

RESTAURANT D'APPLICATION

DEJEUNER	DÎNER
11€	Lundi 06 novembre
Blanquette de veau et ses petits légumes *** Tarte normande	
18 €	Mardi 07 novembre 26€
Mise en bouche *** Crème de potimarron et Saint Jacques au lard *** Burger de bœuf façon Rossini Pommes pont neuf *** Gourmandise de nos pâtisseries	<i>L'automne est là....</i> Mise en bouche *** Velouté de cèpes et panais *** Cannelloni de truite accompagné d'une crème fouettée au raifort et de jeunes pousses *** Riz de veau sauté Carotte et fenouil *** Tartelette tatin
Mercredi 08 novembre	
RESTAURANT COMPLET	
	Jeudi 09 novembre 26€
RESTAURANT RESERVE	<i>L'automne est là....</i> Chartreuse de hadock au raifort *** Duo de foie gras au gewurztraminer et genièvres *** Dos de sandre en croûte Déclinaison de céleri sauce laurier *** Trio de mousse au chocolat
Vendredi 10 novembre	
RESTAURANT RESERVE	

RESTAURANT D'APPLICATION

DEJEUNER		DÎNER	
11€		Lundi 13 novembre	
Fricassée de volaille à l'ancienne *** Tarte bourdalou			
17 €		Mardi 14 novembre	<i>Soirée Gastronomique</i> 26€
Mise en bouche *** Quiche aux fruits de mer sauce ciboulette *** Filet de sandre au vin rouge Chou rouge au lard *** Gourmandise de nos pâtisseries		Verrine apéritive *** Gâteau de foie de volaille et tartelette aux champignons *** Sole meunière, Légumes de saison *** Parfait glacé au chocolat biscuit moelleux et chantilly	
20 €		Mercredi 15 novembre	
Mousseline de saumon au cresson *** Terrine de lapin en gelée et sa mousse d'herbe Garniture de légumes *** Côte de bœuf sauce marchand de vin Pomme Anna et poêlée des bois *** Tarte tatin et glace vanille			
15 €		Jeudi 16 novembre	<i>Soirée Gastronomique</i> 26 €
Mise en bouche *** Crème Dubarry *** Suprême de pintadeau en salmis Gratin de courges *** Gourmandise de nos pâtisseries		<i>De retour de la chasse...</i> Salade de tourteau et tuile de citron *** Terrine façon lièvre royale *** Tournedos de cerf au poivre Légumes de saison et poêlée de girolles *** Dessert autour du spéculos	
17€		Vendredi 17 novembre	
Gâteau d'omelettes plates à l'espagnol Salade d'herbes *** Mesclun de salade et Aumônière de crottin de chavignol au miel *** Magret de canard à l'orange Garniture de légumes *** Dacquoise pistache fruits rouges et citron			

RESTAURANT D'APPLICATION

DEJEUNER	DÎNER
11€ Lundi 20 novembre	
<p>Escalope Viennoise aux cèpes Potimarron et pomme de terre *** Tarte au citron meringuée</p>	
18 € Mardi 21 novembre	
<p>Mise en bouche *** Minestrone aux langoustines *** Entrecôte grillée sauce vin rouge Crêpe Vonassienne *** Gourmandise de nos pâtisseries</p>	<p>RESTAURANT RESERVE</p>
17 € Mercredi 22 novembre	
<p>Nems de jambon cru *** Choux farcis au saumon sur lit de lentilles *** Côte d'agneau en croûte d'herbes Chartreuse de macaronis *** Ile flottante et mangue flambée.</p>	
Jeudi 23 novembre 26€	
<p>RESTAURANT COMPLET</p>	<p><i>Les Catherinettes en Bourgogne...</i></p> <p>Cromesquis d'escargots *** Pôchouse revisitée *** Sole aux écrevisses en deux cuissons Risotto de coques *** Macaron hibiscus cassis</p>
20 € Vendredi 24 novembre	
<p>Mise en bouche *** Gâteau de foies blond sauce tomate *** Filet d'omble chevalier au Côte du Forez Aligot et poêlée de cèpes Garniture de légumes *** Baba au rhum en finger, fruits frais exotiques</p>	

RESTAURANT D'APPLICATION

Tel : 03 85 20 51 73

06 68 35 06 62

samuel.chauveau@ac-dijon.fr

DEJEUNER		DÎNER	
11 €		Lundi 27 Novembre	
*** Filet de bar aux agrumes Riz pilaf, choux de Bruxelles *** Crème caramel et crème renversée			
18 €		Mardi 28 Novembre	
Mise en bouche *** Œuf mollet croquant aux écrevisses *** Filet de bar beurre Nantais Légumes de saison *** Gourmandise de nos pâtisseries		Rouleau de tourteau *** Crevette en marinade à la provençale *** Canard col vert miel et figue Garniture de légume *** Eclair passion framboise	
22 €		Mercredi 29 Novembre	
Œuf poché et crème d'asperge *** Crème renversée de pomme de terre et parfait de saumon au beurre de curry *** Sole meunière Pommes persillées *** Tarte fine aux pommes et glace caramel			
16 €		Jeudi 30 Novembre	
Mise en bouche *** Œufs en meurette *** Cuisse de lapereau à la Dijonnaise polenta et tagliatelles de légumes *** Gourmandise de nos pâtisseries		Soirée Gastronomique 26 € <i>Les influences Méditerranéennes...</i> Velouté de moule accompagné de sa gelée de parme émulsionnée au safran *** Paëlla à notre façon *** Filet de dorade Crémeux de polenta au chorizo Raviole d'épinards *** Variation autour du turón	
20 €		Vendredi 01 décembre	
Huitre *** Pâté Vendéen Mesclun de salade et confit d'oignon *** Double entrecôte de bœuf sauce béarnaise jardinière de légumes *** Riz façon impératrice			

RESTAURANT D'APPLICATION

Tel : 03 85 20 51 73

06 68 35 06 62

samuel.chauveau@ac-dijon.fr

DEJEUNER		DÎNER	
Lundi 04 décembre			
<i>Elèves en stage en entreprise</i>			
18 €	Mardi 05 décembre		26 €
<p>Mise en bouche *** Crème de champignons et saucisse de Morteau *** Poularde pochée Henri IV Garniture de légumes *** Gourmandise de nos pâtisseries</p>	<p>Sablé à la mousse d'herbes *** Tartare de saumon et saumon fumé *** Canard en deux cuissons, rôti et confit Garniture de légumes *** Opéra</p>		
22 €	Mercredi 06 décembre		
<p>Saumon fumé sur blinis et crème acidulée *** Escalope de foie gras poêlée sur tarte aux cèpes *** Charlotte de merlan aux écrevisses Rizotto comme une paëlla *** Mont-Blanc</p>			
20 €	Jeudi 07 décembre		26 €
<p>Mise en bouche *** Cassolette d'escargots et grenouilles aux champignons *** Côte de veau Jurassienne Garniture de légumes *** Gourmandise de nos pâtisseries</p>	<p><i>Soirée Gastronomique</i> <i>Soirée de Gala...</i> Cigare de thon et moutarde *** Saint-Jacques en mille-feuille de saumon fumé *** Carré de veau au foin Champignons farcies *** Déclinaison de mandarines</p>		
17 €	Vendredi 08 décembre		
<p>Velouté de cèpes et châtaigne *** Gnocchis de la mer *** Suprême de volaille aux morilles Ecrasée de patate douce et gratin de cardons *** Entremets mangue passion banane, sorbet citron fromage blanc</p>			

DÎNER

décembre

12 décembre

26 €

Mousse de chèvre miel et betterave

Pâté chaud de pigeon aux choux et foie gras

Turbo poché et son bouillon de légumes servit en écume,
Petits légumes

Buche roulée aux fruits rouges

di 13 décembre

14 décembre

Soirée Gastronomique

26 €

Soirée truffes.

Tartare de langoustine aux agrumes

Turbo et confit de carottes aux herbes et jus de
langoustines

Cailles farcies
Terrine de légumes Arlequin
Vinaigrette de truffe

Chariot de buche

22€

Vendredi 15 décembre

Couscous de lotte et gambas

Carbonnade de bœuf aux épices

RESTAURANT D'APPLICATION

Tel : 03 85 20 51 73
06 68 35 06 62
samuel.chauveau@ac-dijon.fr

DEJEUNER		DÎNER	
12 €		Lundi 18 décembre	
<i>Elèves en stage en entreprise</i>			
17 €		Mardi 19 décembre	
<p>Mise en bouche *** Crêpes farcies aux fruits de mer et sauce vin blanc au curry *** Cuisse de lapereau à la bière et épices douces Spatzles et trompettes *** Gourmandise de nos pâtisseries</p>		<p>Noix de Saint Jacques acidulées *** Homard accompagné de lard colonnata et cèpes au sabayon *** Lièvre à la royale Garniture de légumes *** Baba au rhum et fruits exotiques</p>	
20 €		Mercredi 20 décembre	
<p>Tartare de saumon aux épices *** Pavé de sandre en croûte de noisettes et purée de topinambours *** Bœuf à la ficelle et petits légumes *** Buche de Noël</p>			
15 €		Jeudi 21 décembre	
<p>Mise en bouche *** Tarte aux poireaux et fruits de mer *** Mignon de porc aux épices et lait de coco Tagliatelles *** Gourmandise de nos pâtisseries</p>		<p>60 € Tout inclus</p> <p>SOIREE GASTRONOMIQUE « CHAMPAGNE »</p> <p>Apéritif avec base champagne 1 coupe de champagne par plat soit 3 coupes *** Petit boudin aux girolles sauce champagne *** Tarte fine aux champignons et son croustillant de pied de porc Dos de sandre et sa déclinaison d'huitres Garniture autour de la betterave *** Savarin moelleux et figues pochées au miel et épices Glace à l'anis étoilé ***</p>	
22€		Vendredi 22 décembre	
<i>Restaurant fermé</i>			



Tel : 03 85 20 51 73
06 68 35 06 62
samuel.chauveau@ac-dijon.fr

L'ensemble des professeurs et les élèves du lycée DUMAINE vous souhaitent d'excellentes fêtes de fin d'année.

Nous aurons le plaisir de vous retrouver au restaurant d'application en 2018.

