

Semaine 13 - du 29 mars au 2 avril 2010

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 vendredis 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 29	Mardi 30	Mercredi 31	Jeudi 1	Vendredi 2
Penne aux coques, moules et roquette — Poulet fermier rôti et son jus, Fricassée de légumes du moment — Café gourmand	Risotto d'artichauts et julienne de champignons — Foie de veau braisé chutney et purée de salsifis — Café gourmand	Cuisses de grenouille en blanquette crème d'ail aux coquillages — Entrecôte double sauce bourguignonne, Paillason de pomme de terre au cantal vieux / flan d'artichaut — Café gourmand	Filet de daurade, coulis de poivrons — Navarin en tandoori Légumes glacés, lasagne, semoule aux poivrons — Café gourmand	Darne de saumon pochée, émulsion de citron — Carré d'agneau rôti, fricassée d'artichaut violet et pommes nouvelles à l'ail — Café gourmand

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

Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31	Jeudi 1
Restaurant fermé —	Mise en bouche — Filet de rouget à l'unilatéral et sa rouille — Cuisse pintade farcie aux trompettes de la mort, Flan de potiron et gâteau de quinoa — Assiette gourmande	Restaurant occupé par un Banquet —	Mise en bouche — Club sandwich de thon rouge au basilic, mozzarella et tomates confites, jus de tomates à boire et herbes — Tranche épaisse de saumon demi-sel, Brandade légère de maquereau fumé aux herbes, Jus de roquette — Demi-sphère chocolat, fromage blanc et fruits rouges, Sorbet Menthe

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.

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

Mardi 30	Mercredi 31	Jeudi 1	Vendredi 2
Service à la carte et Formule à 6,80 € Salade mélangée aux croutons de fromage de chèvre, au miel et au lard fumé / Beignets de calamars, Sauce tartare — Pavé de saumon sauté Beurre émulsionné à la clémentine, Tagliatelles fraîches / Escalope de veau grillée, Beurre Maître d'Hôtel	Menu Bistrot Jalousie du saumon sur julienne de légumes, Beurre blanc à la ciboulette — Steak au poivre, pomme cocotte et légumes glacés — Dessert du Jour	Formule fixe à 6,80 € Forfait fixe Tarte salée au saumon brocoli et chèvre frais ou Œufs cocotte Granvillaise — Moules (Provençales, au bleu, marinière) Pommes de terre frites	Menu Bistrot Millefeuille de pommes de terre et escargots à la Girondine — Poulet grillé en crapaudine à l'américaine — 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 €

Semaine 14 - du 5 au 9 avril 2010

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 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9
restaurant fermé —	Ravioles de moules et de coques au gingembre — Foie de veau braisé orge perlé et ragoût de légumes — Café gourmand	Petite aumônière d'escargot à l'anis, fondue de poireaux et gaspacho au piment d'Espelette — Darne de saumon grillée beurre de ciboulette, Polenta au basilic / carottes glacées — Café gourmand	Encornet farci aux fruits secs — Faux filet grillé, duo de sauce aigre douce Pomme pont neuf, gratin de champignons — Café gourmand	Nettoyages Veille de Vacances —

Les soirées de la semaine


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

Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8
Restaurant fermé —	 Soirée MARCON — Merci de vous renseigner en réception pour les détails et le prix du menu	Restaurant fermé —	 Soirée de Gala « Salut les copains » Forfait à 48€ tout compris Chansons et danse avec le groupe Douze de Coeur — Menu Bulles de Champagne aux paillettes Tartare de Bar et d'Huîtres Pavé de Cabillaud en Noir et Blanc Filet mignon de Veau Gremolata et sa garniture Mini-Mini de Fromages et Mesclun Entremets de Nougat Noix et Café — Macon Villages Blanc / Haut-Médoc 2006 / Café

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.

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

Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9
Service à la carte et Formule à 6,80 € Emincé d'avocat aux crevettes et aux agrumes / Œufs pochés en meurette — Goujonnettes de merlan, Sauce tartare tomate, Jardinière de légumes / Travers de porc mariné et glacé, Pommes de terre frites	Menu Bistrot Caillette de porc sur mesclun — Gigot d'agneau rôti au thym, gratin dauphinois, tomate provençale, fagot de haricots verts — Dessert du Jour	Service à la carte et Formule à 6,80 € Salade Niçoise / Saucisson brioché, Sauce madère — Brandade de morue - Travers de porc mariné et glacé, Pommes de terre frites / Tête de veau sauce ravigote - P. vapeur	Nettoyage veille de vacances —

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 €