

Semaine 11 - du 15 au 19 mars 2010

Mise à jour

Ce document est distribué à titre d'information. Les menus définitifs, ainsi que les tarifs, peuvent varier en fonction des arrivages de marchandises et des contraintes pédagogiques.

Service des réservations : du mardi au vendredi de 9h30 à 13h (hors vacances scolaires),
permanence téléphonique le lundi matin pour les réservations du jour seulement


Notre Restaurant Gastronomique

Ouvert en période scolaire du lundi au vendredi, sauf les vendredi en soirée. Accueil des clients : 12h15 et 19h30. Réservation nécessaire.

Les déjeuners de la semaine (Menu fixe à 17 €, avec assortiment de Fromages, hors boissons)

Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Risotto aux cèpes et copeaux de parmesan — Civet de pintade aux airelles, Boulgour au citron confit et légumes glacés — Café gourmand	Galette de céréales, jeunes poireaux et réduction de balsamique — Canon d'agneau rôti à la chapelure d'agrumes et tajine de blettes — Café gourmand	Assiette de saumon fumé et ses blinis — Marmite de Dieppe au beurre de chouchen, Pomme de terre juste écrasée et ragoût de coquillages — Café gourmand	Chartreuse de merlan aux fruits de mer — Lotte au lard, risotto façon paella — Café gourmand	Saumon fumé tiède aux pommes charlotte, Crémeux à l'aneth — Dorade rôtie, Etuvée de légumes primeurs — Café gourmand


Les soirées de la semaine (sauf indication contraire, menu fixe à 26,50 €, avec assortiment de Fromages, hors boissons)

Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18
 Soirée « Les provinces ibériques » Mise en bouche — Suquet de Peix en Catalogne — Parillada de viande andalouse, sauce poivrade aux anchois, Piperade basque en tarte fine, petite frite et émulsion de tomates — Variation autour de la péninsule ibérique	Mise en bouche — Saumon d' Ecosse en Bellevue — Gigollette de volaille Bouronnaise braisée au Saint-Pourçain, Légumes nouveaux et salade de pissenlits au lard — Assiette gourmande	Mise en bouche — Rouget farci, anchois et piquillos, risotto au quinoa — Gigot d'agneau en croûte de foin, chou au genièvre et à l'orange — Croquant – agrumes croustillant en gelée mi-prise, sorbet clémentine	Mise en bouche — Calamars farcis aux légumes Jus de braisage acidulé — Filets de caille laqués, purée de racines de persil plat, condiment et tempura — Variation autour du café — Mignardises

Notre Brasserie (le midi)

ouverte en période scolaire uniquement, les midis pour déjeuner. Accueil des clients jusqu'à 12h45.

La réservation n'est pas obligatoire, mais conseillée. Carte du jour (entrées, poisson et viande garnies), fromage et desserts du jour et sélection de boissons.

Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Service à la carte et Formule à 6,80 € — Salade Piémontaise Feuilleté aux fruits de mer — Filet de sandre rôti, Sauce vin rouge Gratin de chou fleur Steak grillé sauce au bleu, Pommes de terre frites	Menu Bistrot — Oeufs pochés Bourguignonne — Rognonnade de veau poêlée Judic — Dessert du Jour	Brasserie réservée pour un banquet —	 Repas auvergnat Forfait à 15 euros, Apéritif et café compris, Vin en supplément — Buffet d'entrées Auvergnates Chou farci à l'ancienne Assiette de fromages Buffet de desserts

Notre Hôtel d'application

Ouvert en période scolaire uniquement, du lundi soir au vendredi matin, plateau courtoisie en chambre pour le petit déjeuner compris.

Chambre « 2 étoiles »		Chambre « 3 étoiles »		Chambre « 4 étoiles »	
1 personne : 27 €	2 personnes : 30 €	1 personne : 30 €	2 personnes : 33 €	1 personne : 38 €	2 personnes : 48 €

Semaine 12 - du 22 au 26 mars 2010

Mise à jour

Ce document est distribué à titre d'information. Les menus définitifs, ainsi que les tarifs, peuvent varier en fonction des arrivages de marchandises et des contraintes pédagogiques.

Service des réservations : du mardi au vendredi de 9h30 à 13h (hors vacances scolaires),
permanence téléphonique le lundi matin pour les réservations du jour seulement


Notre Restaurant Gastronomique

Ouvert en période scolaire du lundi au vendredi, sauf les vendredi en soirée. Accueil des clients : 12h15 et 19h30. Réservation nécessaire.

Les déjeuners de la semaine (Menu fixe à 17 €, avec assortiment de Fromages, hors boissons)

Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Filet de rouget juste grillé, jus de volaille au basilic et aux olives — Magret de canard rôti sauce bigarade, Gratin de pommes de terre à la châtaigne — Café gourmand	Croustillant de gambas aux amandes et aux piments del piquillos — Pavé de bœuf sauté, carottes jaunes olives noires et lard mijotés ensemble — Café gourmand	Samossa de Noix de pétoncle aux senteurs de gingembre, émulsion au curcuma et sucette au parmesan — Loup grillé au beurre blanc à l'anis et coulis de poivron, mini ratatouille provençale — Café gourmand	Filet de limande au cidre, crème de poireaux — Paleron braisé, Frite de Cantal, laitue braisée, purée de fèves au Chorizo — Café gourmand	Crique de pomme de terre aux langoustines, Vinaigrette aux herbes — Côte de bœuf en crouste d'épices, Gratin de macaronis longs, grappe de tomates confites — Café gourmand


Les soirées de la semaine (sauf indication contraire, menu fixe à 26,50 €, avec assortiment de Fromages, hors boissons)



Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25
 Soirée « Bonsoir... Chef ! » — avec l'aimable participation d'Olivier Pistre, Chef de cuisine à la Chèvre d'Or et au Sanghri-La Paris. — Apéritif, Vins de Provence crus classés, Café 38 € par personne tout compris	Mise en bouche — Mousseline de sandre au coulis d'écrevisses — Châteaubillant (2 pers) à la crème de morilles, Pommes Berny et fond d'artichaut à la Duxelles — Assiette gourmande	Mise en bouche — Pavé de saumon à la plancha condiment huîtres cacahuètes — Carré de veau poêlé jus court, ragoût de jeunes légumes — Poêlée de fruits exotiques aux épices, glace pina colada	Mise en bouche — Filet de thon cuit à la plancha, condiment « Biscayenne », amandes, cocos et chipirons — Râble de lapin façon tajine aux épices et fruits secs — Croque agrumes, croustillant, moelleux, acide

Notre Brasserie (le midi)

ouverte en période scolaire uniquement, les midis pour déjeuner. Accueil des clients jusqu'à 12h45.

La réservation n'est pas obligatoire, mais conseillée. Carte du jour (entrées, poisson et viande garnies), fromages et desserts du jour et sélection de boissons.

Le plat du jour composant la formule est signalé par le pictogramme 

Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
 Journée Alsace Menu unique à 10 € hors boissons — Salade Strasbourgeoise Choucroute cuisinée (Saucisse de Francfort, lard fumé, petit salé, pomme de terre et chou cuisiné) Dessert	Menu Bistrot Assiette de saumon fumé, chutney de lentilles vertes — Chateaubriand sauté, sauce bordelaise, pommes fondantes, flan de courgettes — Dessert du Jour	Service à la carte et Formule à 6,80 € Terrine de campagne et pain grillé / Gnocchi à la Parisienne — Brochette de saumon Sauce Choron / Escalope de veau grillée Beurre Maitre d'Hôtel / Curry d'agneau Riz madraz 	Menu Bistrot Tourte de canard aux champignons des bois / Crêpes à la Dieppoise — Piccata de porc à la bière, Endive meunière, épinards aux beurre, Gnocchi / Dame de saumon grillée, sauce Béarnaise, Tomate étuvée, pomme fondante, endive — Dessert du Jour

Notre Hôtel d'application

Ouvert en période scolaire uniquement, du lundi soir au vendredi matin, plateau courtoisie en chambre pour le petit déjeuner compris.

Chambre « 2 étoiles »		Chambre « 3 étoiles »		Chambre « 4 étoiles »	
1 personne : 27 €	2 personnes : 30 €	1 personne : 30 €	2 personnes : 33 €	1 personne : 38 €	2 personnes : 48 €