

**RESTAURANT D'APPLICATION**

<b>DEJEUNER</b>	<b>DÎNER</b>
<b>11€</b>	<b>Lundi 06 novembre</b>
Blanquette de veau et ses petits légumes *** Tarte normande	
<b>18 €</b>	<b>Mardi 07 novembre</b> <span style="float: right;"><b>26€</b></span>
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
<b>Mercredi 08 novembre</b>	
<b>RESTAURANT COMPLET</b>	
	<b>Jeudi 09 novembre</b> <span style="float: right;"><b>26€</b></span>
<b>RESTAURANT RESERVE</b>	<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
<b>Vendredi 10 novembre</b>	
<b>RESTAURANT RESERVE</b>	

**RESTAURANT D'APPLICATION**

<b>DEJEUNER</b>	<b>DÎNER</b>
<b>11€ Lundi 13 novembre</b>	
Fricassée de volaille à l'ancienne *** Tarte bourdalou	
<b>17 € Mardi 14 novembre Soirée Gastronomique 26€</b>	
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
<b>20 € Mercredi 15 novembre</b>	
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	
<b>15 € Jeudi 16 novembre Soirée Gastronomique 26 €</b>	
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
<b>17€ Vendredi 17 novembre</b>	
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**

<b>DEJEUNER</b>	<b>DÎNER</b>
<b>11€</b>	<b>Lundi 20 novembre</b>
<p>Escalope Viennoise aux cèpes Potimarron et pomme de terre *** Tarte au citron meringuée</p>	
<b>18 €</b>	<b>Mardi 21 novembre</b>
<p>Mise en bouche *** Minestrone aux langoustines *** Entrecôte grillée sauce vin rouge Crêpe Vonassienne *** Gourmandise de nos pâtisseries</p>	<b>RESTAURANT RESERVE</b>
<b>17 €</b>	<b>Mercredi 22 novembre</b>
<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>	
	<b>Jeudi 23 novembre</b> <span style="float: right;"><b>26€</b></span>
<b>RESTAURANT COMPLET</b>	<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>
<b>20 €</b>	<b>Vendredi 24 novembre</b>
<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**

<b>DEJEUNER</b>		<b>DÎNER</b>	
<b>11 €</b>		<b>Lundi 27 Novembre</b>	
*** Filet de bar aux agrumes Riz pilaf, chou de Bruxelles *** Crème caramel et crème renversée			
<b>18 €</b>		<b>Mardi 28 Novembre</b>	
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	
<b>22 €</b>		<b>Mercredi 29 Novembre</b>	
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			
<b>16 €</b>		<b>Jeudi 30 Novembre</b>	
Mise en bouche *** Œufs en meurette *** Cuisse de lapereau à la Dijonnaise polenta et tagliatelles de légumes *** Gourmandise de nos pâtisseries		<b>Soirée Gastronomique</b> <b>26 €</b> <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	
<b>20 €</b>		<b>Vendredi 01 décembre</b>	
Huitre *** Pâté Vendéen Mesclun de salade et confit d'oignon *** Double entrecôte de bœuf sauce béarnaise jardinière de légumes *** Riz façon impératrice			

Tel : 03 85 20 51 73

06 68 35 06 62

samuel.chauveau@ac-dijon.fr

<b>DEJEUNER</b>		<b>DÎNER</b>	
<b>Lundi 04 décembre</b>			
<i>Elèves en stage en entreprise</i>			
<b>18 €</b>	<b>Mardi 05 décembre</b>		<b>26 €</b>
<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>		
<b>22 €</b>	<b>Mercredi 06 décembre</b>		
<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>			
<b>20 €</b>	<b>Jeudi 07 décembre</b>		<b>26 €</b>
<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>		
<b>17 €</b>	<b>Vendredi 08 décembre</b>		
<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>			

<b>DEJEUNER</b>	<b>DÎNER</b>
<b>Lundi 11 décembre</b>	
<i>Elèves en stage en entreprise</i>	
<b>22 €</b>	<b>26 €</b>
<b>Mise en bouche</b> *** <b>Foie gras sauté au mélange d'épices</b> *** <b>Médaille de lotte au safran</b> <b>Garniture de légumes</b> *** <b>Chariot de bûches</b>	<b>Mousse de chèvre miel et betterave</b> *** <b>Pâté chaud de pigeon aux choux et foie gras</b> *** <b>Turbo poché et son bouillon de légumes servit en écume,</b> <b>Petits légumes</b> *** <b>Bûche roulée aux fruits rouges</b>
<b>Mardi 12 décembre</b>	
<b>22 €</b>	<b>26 €</b>
<b>Cappuccino de foie gras</b> *** <b>L'huitre dans tous ses états</b> *** <b>Pastillas de Pigeon aux fruits secs</b> *** <b>Omelette Norvégienne</b>	
<b>Mercredi 13 décembre</b>	
<b>18 €</b>	<b>26 €</b>
<b>Mise en bouche</b> *** <b>Crème Dieppoise</b> *** <b>Pavé de biche, sauce au poivre</b> <b>Garniture Châtelaine</b> *** <b>Gourmandise de nos pâtisseries</b>	<i>Soirée Gastronomique</i> <i>Soirée truffes.</i> <b>Tartare de langoustine aux agrumes</b> *** <b>Turbo et confit de carottes aux herbes et jus de langoustines</b> *** <b>Cailles farcies</b> <b>Terrine de légumes Arlequin</b> <b>Vinaigrette de truffe</b> *** <b>Chariot de bûche</b>
<b>Jeudi 14 décembre</b>	
<b>Vendredi 15 décembre</b>	
<b>22 €</b>	
<b>Mousse d'avocat et saumon fumé</b> *** <b>Couscous de lotte et gambas</b> *** <b>Carbonnade de bœuf aux épices</b> <b>Tagliatelles fraîches</b> *** <b>Barre au chocolat noir, caramel au beurre salé et amandes cristallisées, glace chocolat</b>	

**RESTAURANT D'APPLICATION**

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

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

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.

