

Semaine du 30 mars au 3 avril 2009---Repas du midi

Lundi midi 30/03	<i>18,00 € hors boissons.</i>
<p><i>Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Tagliatelles aux fruits de mer, Sauce Américaine</i> Ou <i>Filet de rouget en polenta et tapenade, Sauce vierge</i> ***</p> <p><i>Daurade grillée au fenouil</i> <i>Beurre émulsionné à la badiane</i> <i>Pommes fondantes safranées et moelleux de champignons</i> Ou <i>Tajine d'agneau aux olives et zestes de citrons</i> <i>Semoule de blé aux raisins secs et fèves fraîches sur compotée d'oignons au cumin</i> <i>Beignets d'aubergines</i> ***</p> <p><i>Assiette de desserts préparée par nos élèves en Mention complémentaire Cuisiniers en Desserts de Restaurant</i></p>	
Mardi midi 31/03	<i>15,00 € hors boissons.</i>
<p><i>Dorade grillée au fenouil, sauce béarnaise</i> ***</p> <p><i>steak flambé aux baies roses</i> <i>fagots de légumes, pommes fondantes</i> ***</p> <p><i>bananes flambées au rhum</i></p>	
Mercredi midi 01/04	<i>15,00 € hors boissons.</i>
<p><i>Dorade grillée au fenouil, sauce béarnaise</i> ***</p> <p><i>steak flambé aux baies roses</i> <i>fagots de légumes, pommes fondantes</i> ***</p> <p><i>bananes flambées au rhum</i></p>	
Jeudi midi 02/04	<i>18,00 € hors boissons.</i>
<p><i>Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Dartois aux fruits de mer</i> <i>Beurre blanc aux fines herbes</i> Ou <i>Tartelette de gnocchi</i> <i>Fondants de pomme de terre</i> <i>Et craquant de jambon d'Auvergne</i> ***</p> <p><i>Pot au feu de volaille sauce Chivry</i> <i>Légumes fondants</i> Ou <i>Cote de bœuf grillée sauce bordelaise</i> <i>Pomme Dauphine et croustillant de perles de légumes</i> ***</p> <p><i>Assiette de desserts préparée par nos élèves en Mention complémentaire Cuisiniers en Desserts de Restaurant</i></p>	
Vendredi midi 03/04	<i>15,00 € hors boissons.</i>

<p><i>Dorade grillée au fenouil, sauce béarnaise</i> ***</p> <p><i>steak flambé aux baies roses</i> <i>fagots de légumes, pommes fondantes</i> ***</p> <p><i>bananes flambées au rhum</i></p>

Semaine du 30 mars au 3 avril 2009---Repas du soir

Mercredi soir 01/04	<i>20,00 € hors boissons.</i>
<p><i>Amuse bouche</i> ***</p> <p><i>Œuf en meurette aux morilles</i> Ou <i>Viennoise de cabillaud aux herbes</i> ***</p> <p><i>Côte de bœuf grillée sauce Choron</i> <i>Gratin de patate douce et céleri</i> Ou <i>Pavé de saumon grillé à l'aneth</i> ***</p> <p><i>Singapour d'ananas caramélisé</i> Ou <i>Crème brûlée citron</i></p>	
Jeudi soir 02/04	<i>25,00 € hors boissons.</i>
<p><i>Amuse bouche</i></p> <p><i>Ecu de chèvre pané, pomme granny</i> <i>Roquette à l'huile de noix et chèvre cendré</i> <i>Vinaigrette au cidre</i> ***</p> <p><i>Hors d'œuvre</i> <i>Dos de cabillaud en viennoise de Comté fruitier</i> <i>Royale de langoustine</i> ***</p> <p><i>Plat principal</i> <i>Filet mignon de veau à la crème de Jenlain et fondue de Maroilles</i> <i>Pomme fondante à la fleur de thym</i> <i>Chou rouge flamande</i> <i>Asperge verte au lard fumé</i> ***</p> <p><i>Les fromages de Philippe Olivier</i> <i>Assiette de desserts préparée par nos élèves en 2^{ème} année de BTS</i></p>	
Vendredi soir 03/04	<i>20,00 € hors boissons</i>
Vendredi soir 03/04	<i>23,00 € boissons comprises</i>

<p><i>Amuse bouche</i> ***</p> <p><i>Œuf en meurette aux morilles</i> Ou <i>Viennoise de cabillaud aux herbes</i> ***</p> <p><i>Côte de bœuf grillée sauce Choron</i> <i>Gratin de patate douce et céleri</i> Ou <i>Pavé de saumon grillé à l'aneth</i> ***</p> <p><i>Singapour d'ananas caramélisé</i> Ou <i>Crème brûlée citron</i></p>	<p><i>Soirée réservée à</i> <i>« l'Association des Parents d'Elèves »</i></p>
---	---

Semaine du 06 au 10 avril 2009---Repas du midi

Lundi midi 06/04	<i>18,00 € hors boissons.</i>
<p><i>Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Tagliatelles aux fruits de mer</i> <i>Sauce Américaine</i> Ou <i>Filet de rouget en polenta et tapenade</i> <i>Sauce vierge</i> ***</p> <p><i>Daurade grillée au fenouil</i> <i>Beurre émulsionné à la badiane</i> <i>Pommes fondantes safranées et moelleux de champignons</i> Ou <i>Tajine d'agneau aux olives et zestes de citrons</i> <i>Semoule de blé aux raisins secs et fèves fraîches sur compotée d'oignons au cumin</i> <i>Beignets d'aubergines</i> ***</p> <p><i>Assiette de desserts préparée par nos élèves en Mention complémentaire Cuisiniers en Desserts de Restaurant</i></p>	
Mardi midi 07/04	<i>15,00 € hors boissons.</i>
<p><i>Filet de cabillaud en croustillant d'épices, Sauce Américaine</i> ***</p> <p><i>Fricassée de volaille au curry</i> <i>Pommes au miel</i> ***</p> <p><i>dessert</i></p>	
Mercredi midi 08/04	<i>15,00 € hors boissons.</i>
<p><i>Filet de cabillaud en croustillant d'épices, Sauce Américaine</i> ***</p> <p><i>Fricassée de volaille au curry</i> <i>Pommes au miel</i> ***</p> <p><i>dessert</i></p>	
Jeudi midi 09/04	<i>18,00 € hors boissons.</i>

<p><i>Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Dartois aux fruits de mer</i> <i>Beurre blanc aux fines herbes</i> Ou <i>Tartelette de gnocchi</i> <i>Fondants de pomme de terre Et craquant de jambon d'Auvergne</i> ***</p> <p><i>Pot au feu de volaille sauce Chivry</i> <i>Légumes fondants</i> Ou <i>Cote de bœuf grillée sauce bordelaise</i> <i>Pomme Dauphine et croustillant de perles de légumes</i> ***</p> <p><i>Assiette de desserts préparée par nos élèves en Mention complémentaire Cuisiniers en Desserts de Restaurant</i></p>	
<i>Vendredi midi 10/04</i>	<i>15,00 € hors boissons.</i>
<p><i>Filet de cabillaud en croustillant d'épices, Sauce Américaine</i> ***</p> <p><i>Fricassée de volaille au curry</i> <i>Pommes au miel</i> ***</p> <p><i>dessert</i></p>	

Semaine du 06 au 10 avril 2009---Repas du soir

<i>Mercredi soir 08/04</i>	<i>20,00 € hors boissons.</i>
<p><i>Amuse bouche</i> ***</p> <p><i>Œufs en meurette aux morilles</i> Ou <i>Pastilla de foie gras aux abricots</i> ***</p> <p><i>Millefeuilles de lingue et saumon à la provençale</i> Ou <i>Pot-au-feu de pintade sauce Chivry</i> ***</p> <p><i>Riz au lait à la rhubarbe et caramel au beurre salé</i> Ou <i>Crêpes flambées</i></p>	
<i>Jeudi soir 09/04</i>	<i>25,00 € hors boissons.</i>

<p><i>Amuse bouche</i> <i>Crèmeux de choux fleur</i> <i>Noix de Saint Jacques marinée</i> <i>Légumes fanes croquants</i> ***</p> <p><i>Hors d'œuvre</i> <i>Royale de Langoustines</i> <i>Velouté d'asperges vertes</i> <i>Feuillantine au sésame</i> ***</p> <p><i>autour de la Caille</i> <i>Cuisse confite, suprême rôti, caillette aux Bêatilles</i> <i>Sauce Cardinal aux Cassis</i> <i>Poire au vin infusé, Darphin</i> ***</p> <p><i>Noisette d'Agneau en Chevreuil</i> <i>Sauce Diane</i> <i>Endive en douce Amertume</i> <i>Golden en aigre Douce</i> <i>Pomme Tonneau fondante</i> <i>Assiette de desserts préparée par nos élèves en 2^{ème} année de BTS</i></p>
<p>Vendredi soir 10/04</p> <p style="text-align: right;"><i>43,00 € boissons comprises</i></p>
<p>Soirée de « Pâques »</p>

Semaine du 13 au 16 avril 2009---Repas du midi

<p>Mardi midi 14/04</p> <p style="text-align: center;"> <i>Quiche à la tomate et sardine</i> <i>Crème de basilic</i> *** <i>Suprême de pintadeau au vin doux</i> <i>Croustillant de céleri</i> <i>Tomate farcie de Duxelles</i> *** <i>Dessert</i> </p>	<p><i>15,00 € hors boissons.</i></p>
<p>Mercredi midi 15/04</p> <p style="text-align: center;"> <i>Quiche à la tomate et sardine</i> <i>Crème de basilic</i> *** <i>Suprême de pintadeau au vin doux</i> <i>Croustillant de céleri</i> <i>Tomate farcie de Duxelles</i> *** <i>Dessert</i> </p>	<p><i>15,00 € hors boissons.</i></p>
<p>Jeudi midi 16/04</p>	<p><i>18,00 € hors boissons.</i></p>

<p><i>Mise en bouche</i> ***</p> <p><i>Dartois aux fruits de mer</i> <i>Beurre blanc aux fines herbes</i> Ou <i>Tartelette de gnocchi</i> <i>Fondants de pomme de terre</i> <i>Et craquant de jambon d'Auvergne</i> ***</p> <p><i>Pot au feu de volaille sauce Chivry</i> <i>Légumes fondants</i> Ou <i>Cote de bœuf grillée sauce bordelaise</i> <i>Pomme Dauphine</i> <i>et croustillant de perles de légumes</i> ***</p> <p><i>Assiette de desserts préparée par nos élèves en Mention complémentaire Cuisiniers en Desserts de Restaurant</i></p>	
Vendredi midi 17/04	<i>15,00 € hors boissons.</i>
<p><i>Quiche à la tomate et sardine</i> <i>Crème de basilic</i> ***</p> <p><i>Suprême de pintadeau au vin doux</i> <i>Croustillant de céleri</i> <i>Tomate farcie de Duxelles</i> ***</p> <p><i>Dessert</i></p>	

Semaine du 13 au 16 avril 2009---Repas du soir

Jeudi soir 16/04	<i>25,00 € hors boissons.</i>
<p><i>Amuse bouche</i> <i>Crèmeux de choux fleur</i> <i>Noix de Saint Jacques marinée</i> <i>Légumes fanes croquants</i> ***</p> <p><i>Hors d'œuvre</i> <i>Royale de Langoustines</i> <i>Velouté d'asperges vertes</i> <i>Feuillantine au sésame</i> ***</p> <p><i>Autour de la Caille</i> <i>Cuisse confite, suprême rôti, caillette aux Bœtitilles</i> <i>Sauce Cardinal aux Cassis</i> <i>Poire au vin infusé, Darphin</i> ***</p> <p><i>Noisette d'Agneau en Chevreuil</i> <i>Sauce Diane</i> <i>Endive en douce Amertume</i> <i>Golden en aigre Douce</i> <i>Pomme Tonneau fondante</i> <i>Assiette de desserts préparée par nos élèves en 2^{ème} année de BTS</i></p>	
Vendredi soir 17/04	<i>20,00 € hors boissons</i>

Amuse bouche

Assiette nordique et ses blinis

Ou

Marmite de poissons aux petits légumes

Emincé de porc « façon Wok »

Ou

Sole grillée

Rizotto crémeux aux asperges et morilles

croustillant de pommes et poires caramélisées

Ou

Forêt noire et coulis de griottes