

DEJEUNER	DÎNER
Lundi 18 septembre	
Restaurant fermé Elèves en Période de Formation en Entreprise	
Mardi 19 septembre	
Restaurant fermé Elèves en Période de Formation en Entreprise	Restaurant fermé Elèves en Période de Formation en Entreprise
15 € Mercredi 20 septembre	
<i>Pour la réouverture du restaurant d'application nous vous offrons un Kir ou un cocktail de jus de fruit</i> <i>Mise en bouche :</i> <i>Cromesquis de carottes au cumin</i> *** Œuf croustillant en meurette d'escargots *** Filets de rouget au vin rouge Garniture de légumes *** Gourmandise de nos pâtisseries	
Jeudi 21 septembre	
Restaurant fermé Elèves en Période de Formation en Entreprise	Restaurant fermé Elèves en Période de Formation en Entreprise
15 € Vendredi 22 septembre	
<i>Pour la réouverture du restaurant d'application nous vous offrons un Kir ou un cocktail de jus de fruit</i> <i>Mise en bouche</i> *** Rémoulade de céleri aux crevettes et pomme verte *** Jambonnette de volaille farcie aux champignons sauce au vin blanc Garniture de légumes *** Gourmandise de nos pâtisseries	

DEJEUNER	DÎNER
Lundi 25 septembre	
Restaurant fermé Elèves en Période de Formation en Entreprise	
Mardi 26 septembre	
Restaurant fermé Elèves en Période de Formation en Entreprise	Restaurant fermé Elèves en Période de Formation en Entreprise
20 € Mercredi 27 septembre	
<i>Mise en bouche :</i> <i>Cappuccino de Paris au lard</i> *** Tourte de langoustines crème de coques *** Pavé de bœuf Garniture de légumes *** Gourmandise de nos pâtisseries	
12 € Jeudi 28 septembre	
<i>Menu BRASSERIE</i> Velouté Dubarry *** Côte de Porc charcutière Pomme purée *** Mousse au chocolat *** Café	Restaurant fermé Elèves en Période de Formation en Entreprise
18€ Vendredi 29 septembre	
<i>Mise en bouche</i> *** Tarte aux deux saumons et fondue de poireaux, beurre blanc *** Suprême de volaille fermière aux écrevisses sauce Nantua Garniture de légumes *** Gourmandise de nos pâtisseries	

Tel : 03 85 20 51 73
06 68 35 06 62

DEJEUNER	DÎNER
10 €	Lundi 02 octobre
<p><i>Menu BRASSERIE</i></p> <p>Suprême de volaille ***</p> <p>Poêlée de cèpes Pomme de terre au lard ***</p> <p>Tarte tatin</p>	
Mardi 03 octobre	
<p>Restaurant fermé</p> <p>Elèves en Période de Formation en Entreprise</p>	<p>Restaurant fermé</p> <p>Elèves en Période de Formation en Entreprise</p>
20 €	Mercredi 04 octobre
<p><i>Ballade en Alsace...</i></p> <p><i>Mise en bouche :</i> Goujonnettes de carpes sauce tartare ***</p> <p>Mille-feuille de foie gras aux figues et sa gelée au Riesling ***</p> <p>Dos de sandre croustillant sur lit de choucroute beurre de laurier et genièvres ***</p> <p>Gourmandise de nos pâtissiers</p>	
12€	Jeudi 05 octobre
<p><i>Menu BRASSERIE</i></p> <p>Potage Parisien ***</p> <p>Fricassée de volaille à l'ancienne Riz pilaf ***</p> <p>Poire Belle Hélène ***</p> <p>Café</p>	<p>Restaurant fermé</p> <p>Elèves en Période de Formation en Entreprise</p>
16€	Vendredi 06 octobre
<p><i>Ballade en Alsace...</i></p> <p><i>Mise en bouche :</i> Flammenküche ***</p> <p>Strudel de sandre et truite fumée sur son lit de choucroute sauce au riesling ***</p> <p>Bœuf braisé à la bière Garniture Alsacienne ***</p> <p>Gourmandise de nos pâtissiers</p>	

Tel : 03 85 20 51 73
06 68 35 06 62

DEJEUNER	DÎNER
11€ Lundi 09 octobre	
<p><i>Menu BRASSERIE</i></p> <p>Volaille de Bresse grand-mère ***</p> <p>Variation autour du champignon et carotte ***</p> <p>Eclair pomme-caramel</p>	
Mardi 10 octobre	
<p>Restaurant fermé</p> <p>Elèves en Période de Formation en Entreprise</p>	<p>Restaurant fermé</p> <p>Elèves en Période de Formation en Entreprise</p>
20 € Mercredi 11 octobre	
<p><i>Ballade en Bourgogne...</i></p> <p><i>Mise en bouche</i> ***</p> <p>Tartelette d'escargots sauce vin rouge ***</p> <p>Poulet de Bresse rôti Garniture de légumes ***</p> <p>Gourmandise de nos pâtisseries</p>	
12 € Jeudi 12 octobre	
<p><i>Menu BRASSERIE</i></p> <p>Potage Crécy ***</p> <p>Quenelles aux fruits de mer Champignons étuvés ***</p> <p>Crème renversée au caramel ***</p> <p>Café</p>	<p>Restaurant fermé</p> <p>Elèves en Période de Formation en Entreprise</p>
18 € Vendredi 13 octobre	
<p><i>Ballade en Bourgogne...</i></p> <p><i>Mise en bouche</i></p> <p>Cassiolette de grenouilles et escargots crème d'ail ***</p> <p>Râble de lapin farci sauce à la moutarde de Dijon Garniture de légumes ***</p> <p>Gourmandise de nos pâtisseries</p>	

Tel : 03 85 20 51 73
06 68 35 06 62

DEJEUNER	DÎNER
10 €	Lundi 16 octobre
<p><i>Menu BRASSERIE</i></p> <p>Osso bucco Milanaise ***</p> <p>Pomme à l'anglaise ***</p> <p>Choux à la crème et caramel</p>	
15 €	Mardi 17 octobre
<p>Salade de jeunes pousses aux foies de gésiers de volaille ***</p> <p>Cuisse de volaille à la bourguignonne</p> <p>Pâtes fraîches ***</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Restaurant fermé</p> <p>Elèves en Période de Formation en Entreprise</p>
16€	Mercredi 18 octobre
<p><i>Ballade en Bourgogne...</i></p> <p><i>Mise en bouche</i> Cromesquis de grenouille et son jus vert ***</p> <p>Gâteau de foies de volaille aux écrevisses ***</p> <p>Poulet fermier en deux cuissons Frites de comté ***</p> <p>Gourmandise de nos pâtisseries</p>	
17 €	Jeudi 19 octobre
<p>Quiche Lorraine ***</p> <p>Pavé de bœuf grillé sauce béarnaise Garniture de légumes ***</p> <p>Salade de fruit frais</p>	<p>Restaurant fermé</p> <p>Elèves en Période de Formation en Entreprise</p>
18 €	Vendredi 20 octobre
<p><i>Ballade en Franche Comté...</i></p> <p><i>Mise en bouche</i> Mini feuilleté à la saucisse de Morteau ***</p> <p>Quenelle de brochet et écrevisses sauce Savagnin ***</p> <p>Cuisse de volaille fermière façon coq au vin au côtes du Jura rouge <i>Garniture Francomtoise</i> ***</p> <p>Gourmandise de nos pâtisseries</p>	



Tel : 03 85 20 51 73

**Semaine 43 et 44 : du 23 octobre au 05 novembre
2017**

RESTAURANT D'APPLICATION

CONGES D'AUTOMNE

**Nous aurons le plaisir de vous retrouver à partir
du lundi 06 Novembre.**