

RESTAURANT D'APPLICATION

DEJEUNER	DÎNER
11€	Lundi 08 Janvier
<p>Menu Brasserie 1 verre de vin + 1 café compris</p> <p>Côte de Porc Charcutière Gratin Dauphinois *** Vacherin</p>	
16 €	Mardi 09 Janvier
<p>Goujonnettes de sole sauce tartare ***</p> <p>Sauté de porc aux pruneaux Gratin dauphinois ***</p> <p>Gourmandises de nos pâtisseries</p>	Restaurant fermé
Mercredi 10 Janvier	
Restaurant fermé	
15€	Jeudi 11 Janvier
<p>Quiche au beaufort ***</p> <p>Filet de truite meunière Garniture de légumes ***</p> <p>Gourmandises de nos pâtisseries</p>	Restaurant fermé
15 €	Vendredi 12 Janvier
<p><i>Un petit tour dans Les Hauts de France...</i></p> <p>Mini gaufres au maroilles ***</p> <p>Flamiche aux poireaux et salade d'endives ***</p> <p>Waterzoi de poisson ***</p> <p>Tarte au sucre et sorbet</p>	

RESTAURANT D'APPLICATION

DEJEUNER	DÎNER
Lundi 15 Janvier	
11€ Menu Brasserie 1 verre de vin + 1 café compris Poulet sauté chasseur Garniture de légumes *** Soufflés à la liqueur	
Mardi 16 Janvier	
14€ Elèves en examens (CAP Cuisine et Services) Menus non communiqués Kir offert Réservez dès maintenant pour la formation de nos élèves et qu'ils puissent passer les diplômes dans de bonnes conditions. <i>Tables de 4 couverts nécessaires</i>	Restaurant réservé
Mercredi 17 Janvier	
Elèves en entreprise (saison d'hiver) Restaurant fermé	
Jeudi 18 Janvier	
14€ Elèves en examens (CAP Cuisine et Services) Menus non communiqués Kir offert Réservez dès maintenant pour la formation de nos élèves et qu'ils puissent passer les diplômes dans de bonnes conditions. <i>Tables de 4 couverts nécessaires</i>	Restaurant fermé
Vendredi 19 Janvier	
Restaurant réservé	

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

RESTAURANT D'APPLICATION

DEJEUNER	DÎNER
11€	Lundi 22 Janvier
<p>Menu Brasserie 1 verre de vin + 1 café compris</p> <p>Mousseline de merlan Arlequin Garniture de légume ***</p> <p>Biscuit mi-cuit au chocolat sauce vanille</p>	
17 €	Mardi 23 Janvier <i>Soirée Gastronomique</i> 36 €
<p>Gnocchis de fruits de mer à la Parisienne ***</p> <p>Sauté de veau Marengo Tagliatelles ***</p> <p>Gourmandises de nos pâtisseries</p>	<p><i>Soirée Homard</i></p> <p>Euf brouillés homard et mouillettes ***</p> <p>Homard patate douces et pomelos ***</p> <p>Homard rôti au beurre demi-sel Variation de carottes et curry ***</p> <p>Vacherin aux agrumes</p>
Mercredi 24 Janvier	
<p>Elèves en entreprise (saison d'hiver) Restaurant fermé</p>	
16€	Jeudi 25 Janvier <i>Soirée Gastronomique</i> 38€
<p>Quenelle sauce Nantua ***</p> <p>Poulet sauté sauce forestière Garniture de légumes ***</p> <p>Gourmandises de nos pâtisseries</p>	<p><i>Soirée Homard</i></p> <p>Cromesquis de Homard au jus de persil ***</p> <p>Chartreuse de homard et jus de veau ***</p> <p>Duo de ris de veau et homard Conchiglias farcies ***</p> <p>Crèmeux d'agrumes croustillants</p>
18 €	Vendredi 26 Janvier
<p><i>A la découverte de la Bretagne</i></p> <p>***</p> <p>Crème de moules au safran ***</p> <p>Sole meunière Garniture de saison ***</p> <p>Mini crêpes flambées</p>	

RESTAURANT D'APPLICATION

DEJEUNER		DÎNER	
11 €		Lundi 29 Janvier	
<p>Menu Brasserie 1 verre de vin + 1 café compris</p> <p>Poularde pochée sauce suprême Riz pilaf ***</p> <p>Soufflé glacé à la liqueur Tarte au chocolat</p>			
17 €		Mardi 30 Janvier	Soirée Gastronomique 24€
<p>Jalousie à la mousseline de sole, beurre fondu à la ciboulette ***</p> <p>Poulet sauce suprême Riz pilaf ***</p> <p>Gourmandise de nos pâtissiers</p>		<p><i>Les influences de l'Europe de l'Est...</i></p> <p>Croquant de paleron de bœuf au paprika ***</p> <p>Gâteau de foie de volaille sauce écrevisse ***</p> <p>Filet de canard Garniture de saison ***</p> <p>Vacherin vanille fraise et vodka</p>	
Mercredi 31 Janvier			
<p>Elèves en entreprise (saison d'hiver) Restaurant fermé</p>			
16 €		Jeudi 01 Février	Soirée Gastronomique 28 €
<p>Crème de brocolis et croustillant de lard ***</p> <p>Blanquette de veau forestière Ecrasée de patate douce ***</p> <p>Gourmandise de nos pâtissiers</p>		<p><i>Les influences de l'Europe de l'Est...</i></p> <p>Déclinaisons de blinis ***</p> <p>Pochouse du Danube ***</p> <p>Filet de bœuf façon Strogonof Garniture de légumes ***</p> <p>Crème au moka</p>	
14 €		Vendredi 02 Février	
<p>Elèves en examens (BEP Cuisine et Services) Menus non communiqués Kir offert</p> <p>Réservez dès maintenant pour la formation de nos élèves et qu'ils puissent passer les diplômes dans de bonnes conditions.</p> <p>Tables de 4 couverts nécessaires</p>			

Tel : 03 85 20 51 73

06 68 35 06 62

samuel.chauveau@ac-dijon.fr

DEJEUNER		DÎNER	
11€		Lundi 05 Février	
<p>Menu Brasserie 1 verre de vin + 1 café compris</p> <p>Steak grillé sauce béarnaise Pommes Pont neuf ***</p> <p>Tarte aux pommes à l'Alsacienne</p>			
17 €		Mardi 06 Février	
<p>Filet de rouget rôti au beurre anisé ***</p> <p>Saumon à l'oseille Pommes Anglaise ***</p> <p>Gourmandise de nos pâtisseries</p>		<p><i>Les influences Asiatiques...</i></p> <p>Tataki de bœuf au pamplemousse ***</p> <p>Brochette de saumon au saté ***</p> <p>Poulet caramélisé au sésame Garniture de saison ***</p> <p>Ravioles de mangues et fruits exotiques</p>	
22 €		Mercredi 07 Février	
<p>Elèves en entreprise (saison d'hiver) Restaurant fermé</p>			
17 €		Jeudi 08 Février	
<p>Velouté d'asperge et croustillant de lard ***</p> <p>Cœur de rumsteak sauce marchand de vin Purée de pommes vitelottes ***</p> <p>Bisous des amoureux</p>		<p><i>Soirée Gastronomique</i></p> <p><i>Les influences Asiatiques...</i></p> <p>Petit nems de crabe aux épices ***</p> <p>Salade de pied de veau thaï ***</p> <p>Filet de rouget et son émulsion de citronnelle Wok de légumes ***</p> <p>Tarte kumquat et cumbawa</p>	
17€			
<p><i>Un petit tour en Normandie et en Bretagne...</i></p> <p>Mini galette complète ***</p> <p>Crème d'artichaut aux coquillages ***</p> <p>Côte de veau vallée d'Auge Garniture de saison ***</p> <p>Tarte poire amandine</p>			