



Menus d'Application Septembre – décembre 2024



Restaurants d'Application

33 rue Fleurus - 76600 Le Havre

Site internet : lyceejuleslecesne.fr

Réservations du lundi au vendredi

Téléphone : +(33) 2 35 21 95 15 - de 08 h 00 à 12 h 00

Mail : restaurant.jules.lecesne@gmail.com

FONCTIONNEMENT DE NOS RESTAURANTS D'APPLICATION

Si vous souhaitez participer à l'un de nos repas, vous trouverez ci-après quelques informations expliquant le fonctionnement.

Nous vous demandons une certaine indulgence et compréhension car les repas et le service sont réalisés par des élèves. L'organisation du restaurant est dictée par des contraintes pédagogiques : conception des menus, horaires d'ouverture et de fermeture...

Les menus sont planifiés pour une période définie mais certains impondérables, comme la hausse des prix des matières premières, peuvent nous amener à modifier l'un d'entre eux en dernière minute.

Nous vous proposons également des prestations de groupes pour des repas, cocktails et séminaires, allant de 10 à 50 personnes avec café d'accueil, repas et mise à disposition d'une salle avec le matériel nécessaire à la tenue d'une conférence.

Les restaurants fonctionnent uniquement sur réservation et selon les horaires suivants :

Déjeuner

Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi

Accueil de 12h00 à 12h15 dernier délai

Fin du repas à 14h45

Dîner

Vendredi

Accueil de 19h00 à 19h15 dernier délai

Fin du repas à 21h45

Les paiements doivent être effectués sur place en espèces, chèque ou carte de crédit. Nous n'acceptons pas les tickets restaurants.

Tarifs

Face à la flambée des prix des matières premières et de l'énergie, les tarifs affichés ci-dessous sont des prix de base mais susceptibles d'évoluer selon le cours du marché.

Déjeuner

Menu complet hors boissons

De 18 € à 22 €

Formule « Express Déjeuner »

Entrée + Plat ou Plat + Dessert + 1 Boisson

De 10 € à 16 €

Dîner

Formule Gastronomique

De 25 € à 33 €

Formule « Express »

Entrée + Plat ou Plat + Dessert + 1 Boisson

De 16 € à 25 €

<i>Dates</i>	<i>Restaurants</i>			
	<i>« France »</i>	<i>« Normandie »</i>	<i>« Liberté »</i>	<i>« Envol »</i>
<i>Vendredi 6 septembre Dîner</i>	<p>Saumon en trois façons et condiment tuile de pain ---- Râble de lapin farci, artichaut poivrade, légumes racines et son gratin ou Dorade en écailles de pommes de terre et fleur de thym, Piperade et coulis de poivrons. ---- Eclair au praliné, craquelin sésame noir, riz soufflé, sauce caramel au beurre salé.</p>			
<i>Lundi 9 septembre</i>			<p>Bavarois de haricots vert petite salade aux crevettes. ---- Cuisse de lapin au chorizo, risotto façon Paëlla. ---- Tartelette au chocolat sorbet orange</p>	
<i>Mardi 10 septembre</i>	<p>Assiette de charcuterie. ---- Blanquette d'agneau à la coriandre et semoule aux fruits secs. ---- Tartelettes amandines aux fraises</p>			

<p><i>Vendredi 13 septembre</i></p>	<p><i>Tartare de daurade à la moutarde à l'ancienne</i> ----- <i>Mignon de porc basse température, crémeux de carotte sauce aigre douce au cidre</i> ----- <i>Mille-feuille Normand</i></p>	<p><i>Bavarois d'asperge en gelée d'écrevisses.</i> ----- <i>Pavé de bar en viennoise de légumes</i> <i>Coulis de poivron, Riz pilaf.</i> ----- <i>Crêpes farcies aux pommes.</i></p>	
<p><i>Vendredi 13 septembre</i> <i>Dîner</i></p>	<p><i>Tartelette gratinée champignons et œuf poché</i> ----- <i>Poulet Basquaise revisité riz pilaf ou</i> <i>Dos de lieu jaune rôti en croûte de chorizo.</i> <i>Velouté léger au Noilly.</i> ----- <i>Parfait glacé Moka, croustillant noisette et</i> <i>chocolat noir. Crème parfumée à la chicorée.</i></p>	<p>Menu Gourmand BTS <i>Laissez-vous suspendre par la créativité et le</i> <i>talent de nos futurs chefs pour une expérience</i> <i>Gastronomique inoubliable</i></p>	
<p><i>Lundi 16 septembre</i></p>		<p><i>Salade chèvre rôti et</i> <i>lardons sautés.</i> ----- <i>Mignon de porc au</i> <i>Camembert, poêlée de</i> <i>champignons et</i> <i>pommes sautées.</i> ----- <i>Tarte normande aux</i> <i>pommes.</i></p>	<p><i>Ravioli aux</i> <i>champignons et son</i> <i>bouillon d'ail.</i> ----- <i>Filet de limande au</i> <i>cidre navet glacé</i> <i>pomme granny.</i> ----- <i>Soufflé renversé au</i> <i>fromage blanc et citron</i> <i>vert caramel de passion</i></p>
<p><i>Mardi 17 septembre</i></p>	<p><i>Melon à l'italienne.</i> ----- <i>Filet de dorade, beurre d'anis, fondue de fenouil</i> <i>et polenta crémeuse.</i> ----- <i>Profiteroles sauce chocolat</i></p>	<p><i>Quiche paysanne.</i> ----- <i>Pièce du boucher sauce béarnaise, flan d'épinards</i> <i>et écrasée de pommes de terre. ou</i> <i>Pavé de lieu jaune au chorizo, riz à l'espagnole.</i> ----- <i>Tartes au choix (chocolat, citron, crumble)</i></p>	

<p><i>Vendredi 20 septembre</i></p>	<p><i>Œufs brouillés au parmesan cake au crabe et chorizo</i> ---- <i>Magret de canard aux raisins, frites de polenta et flan de carotte</i> ---- <i>Tartelettes aux prunes</i></p>	<p><i>Saumon fumé à la piperade glacée, vinaigrette de coques.</i> ---- <i>Agneau en croûte, haricots coco, coulis de persil.</i> ---- <i>Fraisier individuel, sorbet et jus de fraises.</i></p>	
<p><i>Vendredi 20 septembre dîner</i></p>	<p><i>Cheese cake et crumble de parmesan aux herbes, Beignets de gambas, vinaigrette de crustacés.</i> ---- <i>Jambonnette de volaille poêlée au cidre, Pommes à la Boulangère et sauce au Camembert ou Pavé de cabillaud rôti sauce au porto, légumes de saison.</i> ---- <i>Entremets cookies</i></p>		
<p><i>Lundi 23 septembre</i></p>		<p><i>Profiteroles d'escargots en persillade.</i> ---- <i>Crumble de sandre sauce Satay, wok de légumes.</i> ---- <i>Terrine d'agrumes au miel et à la menthe, bugnes lyonnaise.</i></p>	
<p><i>Mardi 24 septembre</i></p>			<p><i>Flan d'écrevisses et coulis de crustacés.</i> ---- <i>Entrecôte double sauce béarnaise, tomates à la provençale et pommes de terre sautées. Ou Parmentier de poissons et son mesclun. .</i> ---- <i>Assiette.</i> <i>Blanc mangé, ses fruits frais et sa tuile.</i></p>

<p><i>Vendredi 27 septembre</i></p>			<p><i>Œuf mollet aux légumes épicés.</i> ----- <i>Rouget rôti au beurre d'anis, Confit de fenouil et courgettes.</i> ----- <i>Brownie noix de pécan et sa nougatine.</i></p>
<p><i>Vendredi 27 septembre dîner</i></p>	<p><i>Cromesquis d'andouille de Vire et crevettes, bisque de crustacés.</i> ----- <i>Filet mignon de porc Mariné minute, légumes oubliés ou</i> <i>Tranche de saumon, vapeur D'algues, émulsion aux salicornes. Chartreuse de légumes et patate douce.</i> ----- <i>Trio de macaron, et ses trois coulis.</i></p>	<p>Menu Gourmand BTS <i>Laissez-vous suspendre par la créativité et le talent de nos futurs chefs pour une expérience Gastronomique inoubliable</i></p>	
<p><i>Lundi 30 septembre</i></p>		<p><i>Quiche paysanne et son mesclun.</i> ----- <i>Corolle de maquereaux à la Duxelle de champignons, carottes glacées et beurre normand.</i> ----- <i>Assortiments de choux</i></p>	<p><i>Œuf mollet brunoise de légumes aux épices.</i> ----- <i>Filet de poulet moelleux, lentilles à l'espagnole.</i> ----- <i>Maki d'ananas au caramel biscuit épicé</i></p>
<p><i>Mardi 1 Octobre</i></p>		<p><i>Brochette de gambas, jus aux crustacés et julienne de légumes.</i> ----- <i>Magret de canard aux fruits rouges, pommes fondantes et carottes glacées ou Pavé de colin à la Dieppoise, riz de Camargue et étuvée de choux.</i> ----- <i>Roulé fraise rhubarbe à la menthe et son coulis.</i></p>	

<i>Jeudi 3 octobre</i>		<p align="center"><u>L'Havrais Brasserie</u></p> <p align="center"><i>Fricassée de volaille à l'anis étoilée</i> <i>Poêlée de légumes</i> ----- <i>Brownies</i></p>	
<i>Vendredi 4 Octobre</i>	<p align="center"><i>Bavarois d'asperge au saumon fumé</i> ----- <i>Pavé de sandre, beurre blanc et légumes du pays</i> <i>Nantais</i> ----- <i>Charlotte aux poires</i></p>	<p align="center"><i>Tarte océane au beurre de coquillage.</i> ----- <i>Entrecôte double et ses petits légumes.</i> ----- <i>Moelleux au chocolat, crème anglaise.</i></p>	
<i>Lundi 7 Octobre</i>		<p align="center"><i>Salade d'avocats, crabe et agrumes.</i> ----- <i>Médailon de volaille aux pruneaux, jus corsé à l'Armagnac, pommes sautées et poêlée de champignons.</i> ----- <i>Bavarois chocolat passion.</i></p>	<p align="center"><i>Crème légère de fèves aux coquillages.</i> ----- <i>Suprême de poulet meunière, purée de vitelotte et ses champignons des bois.</i> ----- <i>Tartelette aux marrons.</i></p>
<i>Mardi 8 Octobre</i>	<p align="center"><i>Méli-mélo de la mer</i> ----- <i>Parmentier de volaille au cidre -</i> ----- <i>Tarte mi-figue mi-raïsin flambée</i></p>	<p align="center"><i>Quiche de la côte havraise.</i> ----- <i>Maquereaux en corolle, Duxelle de champignons, bouquets de brocolis et beurre blanc.</i> <i>Ou Parmentier de canard, jus corsé et mesclun.</i> ----- <i>Choux Royal, glace au praliné et crème anglaise.</i></p>	

<i>Jeudi 10 octobre</i>			<p><u>L'Havrais Brasserie</u></p> <p><i>Blanquette de volaille au Neuchâtel, flan de légumes</i></p> <p>----</p> <p><i>Brioche façon pain perdu caramel beurre salé</i></p> <p><i>Café et ses madeleines</i></p>
<i>Vendredi 11 Octobre</i>	<p><i>Pot au feu saint jacques et saumon beurre parfumé au romarin.</i></p> <p>----</p> <p><i>Suprême de volaille à la Normande, pomme écrasée et poêlée de champignons.</i></p> <p>----</p> <p><i>Cheese cake de Normandie.</i></p>		<p><i>Charlotte de saumon fumé et sa piperade.</i></p> <p>----</p> <p><i>Pintadeau farci au roquefort, Fèves étuvées au confit de poivron.</i></p> <p>----</p> <p><i>Tartelette noisette banane.</i></p>
<i>Vendredi 11 Octobre Dîner</i>			<p>Menu Gourmand BTS</p> <p><i>Laissez-vous suspendre par la créativité et le talent de nos futurs chefs pour une expérience Gastronomique inoubliable</i></p>
<i>Lundi 14 Octobre</i>			<p><i>Brick de crevettes aux herbes, beurre de citron.</i></p> <p>----</p> <p><i>Filet de bœuf au miel et citron pommes</i></p> <p><i>Darphins.</i></p> <p>----</p> <p><i>Crème chocolat praliné et ses madeleines.</i></p>
<i>Mardi 15 Octobre</i>	<p><i>Méli-mélo de la mer</i></p> <p>----</p> <p><i>Parmentier de volaille au cidre -</i></p> <p>----</p> <p><i>Tarte mi-figue-mi-raisin flambée</i></p>		<p><i>Tartare de poissons aux agrumes.</i></p> <p>----</p> <p><i>Brochettes de Saint jacques à la crème de cidre et légumes d'Antan glacés ou</i></p> <p><i>Carré d'agneau rôti, jus au thym et flageolets.</i></p> <p>----</p> <p><i>Sous-bois de Normandie.</i></p>


Complet

<p><i>Jeudi 17 octobre</i></p>			<p><u>L'Havrais Brasserie</u></p> <p><i>Assiette de cochonnaille</i></p> <p>----</p> <p><i>Suprême de volaille viennoise flan d'herbes</i></p> <p>----</p> <p><i>Tartelette chocolat/banane</i></p> <p><i>Café</i></p>	
<p><i>Vendredi 18 Octobre</i></p>			<p><i>Raviolis aux champignons et sa crème.</i></p> <p>----</p> <p><i>Civet de sole au vin rouge. risotto au safran.</i></p> <p>----</p> <p><i>Pomme soufflée pralinée et gelée de caramel</i></p>	
<p><i>Lundi 4 Novembre</i></p>			<p><i>Eclair périgourdin et son mesclun à l'huile de noix</i></p> <p>----</p> <p><i>Pavé de saumon au chorizo et riz à l'espagnole.</i></p> <p>----</p> <p><i>Tiramisu en verrine</i></p>	<p><i>Aumônière de fruits de mer au curry.</i></p> <p>----</p> <p><i>Filet de dorade grillé en croûte de citron et ses légumes grillés.</i></p> <p>----</p> <p><i>Fondant de caramel au beurre salé.</i></p>
<p><i>Mardi 5 Novembre</i></p>	<p><i>Quiche lorraine.</i></p> <p>----</p> <p><i>Filet de cabillaud en croûte de chorizo, billes de légumes glacées et écrasée de pomme de terre. Beurre blanc aux herbes fraîches.</i></p> <p>----</p> <p><i>Pêches flambées et glace vanille</i></p>		<p><i>Crème renversée aux champignons, velouté aux champignons et chips de lard.</i></p> <p>----</p> <p><i>Couscous de lotte et langoustine à l'orange et aux épices.</i></p> <p><i>Carré d'agneau rôti, jus aux épices douces et légumes tajine.</i></p> <p>----</p> <p><i>Saint Honoré à la crème diplomate.</i></p>	

<i>Mercredi 6 Novembre</i>			<p><i>Salade périgourdine.</i> ---- <i>Mignon de porc rôti, jus au thym, mousseline de rutabaga et bouquets de brocolis.</i> ---- <i>Tarte à l'orange meringuée.</i></p>
<i>Jeudi 7 novembre</i>			<p><u><i>L'Havrais Brasserie</i></u> <i>Torikastu coco et citron vert</i> ---- <i>Tartelette After Eight</i></p>
<i>Vendredi 8 Novembre</i>	<p><i>Bavarois au céleri rave, crème moussueuse au bleu de Gex.</i> ---- <i>Coquelet au vin jaune Crozet et croznes.</i> ---- <i>Paris Besançon</i></p>		<p><i>Encornet farci au riz et brunoise de condiments.</i> ---- <i>Lapereau en gibelotte aux champignons, galette de pommes de terre.</i> ---- <i>Semoule au cidre à la compotée de fruits d'automne.</i></p>
<i>Vendredi 8 Novembre dîner</i>	<div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;">  <div style="margin-left: 20px;"> <p><i>Soirée Caritative</i> <i>Au profit de la recherche contre le cancer</i> <i>Association Gefluc</i> https://www.gefluc.org/</p> </div> </div>		
<i>Mardi 12 Novembre</i>	<p><i>Salade acidulée au crabe.</i> ---- <i>Entrecôte double beurre maître d'hôtel potatoes et gratin de courgettes.</i> ---- <i>Choux caramélisés crème Diplomate</i></p>		
<i>Mercredi 13 Novembre</i>			<p><i>Salade aux lardons et œufs pochés.</i> ---- <i>Mignon de porc au curry, mousseline de potiron et clémentine glacées.</i> ---- <i>Tarte aux amandes et agrumes.</i></p>

<p><i>Jeudi 14 novembre</i></p>			<p><i>Choux farcis aux moules safranées</i> ---- <i>Pavé de bœuf aux poivres gratin de topinambour</i> ---- <i>Assiette de fruits de saisons chantilly coulis de fruits rouge ou Flan pâtissier</i> <i>Café</i></p>	<p><i>Croustillant de thon et Feta, vinaigrette de Xérès et mesclun.</i> ---- <i>Brochette de poulet pané aux cacahuètes beurre à l'orange et citron vert riz indien aux épices.</i> ---- <i>Cheese cake à la chicorée.</i></p>
<p><i>Vendredi 15 Novembre</i></p>	<p><i>Terrine de queue de bœuf au foie gras d'oie, Chutney de fruits d'automne.</i> ---- <i>Cuisse de lapin poêlée au Pinot Noir sur lit de choucroute et petits légumes tournés.</i> ---- <i>Forêt Noire</i></p>	<p><i>Nage de langoustines à l'estragon.</i> ---- <i>Veau rôti aux gambas, risotto de légumes.</i> ---- <i>Tartelette soufflée à la crème d'amandes</i></p>		
<p><i>Vendredi 15 Novembre dîner</i></p>	<p><i>Saumon en trois façons et condiment tuile de pain.</i> ---- <i>Râble de lapin farci, artichaut poivrade, légumes racines et son gratin ou</i> <i>Dorade en écailles de pomme de terre et fleur de thym, Piperade et coulis de poivrons.</i> ---- <i>Eclair au praliné, craquelin sésame noir, riz soufflé, sauce caramel au beurre salé.</i></p>			

<p><i>Lundi 18 Novembre</i></p>			<p><i>Œuf poché Meurette.</i> ---- <i>Estouffade de joues de bœuf à la bourguignonne et ses petits légumes.</i> ---- <i>Poires pochées à la Dijonnaise</i></p>	<p><i>Tarte croustillante aux oignons et lardons.</i> ---- <i>Filet d'agneau, ketchup fumé, gratin de légumes.</i> ---- <i>Semoule au cidre caramel de pommeau</i></p>
<p><i>Mardi 19 Novembre</i></p>	<p><i>Cocktail de crevettes en rose et vert.</i> ---- <i>Giglette de volaille farcie aux champignons et tagliatelles au beurre.</i> ---- <i>Choux à la crème caramel au beurre salé.</i></p>			
<p><i>Mercredi 20 Novembre</i></p>			<p><i>Cassolette d'œufs farcis Chimay.</i> ---- <i>Encornets farcis aux fruits secs, aubergines grillées et coulis de poivrons.</i> ---- <i>Crème brûlée à la vanille et petits fours.</i></p>	
<p><i>Jeudi 21 novembre</i></p>			<p><i>Tartare de saumon marinés à l'huile d'olive</i> ---- <i>Filet mignon sauce moutarde gratin de Christophine</i> ---- <i>Choux crème pralinée ou mirliton</i> <i>Café</i></p>	
<p><i>Vendredi 22 novembre</i></p>	<p><i>Crique de pomme de terre aux escargots jus de viande et persil.</i> ---- <i>Giglette de volaille farcie à la Bourguignonne Conchiglioni aux épinards.</i> ---- <i>Nuit saint Georges</i></p>		<p><i>Tarte fine de Saint Jacques à la fondue de poireaux.</i> ---- <i>Bar en croute de pommes de terre et champignons, hâtelet de légumes.</i> ---- <i>Coulant caramel beurre salé.</i></p>	

<p><i>Vendredi 22 Novembre</i> <i>dîner</i></p>	<p><i>Petits chaussons Nori soufflés au guacamole, Saumon Gravelax, Espuma parfumé à l'aneth.</i> ----</p> <p><i>Ossobuco à l'orange, Gremolata et pâte maison à la sauce tomate au basilic ou Ballotine de dorade aux olives et basilic coulis poivron et mini ratatouille.</i> ----</p> <p><i>Choux craquelin au chocolat et glace caramel beurre salé</i></p>	 <p><i>Soirée Caritative</i></p> <p>Menu Gourmand BTS <i>Laissez-vous suspendre par la créativité et le talent de nos futurs chefs pour une expérience Gastronomique inoubliable</i></p> <p>Au profit de l'association Festiv' Halles des Savoirs et Saveurs en Normandie https://www.lyceejulilecesne.fr/trophee/presentation</p>	
<p><i>Lundi 25 Novembre</i></p>			<p><i>Feuilleté de foies de volailles aux poireaux.</i> ----</p> <p><i>Sauté de veau aux agrumes endives dorées à l'orange.</i> ----</p> <p><i>Poire Belle-Hélène</i></p>
<p><i>Mardi 26 Novembre</i></p>	<p><i>Feuilleté de saint Jacques au whisky.</i> ----</p> <p><i>Carré d'agneau aux herbes de Provence, ratatouille et galette de polenta.</i> ----</p> <p><i>Verrine Ile flottante passion.</i></p>		
<p><i>Mercredi 27 Novembre</i></p>	<p>Brunch <i>saumon fumé.</i> <i>Mikado de légumes croquants et œuf mimosa.</i> ----</p> <p><i>Blanquette de volaille au safran, riz créole.</i> ----</p> <p><i>Brownies et Cookies- Verrine fraîcheur.</i></p>	<p><i>Œufs pochés Meurette.</i> ----</p> <p><i>Ragout d'encornets à l'américaine et légumes oubliés.</i> ----</p> <p><i>Crème renversée au caramel et petits fours.</i></p>	

<p><i>Jeudi 28 novembre</i></p>	<p><i>Brunch</i> <i>saumon fumé</i> <i>Verrine d'œuf mimosa et crème de maïs</i> ----- <i>Émincé de volaille sauce curry et riz pilaf</i> ----- <i>Cookies natures et caramel, brownie chocolat</i> <i>Verrine fraîcheur</i></p>	<p><i>Bohémienne de légume, œuf poché et bouillon de volaille.</i> ----- <i>Bar en Croute de sel, Flan de céleri, jus mousseux aux champignons.</i> ----- <i>Pannequet aux pommes sauce caramel</i></p>	
<p><i>Vendredi 29 Novembre</i> <i>Dîner</i></p>	<p><i>Émulsion de pain brûlé, St Jacques, pommes, noix et feuilles d'endives.</i> ----- <i>Roulé de veau jambon cru et gorgonzola façon saltimbocca sauce marengo légumes d'automne</i> <i>ou</i> <i>Filet de sole farcie à la Florentine, légumes d'hiver.</i> ----- <i>Entremet vanille Bourbon, poire et spéculos, sauce cacao et Grué.</i></p>		
<p><i>Lundi 2 Décembre</i></p>			<p><i>Tarte au Maroilles.</i> ----- <i>Carbonade flamande, endives et pommes de terre braisées.</i> ----- <i>Tarte au sucre.</i></p> <p><i>Œuf cocotte basquaise.</i> ----- <i>Paupiette de pintadeau et ses légumes d'automne.</i> ----- <i>Entremet croquant praliné cacahuètes.</i></p>
<p><i>Mardi 3 décembre</i></p>	<p><i>Tarte tomate et chèvre au basilic.</i> ----- <i>Mignon de porc à la moutarde de Meaux, pomme pont neuf.</i> ----- <i>Brownies aux noix de pécan nougatine au chocolat et framboise crème anglaise.</i></p>		<p><i>Menu de Noel.</i></p>

<p><i>Mercredi 4 décembre</i></p>	<p><i>Brunch</i> <i>saumon fumé</i> <i>Mikado de légumes croquants et œuf mimosa</i> ----- <i>Blanquette de volaille au safran, riz créole.</i> ----- <i>Brownies et Cookies- Verrine fraîcheur</i></p>		<p><i>Menu de Noel.</i></p>
<p><i>Jeudi 5 décembre</i></p>	<p><i>Brunch</i> <i>saumon fumé</i> <i>Verrine d'œuf mimosa et crème de maïs</i> ----- <i>Émincé de volaille sauce curry et riz pilaf</i> ----- <i>Cookies natures et caramel, brownie chocolat</i> <i>Verrine fraîcheur</i></p>		
<p><i>Vendredi 6 décembre Dîner</i></p>	<p><i>Tartelette gourmande, caviar d'aubergine, pickles courgettes, Burrata parfumée huile d'olive vierge et graines torréfiées.</i> ----- <i>Filet mignon en croûte, pesto rouge et lard fumé.</i> <i>Sauce échalotes au vin rouge ou</i> <i>Pavé de cabillaud cuit à la vapeur de thé, risotto vert et bouillon d'herbes mousseux.</i> ----- <i>Sablé breton, poires caramélisées et crémeux chocolat blanc</i></p>	<p><i>Menu Gourmand BTS</i> <i>Laissez-vous suspendre par la créativité et le talent de nos futurs chefs pour une expérience Gastronomique inoubliable</i></p>	
<p><i>Lundi 9 Décembre</i></p>	<p><i>Papillote de saumon, julienne de légumes d'hiver.</i> ----- <i>Suprême de volaille à la normande, gratin dauphinois, panais vanillé.</i> ----- <i>Dessert - buche gourmande</i></p>	<p><i>Blinis de sarrasin, Rillettes aux deux saumons.</i> ----- <i>Mignon de porc farci au chorizo poêlé, polenta compotées de fruits secs.</i> ----- <i>Moelleux aux noix de pécan bananes flambées.</i></p>	

<p><i>Mardi 10 Décembre</i></p>	<p>Amuses bouches : Dés de saumon mi cuit laqué/ Douceur de betterave et fromage frais. ---- Marmite de St Jacques à la truffe ---- Pavé de Biche aux fruits. Duchesse aux Morilles et Potimarron rôti. ---- Buche Cacao praliné caramel</p>	<p>Darne de saumon pochée beurre blanc Nantais. ---- Médailon de veau au paprika, riz pilaf aux poivrons. ---- Café gourmand.</p>		<p>Menu de Noel.</p>
<p><i>Mercredi 11 Décembre</i></p>	<p><u>Service Bistro</u> Croque-Monsieur ou Croque-Madame au cheddar et compotée d'oignons rouges Salade verte ---- Bûche de Noël, ganache vanille et fruits exotiques</p>			<p>Menu de Noel.</p>
<p><i>Jeudi 12 Décembre</i></p>	<p><u>Service Bistro</u> Pizza 4 saisons ---- Bûche mousseline à l'orange et fruits rouges</p>		<p>Cromesquis d'andouille de Vire et crevettes, bisque de crustacés. ---- Pâtade farcie sauce américaine Riz pilaf. ---- Verrine Exotique ananas flambé.</p>	
<p><i>Vendredi 13 Décembre</i> <i>Dîner</i></p>	<p>Cappuccino de langoustines sauce à l'américaine, crêpe au blé noir langoustines rôties. ---- Selle d'agneau rôti pulpe de carotte animal végétal ou Pavé de cabillaud Bénédicte, Rizotto crémeux aux poireaux. ---- Mousse bavaroise pomme, génoise cannelle, compoté calvados et caramel de Pommeau.</p>			

Complet

<i>Lundi 16 Décembre</i>			<p><i>Crêpe de pommes de terre aux langoustines.</i></p> <p>----</p> <p><i>Pavé de bœuf mariné sauté pommes Darphins aux cèpes.</i></p> <p>----</p> <p><i>Café gourmand</i></p>	
<i>Mardi 17 Décembre</i>	<p><i>Amuses bouches : Dés de saumon mi cuit laqué/ Douceur de betterave et fromage frais.</i></p> <p>----</p> <p><i>Marmite de St Jacques à la truffe</i></p> <p>----</p> <p><i>Pavé de Biche aux fruits. Duchesse aux Morilles et Potimarron rôti.</i></p> <p>----</p> <p><i>Buche Cacao praliné caramel</i></p>	<p><i>Assiette de saumon fumé.</i></p> <p>----</p> <p><i>Pavé de biche sauce aux airelles flan de patates douces.</i></p> <p>----</p> <p><i>Buche Caramel Chocolat.</i></p>		
<i>Mercredi 18 Décembre</i>	<p><i>Service Bistro</i></p> <p><i>Burger au poulet, tomates et poivrons confits Potatoes et salade verte</i></p> <p>----</p> <p><i>Bûche de Noël, ganache vanille et fruits exotiques</i></p>			
<i>Jeudi 19 Décembre</i>	<p><i>Service Bistro</i></p> <p><i>Wrap de poulet pané, tomates et poivrons confits, Wrap de tomates et poivrons confits Bûche mousseline à l'orange et fruits rouges</i></p>			
<i>Vendredi 20 Décembre Dîner</i>	<i>Menu à définir</i>		<i>Menu à définir</i>	