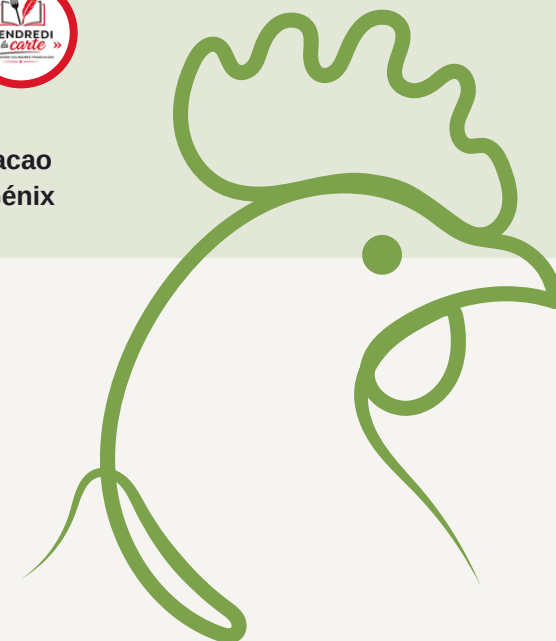
LUN
5
OCT.

LES ADEPTES DU BIEN-ÊTRE

Vegetabowls :
Salade de crudités, pickles, légumes
confits, houmous

Filet de poisson, beurre d'algues
et riz thaï

Coupe sorbet chantilly coco





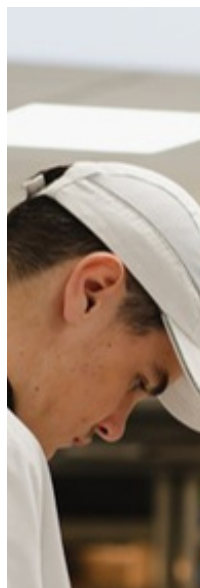
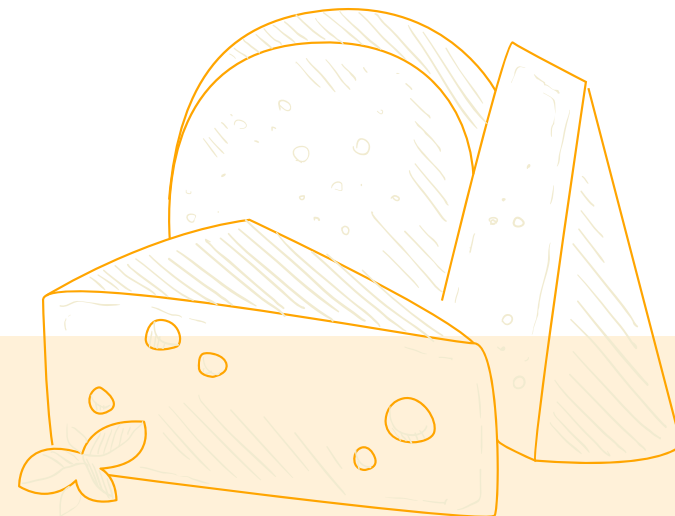
MER
7
OCT.

RESTAURANT 1 Œuf farci Chimay

17,90€

Poularde pochée
sauce suprême & riz pilaf

Crèmeux de fromage blanc
aux fruits rouges



JEU
8
OCT.

RESTAURANT 1

GRAND-EST - BOURGOGNE

17,90€

La quenelle de Brochet
ou Fricassée d'escargots et champignons au Chablis

Volaille, sauce au vin du Jura
ou Sandre en croûte de Kougelhopf & spaetzles

Poires flambées, brioche aux pralines façon pain perdu
ou Bavarois cassis



VEN
9
OCT.

En faire tout un fromage

Ravioles au bleu du Vercors
Champignons des bois en velouté
Quenelle de brochet sauce Nantua

RESTAURANT 1

17,90€

Saumon & poireau en papillote
Volaille de Bresse poêlée
Blanquette de veau à l'ancienne
Gratin façon Dauphinois
Flan de carotte au comté
Fèves à la Française



Tarte des Alpes à la myrtille
Profiteroles au chocolat chaud 64% cacao
Île flottante aux pralines roses de St-Génix

LUN
12
OCT.

RESTAURANT 1

17,90€

Les adeptes du bien-être

Vegetabowls :
Salade de crudités, pickles,
légumes confits, houmous

Filet de poisson, beurre d'algues
et riz thaï

Coupe sorbet chantilly coco

RESTAURANT 1

17,90€

MER
14
OCT.

Normandie

Assiette de fruits de mer (sup 4€)
ou petit camembert en croûte et
mouillettes de pain de campagne

Magret de canard à la
Rouennaise aux navets

Tarte aux cerises de Duclair



JEU
15
OCT.

RESTAURANT 1

17,90€

Grand-Est - Bourgogne

La quenelle de Brochet
ou Fricassée d'escargots et champignons au
Chablis

Volaille, sauce au vin du Jura
ou Sandre en croûte de Kougelhopf & spaetzles

Poires flambées, brioche aux pralines façon pain
perdu
Ou Bavarois cassis

*En faire
tout un
fromage*

RESTAURANT 1

17,90€

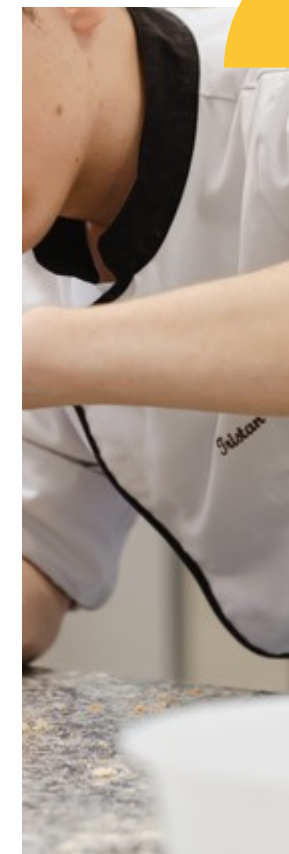
Ravioles au bleu du Vercors
Champignons des bois en velouté
Quenelle de brochet sauce Nantua

Saumon & poireau en papillote
Volaille de Bresse poêlée
Blanquette de veau à l'ancienne
Gratin façon Dauphinois
Flan de carotte au comté
Fèves à la Française

Tarte des Alpes à la myrtille
Profiteroles au chocolat chaud 64% cacao
Île flottante aux pralines roses de St-Génix



VEN
16
OCT.





LUN
2
NOV.

RESTAURANT 1

17,90€

Œufs parfait
Crème de panais

Filet de daurade
Polenta crémeuse
sauce vierge

Coupe normande :
glace vanille pommes
caramélisées flambées caramel beurre salé



RESTAURANT 1

17,90€

CARTE SAVEURS D'AUTOMNE :
1 ENTREE, 1 PLAT 1 DESSERT AU CHOIX

ENTREES

- Tartare de saumon et Blinis
- Saucisson en brioche
Sauce Porto
- Tulipe d'œuf poché
Copeaux d'oignon rouge
frits et fondue de poireau
Sauce Hollandaise

PLATS

- Filet de lieu jaune en
croûte de Cantal -
Millefeuille de pommes de
terre - Sauce au vin rouge
- Curry d'agneau - Riz
Madras

DESSERTS

- Moelleux au chocolat -
Glace crémeuse au maïs
grillé - mousse pop-corn
- Paris Brest - Crème
mouseline réglisse
- La poire pochée au vin
blanc - Croustillant de sablé
breton et éclats de chocolat

MAR
3
NOV.

RESTAURANT 1

13,90€

L'estaminet

Tarte au Maroilles

Carbonade / Frites

Crème brûlée à la chicorée

RESTAURANT 2

13,90€

LES FEUILLES MORTES – YVES MONTAND

Crème de champignons et œuf poché

Filet mignon de porc en croûte,
duxelles de champignons et purée de châtaignes

Pomme au four, crème anglaise infusée à la noix,
glace cannelle

MER
4
NOV.





**JEU
5
NOV.**

RESTAURANT 1

17,90€

Bistronomie parisienne

Velouté de butternut & châtaignes,
tuile de jambon sec

Ballottine de poulet en habit vert
ou Blanquette de veau à l'ancienne
Riz pilaf & tagliatelle de carotte

Paris Brest en finger

RESTAURANT 2

17,90€

Les terres de la Couronne

BUFFET D'ENTRÉES

Saumon à la Parisienne
œufs mayonnaise à la moutarde de Meaux
Terrine de gibier

Potée Champenoise
ou Vol au vent

ASSORTIMENT DE PÂTISSERIES AU BUFFET
Opéra, tarte amandine, macarons, crème de
chantilly



**VEN
6
NOV.**

RESTAURANT 1

17,90€

Œufs pochés en meurette
au parfum de Bourgogne

Fricassée de volaille au
Macvin, saucisse de
Morteau fumée et pommes
dorées

Tarte aux deux citrons :
une fraîcheur acidulée

RESTAURANT 2

13,90€

Saumon fumé aux baies roses
et à l'aneth

Fricassée de volaille au Macvin
Morteau fumée et pommes
dorées

*Dessert réalisé
par les élèves de pâtisserie*

**LUN
9
NOV.**

RESTAURANT 1

17,90€

Œufs parfait
Crème de panais

Filet de daurade
Polenta crémeuse
Sauce vierge

Coupe normande :
glace vanille pommes caramélisées
flambées caramel beurre salé





MAR
10
NOV.

RESTAURANT 1

17,90€

ENTREES

- Tartare de saumon et Blinis
- Saucisson en brioche
Sauce Porto
- Tulipe d'œuf poché
Copeaux d'oignon rouge
frits et fondue de poireau
Sauce Hollandaise

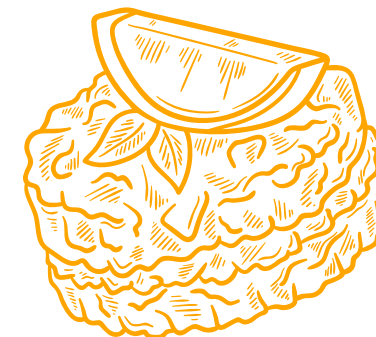
CARTE SAVEURS D'AUTOMNE 1 ENTRÉE, 1 PLAT 1 DESSERT AU CHOIX

PLATS

- Filet de lieu jaune en
croûte de Cantal -
Millefeuille de pommes de
terre - Sauce au vin rouge
- Curry d'agneau - Riz
Madras

DESSERTS

- Moelleux au chocolat -
Glace crémeuse au maïs
grillé - mousse pop-corn
- Paris Brest - Crème
mouseline réglisse
- La poire pochée au vin
blanc - Croustillant de sablé
Breton et éclats de chocolat



JEU
12
NOV.

RESTAURANT 1

17,90€

L'AUTOMNE
EST
ARRIVÉ

Œuf croquant forestière

Dos de lieu meunière
ou entrecôte double
sauce chimichurri
Pommes accordéon
& trio de carottes
laquées

Cœur coulant au
chocolat & crème
anglaise au caviar de
vanille

RESTAURANT 2

17,90€

LES TERRES DE LA COURONNE

Buffet d'entrées : Saumon à la Parisienne
œufs mayonnaise à la moutarde de Meaux
Terrine de gibier

Potée Champenoise ou Vol au vent

Assortiment de pâtisseries au Buffet :
Opéra, tarte amandine, macarons, crème de
chantilly

VEN
13
NOV.

RESTAURANT 1

17,90€

Beignets de gambas,
salade de chou blanc à la coriandre
Dos de saumon cuit à l'unilatérale
sauce à l'oseille, riz sauvage façon
pilaf et crème de carottes
au miel

Mille-feuille à la crème légère vanillée

RESTAURANT 2

13,90€

Planche de charcuteries

Dos de saumon à
l'unilatéral, sauce à
l'oseille riz sauvage
façon pilaf crème de
carotte au miel

Dame blanche





LUN
16
NOV.

RESTAURANT 1

17,90€

Rillettes de saumon
Sandwich club

Charcuteries
Fromages

Tarte aux pommes
Pot de crème – Brownie

*À l'ardoise
ou sur
planche*

RESTAURANT 2

13,90€

Samoussa chèvre miel
tomates séchées
Salade de jeunes
pousses et noix

Médailillon de porc grillé
sauce camembert
purée de carotte au cumin
et céleri façon risotto

Tarte Normande



MAR
17
NOV.

RESTAURANT 1

17,90€

ENTREES

- Tartare de saumon et Blinis
- Saucisson en brioche
Sauce Porto
- Tulipe d'œuf poché
Copeaux d'oignon rouge
frits et fondue de poireau
Sauce Hollandaise

PLATS

- Filet de lieu jaune en
croûte de Cantal -
Millefeuille de pommes de
terre - Sauce au vin rouge
- Curry d'agneau - Riz
Madras

DESSERTS

- Moelleux au chocolat -
Glace crémeuse au maïs
grillé - mousse pop-corn
- Paris Brest - Crème
mouseline réglisse
- La poire pochée au vin
blanc - Croustillant de sablé
Breton et éclats de chocolat

RESTAURANT 2

13,90€

Gnocchis à la
parisienne

Pavé de bar meunière
Pommes grenailles
au beurre

Tarte Bourdaloue



MER
18
NOV.

RESTAURANT 1

13,90€

*Restauration
Traditionnelle*

Velouté Conti, tuile de lard

Volaille fermière rôtie et son jus au
thym, pomme mouseline

Crème renversée et ses sablés

RESTAURANT 2

13,90€

Crème de champignons et œuf poché

Filet mignon de porc en croûte,
duxelles de champignons
et purée de châtaignes

Pomme au four, crème anglaise
infusée à la noix, glace cannelle

**LA FORÊT
LESCAP**



JEU
19
NOV.

RESTAURANT 1

13,90€

Assiette de
charcuterie

Saucisses fumées
aux lentilles

Cervelle de canut

RESTAURANT 2

17,90€

**LES
TERRES
DE LA
COURONNE**

Buffet d'entrées :
Saumon à la Parisienne
œufs mayonnaise à la
moutarde de Meaux
Terrine de gibier

Potée Champenoise
ou Vol au vent

Assortiment de
pâtisseries au Buffet :
Opéra, tarte amandine,
macarons, crème de
chantilly

RESTAURANT 3

17,90€

L'AMÉRIQUE

Salade César Cardini

Burger, « un vrai fait maison »
ou Fried chickens
Pommes potatoes

Café gourmand :
brownie aux noix de pécan, pain perdu au
sirop d'érable, milk-shake...

VEN
20
NOV.

RESTAURANT 1

17,90€

Œuf en deux cuissons
fricassée de champignons

Navarin aux pommes

Choux et leurs craquelins
garnis de crème diplomate

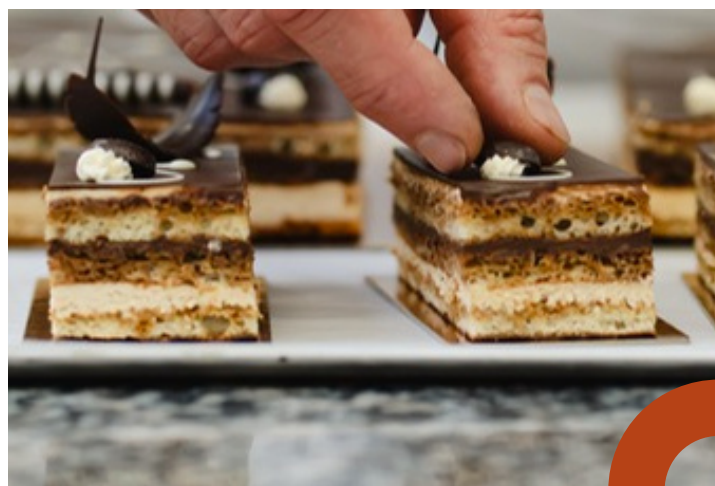
RESTAURANT 2

13,90€

Terrine de poissons
sauce cocktail

Navarin aux pommes

Dessert réalisé
par les élèves de pâtisserie



LUN
23
NOV.

RESTAURANT 1

17,90€

*A l'ardoise
ou sur
planche*

Rillettes de saumon
Sandwich club

Charcuteries
Fromages

Tarte aux pommes
Pot de crème – brownie

RESTAURANT 2

13,90€

Samoussa chèvre miel
et tomates séchées

Escalope de volaille grillée
à la crème et cidre d'Isigny
Mousseline de céleri
haricots persillés

Tarte vergeoise aux pommes



MAR
24
NOV.

RESTAURANT 1

17,90€

CARTE SAVEURS D'AUTOMNE
1 ENTRÉE, 1 PLAT 1 DESSERT AU CHOIX

ENTREES

- Tartare de saumon et Blinis
- Saucisson en brioche
Sauce Porto
- Tulipe d'œuf poché
Copeaux d'oignon rouge
frits et fondue de poireau
Sauce Hollandaise

PLATS

- Filet de lieu jaune en
croûte de Cantal -
Millefeuille de pommes de
terre - Sauce au vin rouge
- Curry d'agneau - Riz
Madras

DESSERTS

- Moelleux au chocolat -
Glace crémeuse au maïs
grillé - mousse pop-corn
- Paris Brest - Crème
mousseline réglisse
- La poire pochée au vin
blanc - Croustillant de sablé
Breton et éclats de chocolat

RESTAURANT 2

13,90€

Gnocchis à la
parisienne

Pavé de bar
meunière
Pommes grenailles
au beurre

Tarte Bourdaloue

RESTAURANT 1

13,90€

Restauration
Traditionnelle

Velouté Conti, tuile de lard

Volaille fermière rôtie
et son jus au thym,
pomme mousseline

Crème renversée et ses sablés

RESTAURANT 2

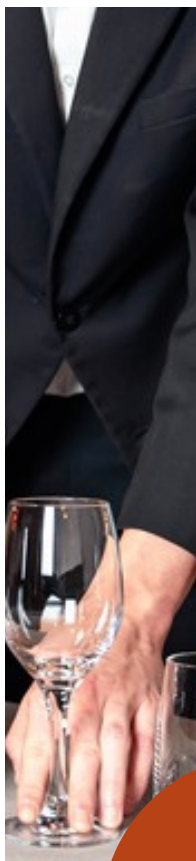
13,90€

PALACE,
ÇA C'EST PALACE !

Terrine de foie gras, nougatine de noisettes

Côtelettes de saumon en trois cuissons,
beurre au Champagne, tombée d'épinards

Chèvre chaud miel et noix
ou Poire façon Belle Hélène flambé et son sorbet



MER
25
NOV.



JEU
26
NOV.

RESTAURANT 1

17,90€

PAYS
DE LA LOIRE

Œuf cocotte, champignons de la forêt
à l'huile de truffe

Poulet rôti & jus réduit au thym
Gaufre de Brocolis & tagliatelle de
légumes

Crêmet d'Anjou aux fruits rouges
& crumble



VEN
27
NOV.

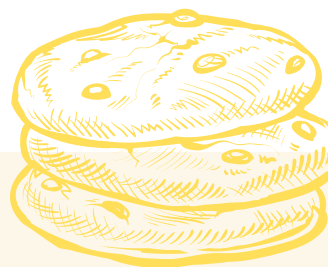
RESTAURANT 1

17,90€

Conti de lentilles corail

Mi-cuit de thon mariné
au gingembre et à la citronnelle
Wok aux légumes

Poire Belle Angevine
et glace à la vanille



LUN
30
NOV.

RESTAURANT 1

17,90€

Salade de chèvre chaud

Poulet au curry
Riz pillaw

Cookies chocolat
et noix
Sorbet griotte



MAR
1
DEC.

RESTAURANT 1

17,90€

CARTE SAVEURS D'AUTOMNE 1 ENTRÉE, 1 PLAT 1 DESSERT AU CHOIX

ENTREES

- Tartare de saumon et Blinis
- Saucisson en brioche
Sauce Porto
- Tulipe d'œuf poché
Copeaux d'oignon rouge
frits et fondue de poireau
Sauce Hollandaise

PLATS

- Filet de lieu jaune en
croûte de Cantal -
Millefeuille de pommes de
terre - Sauce au vin rouge
- Curry d'agneau - Riz
Madras

DESSERTS

- Moelleux au chocolat -
Glace crémeuse au maïs
grillé - mousse pop-corn
- Paris Brest - Crème
mousseline réglisse
- La poire pochée au vin
blanc - Croustillant de sablé
Breton et éclats de chocolat

RESTAURANT 2

13,90€

Velouté Dubarry

Noix de Contre filet
rôti Basse
Gratin de pomme
de terre

Tarte aux poires



MER
2
DEC.

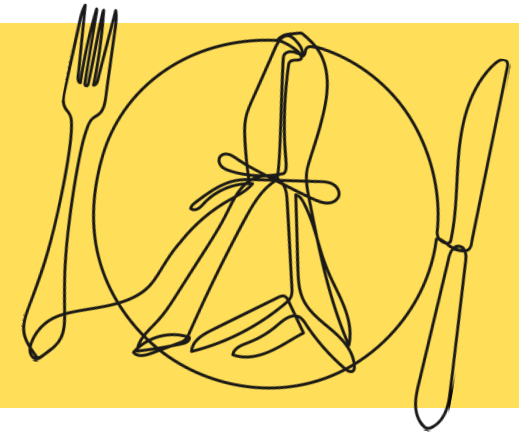
RESTAURANT 1

17,90€

Salade césar au blanc
de poulet ou aux
crevettes

Petit filet de bœuf
Stroganoff

Petit pot de crème
et tuiles amande



JEU
3
DEC.

RESTAURANT 1

17,90€

LA
BOURGOGNE

Verrine pomroquettes
Tartelette fiCœuf en meurette

Fricassée de volaille sauce Dijonnaise
ou Steak tartare de bœuf
Pommes allumettes et timbale de petits légumes rustiques

Miroir Nuits Saint Georges

RESTAURANT 1

17,90€

Soupe de poisson

Ballotine de volaille
au chorizo accompagnée
d'une ratatouille
et d'une polenta aux herbes

Savarins saveur Mojito
Sorbet citron vert

RESTAURANT 2

13,90€

Soupe de poissons

Pavé de thon mi-cuit en
croûte de sésame

Poire Belle Hélène

RESTAURANT 3

20.90

€

Foie gras Maison Pain
d'épices Poire fondante
Noix de St-Jacques
Mousseline topinambour
Bisque d'écrevisses Espuma au thym

*Avoir
le bec fin*

Pavé de thon mi-cuit en croûte de sésame
Noisettes de filet mignon laquées au miel
Coq au vin traditionnel de Bourgogne
Écrasé de pomme de terre au beurre et noisette
Tagliatelle du potager
Flan de brocolis au curcuma

Baba au rhum Crème fouettée mascarpone
Millefeuille Crème caramel au beurre salé
Ananas rôti piqué vanille Quenelle glace coco



LUN
7
DEC.

RESTAURANT 1

17,90€

Salade de chèvre chaud

Poulet au curry
Riz pillaw

Cookies chocolat et noix
Sorbet griotte

RESTAURANT 2

13,90€

Mousse de foie gras
pain d'épices et confit d'oignons

Darne de saumon pochée beurre
maitre d'hôtel et riz Arlequin

Biscuit roulé aux fruits rouges

MAR
8
DEC.

RESTAURANT 1

17,90€

CARTE SAVEURS D'AUTOMNE
1 ENTRÉE, 1 PLAT 1 DESSERT AU CHOIX

ENTREES

- Tartare de saumon et Blinis
- Saucisson en brioche
Sauce Porto
- Tulipe d'œuf poché
Copeaux d'oignon rouge
frits et fondue de poireau
Sauce Hollandaise

PLATS

- Filet de lieu jaune en
croûte de Cantal -
Millefeuille de pommes de
terre - Sauce au vin rouge
- Curry d'agneau - Riz
Madras

DESSERTS

- Moelleux au chocolat -
Glace crémeuse au maïs
grillé - mousse pop-corn
- Paris Brest - Crème
mousseline réglisse
- La poire pochée au vin
blanc - Croustillant de sablé
Breton et éclats de chocolat

RESTAURANT 2

13,90€

Velouté Dubarry

Noix de Contre filet
rôti Basse
Gratin de pomme
de terre

Tarte aux poires

MER
9
DEC.

RESTAURANT 1

17,90€

Œuf cocotte aux morilles

Côte de veau à la crème
Petits pois à la française

Petite faisselle variation
de fruits et coulis





JEU
10
DEC.

RESTAURANT 1

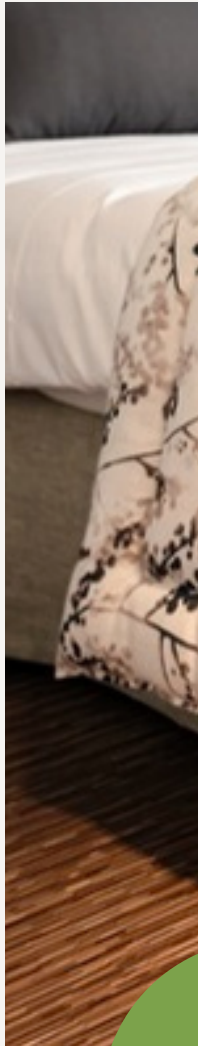
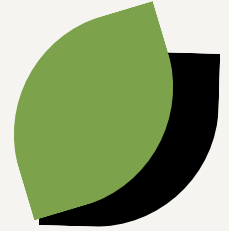
17,90€

Embruns
marins

Minestrone aux légumes de
saison & fruits de mer
ou tartare de saumon aux
agrumes

Couscous de poissons

Flan caramel & glace iodée
à la laitue de mer



VEN
11
DEC.

RESTAURANT 1

17,90€

Goujonnettes de sole
Sauce tartare

Carré d'agneau rôti
en croûte d'herbes
servi avec son jus court
et des pommes châteaux

Financier à la crème brûlée

RESTAURANT 2

13,90€

Terrine
de campagne

Noisettes de filet
mignon laquées
au miel

Ananas rôti
aux épices



RESTAURANT 3

20,90€

Avoir
le bec fin

Foie gras Maison Pain d'épices Poire fondante
Noix de St-Jacques Mousseline topinambour
Bisque d'écrevisses Espuma au thym

Pavé de thon mi-cuit en croûte de sésame
Noisettes de filet mignon laquées au miel
Coq au vin traditionnel de Bourgogne
Écrasé de pomme de terre au beurre et noisette
Tagliatelle du potager
Flan de brocolis au curcuma

Baba au rhum Crème fouettée mascarpone
Millefeuille Crème caramel au beurre salé
Ananas rôti piqué vanille Quenelle glace coco



LUN
14
DEC.

RESTAURANT 1

17,90€

Le temps
d'un bistrot
chic

Cocotte de Saint Jacques lutée
sur lit de poireau

Filet de canard sauce pommeau
Purée de butternut

Poire pochée, flambage calvados
Sablé croquant

RESTAURANT 2

13,90€

Mousse de foie gras
pain d'épices
et confit d'oignons

Dos de cabillaud poché, beurre rouge
et agrumes, riz Basmati Dieppoise

Bûche de Noël



MAR
15
DEC.

RESTAURANT 1

17,90€

Mise en bouche : Tartare de St Jacques & Ecrevisses,
Vinaigrette fruit de la passion

Médailon de lotte aux épices,
Jus de volaille crémé

Noisette de chevreuil rôtie,
Sauce aigre douce aux airelles,
Purée de céleri

« Chocolat-pistache »
Glace et sauce à la Cardamome

Menu
de Noël

RESTAURANT 2

13,90€

Poisson fumé
et sa garniture
« Œuf mignon » façon
mimosa

Rôti de bœuf en une
cuisson Forestière
et canard gras
et pommes Rosti

Buchette de Noël

MER
16
DEC.

RESTAURANT 1

17,90€

Tourte aux poireaux

Tournedos sauté Châtelaine

Coupe de fruits de saison

Menu
de Noël



JEU
17
DEC.

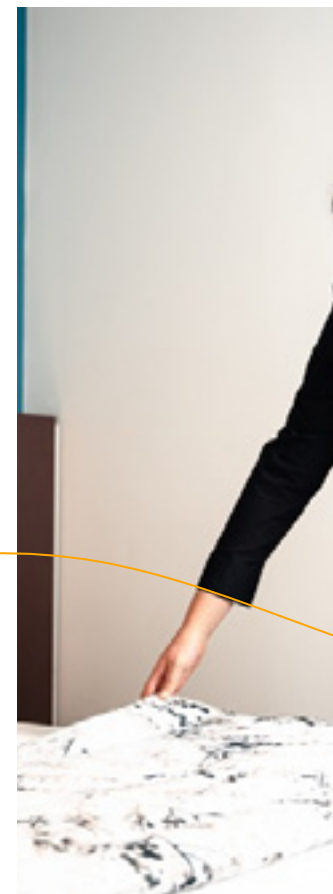
RESTAURANT 1

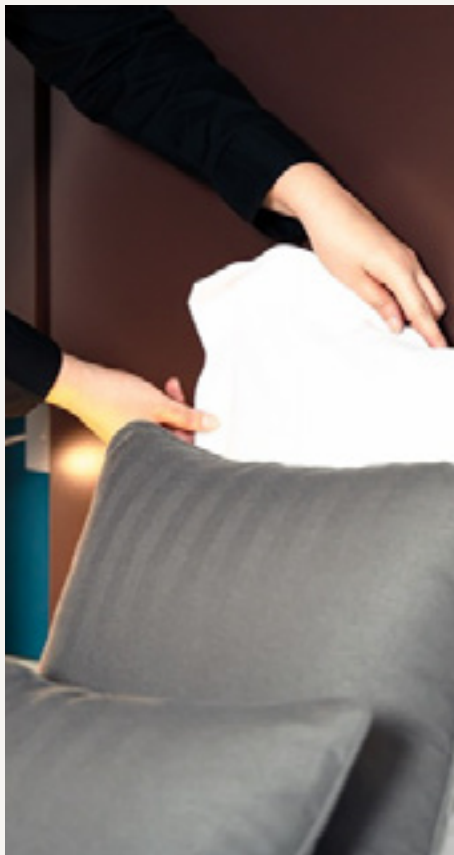
17,90€

Feuilleté de Saint Jacques à la normande

Jambonnette de poulet farci aux fruits secs
ou Dorade (pour 2) au four citron & gingembre
Pomme Duchesse & petits légumes d'hiver

Omelette Norvégienne





**VEN
18
DEC.**

RESTAURANT 1

17,90€

Carpaccio de Saint-Jacques
vanillé aux fruits de la passion

Filet de bœuf Wellington
Pommes dauphines
et poêlées forestières

Buche glacée

RESTAURANT 2

20.90€

Foie gras Maison Pain d'épices Poire fondante
Noix de St-Jacques Mousseline topinambour
Bisque d'écrevisses Espuma au thym

Pavé de thon mi-cuit en croûte de sésame
Noisettes de filet mignon laquées au miel
Coq au vin traditionnel de Bourgogne
Écrasé de pomme de terre au beurre et noisette
Tagliatelle du potager
Flan de brocolis au curcuma

Baba au rhum Crème fouettée mascarpone
Millefeuille Crème caramel au beurre salé
Ananas rôti piqué vanille Quenelle glace coco

*Avoir
le bec fin*

RESTAURANT 3

13,90€

Assiette
de fruits de mer

Coq au vin
traditionnel de
Bourgogne

Dessert réalisé
par les élèves
de pâtisserie



VACANCES
Nous vous souhaitons de passer
de belles fêtes de fin d'année
et aurons le plaisir de vous
accueillir de nouveau
dès le lundi 4 janvier 2027.



Bonne
ANNIÉE

À LA VENTE
MI DÉCEMBRE

BÛCHES DE NOËL

BELLES FÊTES DE FIN D'ANNÉE



Les dates et horaires de vente seront communiqués ultérieurement



RENDEZ-VOUS
EN 2027

Chers clients,
La qualité globale et la satisfaction
de nos clients sont primordiales.



Mais, nous souhaitons vous rappeler
que nous sommes un lieu d'apprentissage,
une école.

En nous faisant l'honneur de réserver
dans notre établissement,
vous êtes sensibilisés au fait que de légers
aléas liés aux apprentissages sont possibles.

Merci donc pour votre compréhension
et de votre bienveillance.

SOIREE VITICOLE A
VENIR

soirée Barmen

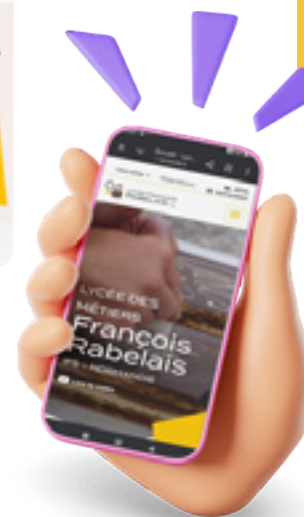
à venir
en 2027



PÂQUES
2027



RETROUVEZ
TOUTES NOS
ACTUALITÉS SUR
NOTRE SITE INTERNET





LUN
4
JAN.

RESTAURANT 1

17,90€

*Le temps
d'un bistrot
chic*

Cocotte de Saint Jacques lutée
sur lit de poireau

Filet de canard sauce pommeau
Purée de butternut

Poire pochée, flambage calvados
Sablé croquant



MAR
5
JAN.

RESTAURANT 1

17,90€

CARTE AUX SAVEURS HIVERNALES :
ENTRÉE, 1 PLAT 1 DESSERT AU CHOIX

ENTREES

- Velouté de lentilles corail, royale au bacon
- Tarte feuilletée au saumon et herbes aromatiques - Parfumée au cumin
- L'œuf cocotte aux champignons - Mouillettes au pavot

PLATS

- Retour de pêche bonne-femme - Riz Pilaf aux herbes
- Steak sauté au poivre vert
Gratin de pommes de terre

DESSERTS

- Forêt noire, glace griotte
- Riz au lait, ananas rôti à la vanille
- Soufflé au Grand Marnier

RESTAURANT 2

13,90€

Poisson fumé et sa garniture
« Œuf mignon » façon mimosa

Rôti de bœuf en une cuisson Forestière et canard gras et pommes Rosti

Buchette de Noël



MER
6
JAN.

RESTAURANT 1

13,90€

*Restauration
Traditionnelle*

Potage Parisien
Longe de porc poêlée
garniture Choisy
Pithiviers

RESTAURANT 2

13,90€

CHIC ET PAS CHER ! - ARNO

Terrine de foie gras,
nougatine de noisettes

Côtelettes de saumon en trois cuissons,
beurre au Champagne, tombée d'épinards

Chèvre chaud miel et noix ou Poire façon
Belle Hélène flambé et son sorbet

RESTAURANT 3

17,90€

Paris

Roulé au jambon
ou salade parisienne

Parmentier de bœuf
et salade craquotante

Savarin chantilly



JEU
7
JAN.

RESTAURANT 1

13,90€

*Le
Bouillon
Chartier*

Œufs Mimosa

Poulet rôti Mousseline
de pomme de terre

Île flottante aux Pralines
Roses

RESTAURANT 2

17,90€

**Saveurs
d'Outre-mer**

Planche des îles

Poisson à La
Mauricienne
ou Poulet Boucané

Ananas rôti aux épices
ou Esprit « Bounty »

RESTAURANT 3

17,90€

LE BORDELAIS

Crème de champignons
au caramel de St Emilion

Côte de bœuf pour 2 sauce Choron
ou mignon de porc laqué
Risotto d'épeautre & Chartreuse
de légumes

Galette des Rois

RESTAURANT 1

17,90€

Salade landaise

Poulet à la basquaise
et sa piperade

Pithiviers



VEN
8
JAN.



RESTAURANT 1

17,90€

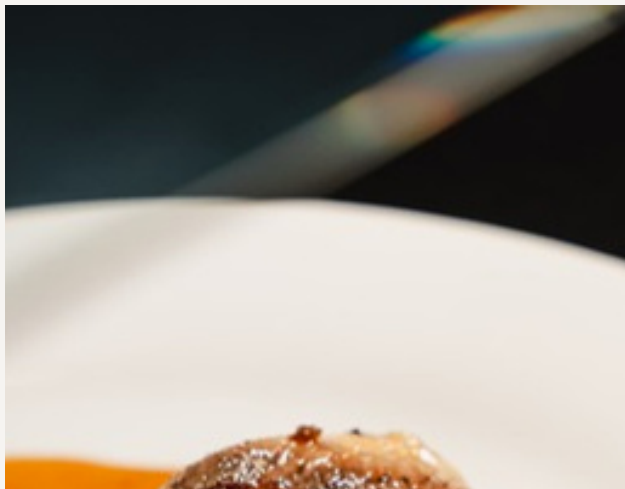
Queues de langoustines
à la Normande

Pavé de poisson poché,
beurre blanc, endives à
l'orange

Crumble de pommes
Chocolat épices

LUN
11
JAN.





MAR
12
JAN.

RESTAURANT 1

17,90€

CARTE AUX SAVEURS HIVERNALES
1 ENTRÉE, 1 PLAT 1 DESSERT AU CHOIX

ENTREES

- Velouté de lentilles corail, royale au bacon
- Tarte feuilletée au saumon et herbes aromatiques - Parfumée au cumin
- L'œuf cocotte aux champignons - Mouillettes au pavot

PLATS

- Retour de pêche bonne-femme - Riz Pilaf aux herbes
- Steak sauté au poivre vert - Gratin de pommes de terre

DESSERTS

- Forêt noire, glace griotte
- Riz au lait, ananas rôti à la vanille
- Soufflé au Grand Marnier



MER
13
JAN.

RESTAURANT 1

13,90€

*Restauration
traditionnelle*

Potage Parisien
Longe de porc poêlée
garniture Choisy
Pithiviers

RESTAURANT 2

13,90€

TRI MARTOLOD
ALAN STIVELL

Gâteau d'andouille de Guéméné,
beurre blanc aux algues

Galette saucisse, pomme de terre
et oignons rosés de Roscoff

Crêpe flambées, glace au chouchen

RESTAURANT 3

17,90€

Gnocchi à la parisienne

Navarin aux pommes

Profiterole

JEU
14
JAN.

RESTAURANT 1

13,90€

Salade d'Andouille et
croutons de camembert

Cassolette de la mer

Galettes des Rois

RESTAURANT 2

17,90€

*Saveurs
d'Outre-mer*

Planche des îles

Poisson à La
Mauricienne
ou Poulet Boucané

Ananas rôti aux épices
ou Esprit « Bounty »

RESTAURANT 3

17,90€

MENU À THÈME ÉLABORÉ
PAR LES ÉLÈVES

La Réunion





VEN
15
JAN.

RESTAURANT 1

17,90€

Bavarois de betterave
et sa mousse de chèvre

Selle d'agneau farcie
jus corsé

Pommes Darphin
Moka au chocolat

RESTAURANT 2

13,90€

Salade de camembert
chaud

Plat

Fromage blanc au granola
coulis de mangue



LUN
18
JAN.

RESTAURANT 1

17,90€

Queues de langoustines à
la Normande

Pavé de poisson poché,
beurre blanc, endives à
l'orange

Crumble de pommes
Chocolat épices



MAR
19
JAN.

RESTAURANT 1

17,90€

CARTE AUX SAVEURS HIVERNALES :

1 ENTRÉE, 1 PLAT 1 DESSERT AU CHOIX

ENTREES

- Velouté de lentilles corail,
royale au bacon
- Tarte feuilletée au saumon
et herbes aromatiques -
Parfumée au cumin
- L'œuf cocotte aux
champignons - Mouillettes
au pavot

PLATS

- Retour de pêche bonne-
femme - Riz Pilaf aux
herbes
- Steak sauté au poivre vert
- Gratin de pommes de
terre

DESSERTS

- Forêt noire, glace griotte
- Riz au lait, ananas rôti à la
vanille
- Soufflé au Grand Marnier





MER
20
JAN.

RESTAURANT 1

17,90€

Foie gras
et pain d'épices

Estouffade de bœuf
bourguignonne,
tagliatelle au beurre

Aumonière Normande

RESTAURANT 2

13,90€

Brest - Miossec

Gâteau d'andouille de Guéméné,
beurre blanc aux algues

Galette saucisse, pomme de terre
et oignons rosés de Roscoff

Crêpe flambées, glace au chouchen

RESTAURANT 3

13,90€

BRASSERIE PARISIENNE

Coquille de poisson
à la parisienne

Steak sauté Bercy
pommes rissolées

Flan parisien



JEU
21
JAN.

RESTAURANT 1

13,90€

ÔTÉ LA RÉUNION !

Assiette de Samoussas
et Bouchons

Rougail saucisse riz et grains

Bananes flambées

RESTAURANT 2

17,90€

*Sauvages
d'Outre-mer*

Planche des îles

Poisson à La Mauricienne
ou Poulet Boucané

Ananas rôti aux épices
ou Esprit « Bounty »

RESTAURANT 3

Attachez vos ceintures !

Royale d'avocat aux coquillages
et légumes contemporains

Canon d'agneau de nos côtes
en croûte d'épeautre,
émincé végétal au curry

Fleur de vacherin framboise anis

VEN
22
JAN.

RESTAURANT 1

17,90€

Velouté de butternut délicatement
relevé au miel

Filet mignon de porc parfumé au chorizo
Purée de fèves à la texture soyeuse

Variation autour de l'Éclair

RESTAURANT 2

13,90€

Plat

Assiette de fromages normands

Banana split



LUN
25
JAN.

RESTAURANT 1

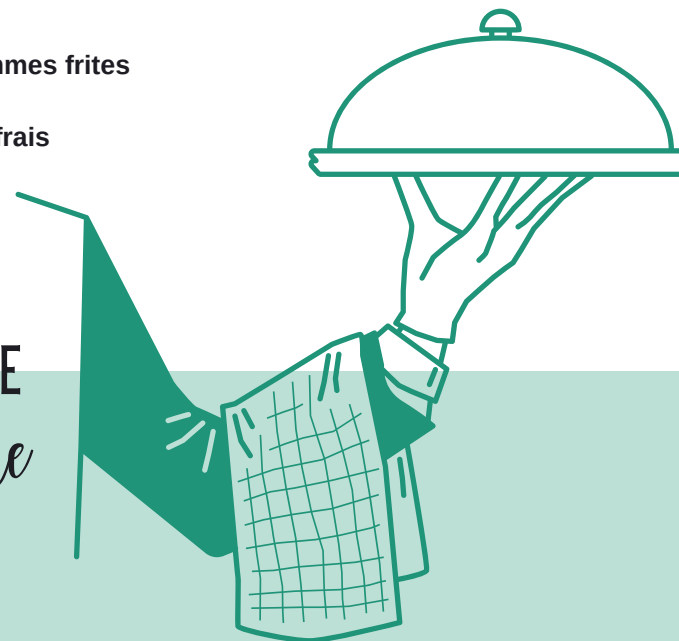
17,90€

Saumon fumé et toasts
crème citron ciboulette

Pièce de bœuf
sauce béarnaise, pommes frites

Tuile exotique, fruits frais
Sorbet pinacolada

Comme
UNE BRASSERIE
Parisienne



MER
27
JAN.

RESTAURANT 1

17,90€

Tartare de
saumon

Cari de poulet au
riz blanc

Beignet de
banane coulis
passion

RESTAURANT 2

13,90€

WEEK-END À ROME – ETIENNE DAHO

Antipasti

Saltimbocca alla Romana,
polenta crémeuse, sauce gorgonzola

Salade de roquette aux figues,
copeaux et chips de parmesan
ou Panna Cotta café,
orange et cerise amarena

RESTAURANT 3

13,90€

BRASSERIE PARISIENNE

Coquille de poisson
à la parisienne

Steak sauté Bercy
pommes rissolées

Flan parisien



JEU
28
JAN.

RESTAURANT 1

13,90€

*Bienvenue
chez les Ch'tis*

Salade de Chicon
croutons de Maroilles

Carbonnade flamande
endives braisées

Tiramisu au spéculoos

RESTAURANT 2

17,90€

*Vent
du Nord*

Hareng pommes de terre tièdes, œuf poché
ou véritable tarte au Maroilles, salade chicon

Carbonnade & Frites maison
ou Waterzoï poisson

Gaufre & glace spéculos
ou crème brûlée « Ma chicorée »



VEN
29
JAN.

RESTAURANT 1

17,90€

Tarte à l'oignon

Médailillon de lotte
Sauce américaine
Flan de légumes de saison
Bavarois poire-chocolat en
entremets

RESTAURANT 2

13,90€

Planche de charcuteries

Filet de daurade
meunière

Dessert réalisé
par les élèves
de pâtisserie

RESTAURANT 3

17,90€

Les carottes sont cuites

Croustade d'escargots aux champignons
Goujonnettes de limande sole Sauce tartare
Velouté de carotte à l'orange

Filet de daurade Meunière
Parmentier de confit de canard
Navarin d'agneau façon grand-mère
Légumes racines en mélange
Charlotte choco-poire
Crème brûlée à la vanille des îles
Crêpes façon Suzette flambée à la liqueur d'orange



LUN
1
FEV.

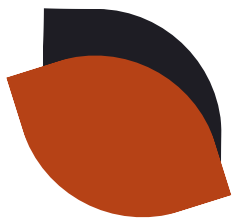
RESTAURANT 1

17,90€

*Comme
une brasserie Parisienne*

Saumon fumé et toasts, crème citron ciboulette
Pièce de bœuf sauce béarnaise, pommes frites
Tuile exotique, fruits frais Sorbet pinacolada





MAR
2
FEV.

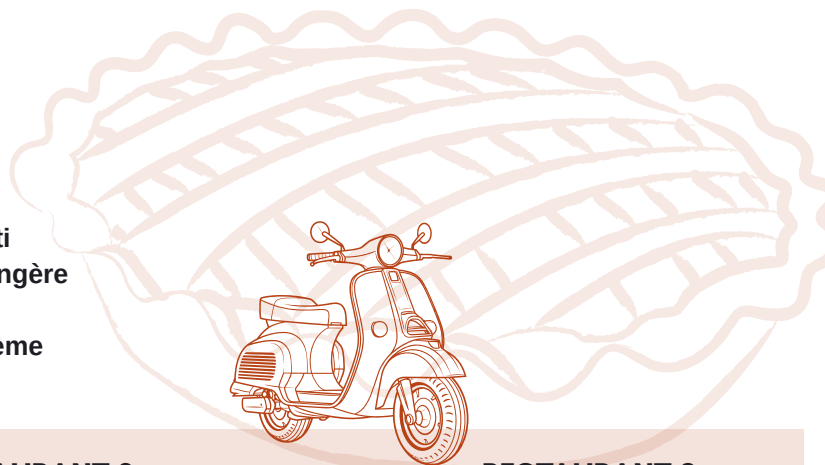
RESTAURANT 1

13,90€

Quiche lorraine

Longe de porc rôti
et pommes boulangère

Œuf à la neige crème
anglaise



MER
3
FEV.

RESTAURANT 1

17,90€

GRAND EST

Salade strasbourgeoise

Poularde au Riesling
Bouquetière de
légumes

Tarte aux mirabelles

RESTAURANT 2

13,90€

VOYAGE EN ITALIE - LILICLUB

Antipasti

Saltimbocca alla Romana, polenta
crémeuse, sauce gorgonzola

Salade de roquette aux figues,
copeaux et chips de parmesan
ou Panna Cotta café,
orange et cerise amarena

RESTAURANT 3

13,90€

Régional

Assiette de charcuteries
Normande

Escalope à la Normande,
petits légumes glacés

Tarte Normande

JEU
4
FEV.

RESTAURANT 1

17,90€

MENU À THÈME ÉLABORÉ
PAR LES ÉLÈVES

L'Italie

RESTAURANT 2

17,90€

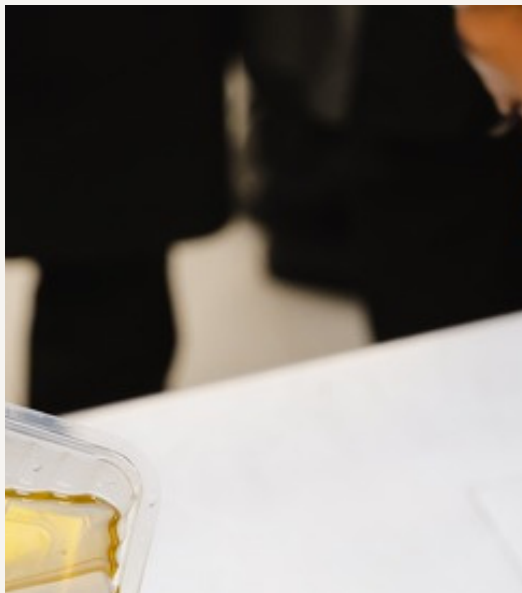
Vent du Nord

Hareng pommes de terre tièdes, œuf poché
ou véritable tarte au Maroilles, salade chicon

Carbonnade & Frites maison
ou Waterzoï poisson

Gaufre & glace spéculos
ou crème brûlée « Ma chicorée »





VEN
5
FEV.

RESTAURANT 1

17,90€

Soufflé au fromage
affiné

Pièce de bœuf au
poivre
Pommes
boulangères

Déclinaison
exotique d'ananas
et de mangue
Caramel délicat

Les
carottes
sont cuites

RESTAURANT 2

17,90€

Croustade d'escargots aux champignons
Goujonnettes de limande sole Sauce tartare
Velouté de carotte à l'orange

Filet de daurade Meunière
Parmentier de confit de canard
Navarin d'agneau façon grand-mère
Légumes racines en mélange

Charlotte choco-poire
Crème brûlée à la vanille des îles
Crêpes façon Suzette flambée à la liqueur
d'orange

RESTAURANT 3

13,90€

Assiette de fruits
de mer

Parmentier de
confit
de canard

Dessert réalisé
par les élèves de
pâtisserie



MAR
9
FEV.

RESTAURANT 1

17,90€

ENTREES

- Velouté de lentilles
corail, royale au bacon
- Tarte feuilletée au
saumon et herbes
aromatiques - Parfumée
au cumin
- L'œuf cocotte aux
champignons -
Mouillettes au pavot

PLATS

- Retour de pêche
bonne-femme - Riz
Pilaf aux herbes
- Steak sauté au
poivre vert - Gratin
de pommes de terre

DESSERTS

- Forêt noire, glace griotte
- Riz au lait, ananas rôti à
la vanille
- Soufflé au Grand Marnier

RESTAURANT 2

13,90€

Quiche lorraine

Longe de porc rôti et
pommes boulangère

Œuf à la neige crème
anglaise



CARTE AUX SAVEURS HIVERNALES
1 ENTRÉE, 1 PLAT 1 DESSERT AU CHOIX

MER
10
FEV.

RESTAURANT 1

17,90€

Œuf moulé en piperade

Steak grillé sauce béarnaise
et pomme pont neuf

Sélection de fromages affinés
(sup 4€)

RESTAURANT 2

13,90€

*Les
bronzés
font du ski*
Pierre
Bachelet

Tarte fine au Beaufort, pomme
acidulée et brisures de noix

Diots de Savoie au vin blanc,
écrasé de pommes de terre à
l'huile de noix

Gâteau de Savoie compotée de
myrtilles et crème fouettée à la
vanille et glace

RESTAURANT 3

13,90€

Régional

Assiette de charcuteries
Normande

Escalope à la Normande,
petits légumes glacés

Tarte Normande



JEU
11
FEV.

RESTAURANT 1

17,90€

MENU À THÈME ÉLABORÉ
PAR LES ÉLÈVES

*Vallée du
Rhône*

*Vent
du
Nord*

RESTAURANT 2

17,90€

Hareng pommes de terre tièdes, œuf poché
ou véritable tarte au Maroilles, salade chicon

Carbonnade & Frites maison
ou Waterzoï poisson

Gaufre & glace spéculos
ou crème brûlée « Ma chicorée »



RESTAURANT 1

17,90€

Velouté de champignons des bois

Estouffade de bœuf
à la bourguignonne
tagliatelles fraîches

Paris-Brest traditionnel
aux amandes et noisettes

RESTAURANT 2

17,90€

Croustade d'escargots aux champignons
Goujonnettes de limande sole Sauce tartare
Velouté de carotte à l'orange

*Les
carottes
sont cuites*

Filet de daurade Meunière
Parmentier de confit de canard
Navarin d'agneau façon grand-mère
Légumes racines en mélange

Charlotte choco-poire
Crème brûlée à la vanille des îles
Crêpes façon Suzette flambée à la liqueur
d'orange



RESTAURANT 3

13,90€

Tartare
de saumon

Navarin
d'agneau façon
grand-mère

Banane rôtie
aux épices

VEN
12
FEV.





LUN
15
FEV.

RESTAURANT 1

Attachez vos ceintures !

Royale d'avocat aux coquillages
et légumes contemporains

Canon d'agneau de nos côtes
en croûte d'épeautre,
émincé végétal au curry

Fleur de vacherin framboise anis

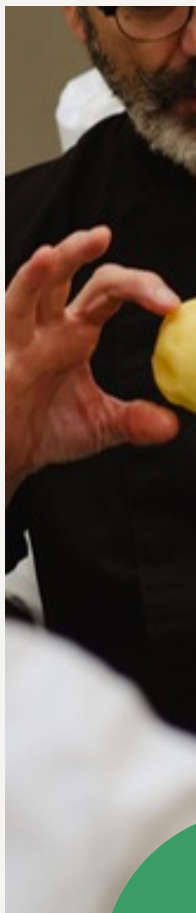
RESTAURANT 2

Chef d'œuvre

Gaspaccio de cœur de bœuf,
espuma de mozzarella
et cristaline de basilic

Filet de veau en 2 cuissons
Garniture méridionale et mousse
légère de poivron. Jus corsé aux
épices

Tarte fine au citron,
marbré de basilic et sorbet vert



MAR
16
FEV.

RESTAURANT 1

17,90€

CARTE AUX SAVEURS HIVERNALES

1 ENTRÉE + 1 PLAT + 1 DESSERT AU CHOIX

ENTREES

- Velouté de lentilles corail, royale au bacon
- Tarte feuilletée au saumon et herbes aromatiques - Parfumée au cumin
- L'œuf cocotte aux champignons - Mouillettes au pavot

PLATS

- Retour de pêche bonne-femme - Riz Pilaf aux herbes
- Steak sauté au poivre vert - Gratin de pommes de terre

DESSERTS

- Forêt noire, glace griotte
- Riz au lait, ananas rôti à la vanille
- Soufflé au Grand Marnier

RESTAURANT 2

13,90€

Gnocchis
à la parisienne

Mixed Grill
à ma façon

Clafoutis

MER
17
FEV.

RESTAURANT 1

17,90€

Avocat crevette

Mixed grill
Pommes gaufrettes

Dame blanche

RESTAURANT 2

13,90€

LES BRONZÉS FONT DU SKI

Tarte fine au Beaufort
Pomme acidulée
et brisures de noix

Diots de Savoie au vin blanc,
écrasé de pommes de terre
à l'huile de noix

Gâteau de Savoie compotée de myrtilles et
crème fouettée à la vanille et glace

RESTAURANT 3

13,90€

Bodega

Empanadillas

Paella

Crème catalane



JEU
18
FEV.

RESTAURANT 1

17,90€

MENU À THÈME ÉLABORÉ
PAR LES ÉLÈVES

*Fusion
Japon France*

RESTAURANT 2

17,90€

*Le Grand-
Ouest
à l'honneur*

Trio d'Huîtres : crue et cuites
ou Royale de Saint Jacques

Carré de porc poêlée au Pommeau,
pommes au lard
ou Turbot sauce hollandaise,
légumes de saison

Aumonière de pommes, caramel beurre salé
Ou Spoon (sorbet, biscuit nantais et
pétillant)

RESTAURANT 1

17,90€

FAIRE UN EFFET BŒUF

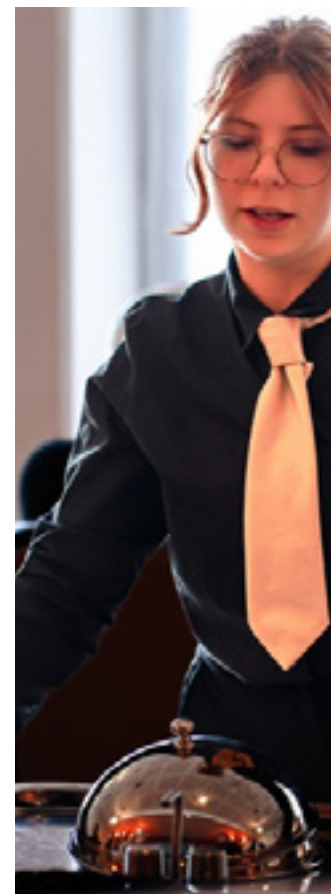
Beignets de crevettes Sauce tartare
Crème de moules au safran
Gnocchi à la Parisienne

Pavé de bœuf sauté Sauce au poivre
Souris d'agneau braisée au thym
Dos de cabillaud rôti gingembre et basilic
Pommes Pont-Neuf
Tomates confites
Tombée d'épinard frais



Mousse au chocolat noir à partager à deux !
Cube de brioche perdue Glace caramel
Pavlova aux fruits frais de saison

VEN
19
FEV.





ATTENTION

Lors des réservations, il se peut qu'un élève
de BAC PRO Accueil soit votre interlocuteur.

Merci de votre compréhension
et de votre participation
à la formation de nos élèves.

**Réservations
par téléphone**
de 10h20 à 12h30
02 31 46 52 56



Paiements
*carte bancaire
chèque
espèces*

AU PLAISIR DE VOUS RETROUVER
AU RESTAURANT D'APPLICATION