

Semaine 17 - du 26 au 30 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 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
Bouchée à la reine au ris de veau et quenelle de volaille — Bar grillé (2 personnes), Beurre au Fenouil, Garniture de Légumes — Café gourmand	Croustillant d'escargots aux Noix et Jambon — Quasi de Veau rôti, asperges vertes et Polenta — Café gourmand	Dos de Sandre cuit minute, Darphin de Jonagold — Carré d'agneau en croûte moderne aux herbes, gratin dauphinois — Café gourmand	Restaurant fermé —	Saumon fumé tiède aux pommes Charlottes, crémeux à l'Aneth — Dorade rôtie, étuvée 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 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 28
Restaurant fermé —	 Amuse Bouche — Salade de Queues de Langoustines à la tapenade — Tournedos de Salers au poivre vert, Aligot et Chou farci, Purée de Châtaignes — Assiette gourmande	Restaurant fermé —	Restaurant fermé —

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 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
Service à la carte et Formule à 6,80 € Assiette de Saumon mariné au sel sec et Pommes à l'huile / Salade du Sud-Ouest — Filet de bar juste rôti et crème de fenouil, minis farcis au Riz / Pièce du boucher grillée, sauce Béarnaise / Cuisses de canard à l'Orange 	Menu Bistrot Petit farci au maigre, jus de tomate crue — Canard à l'Orange, Pommes Arlie — Dessert du Jour	Service à la carte et Formule à 6,80 € Salade frisée aux lardons / Omelette au magrets fumées — Pavé de saumon sauté, tagliatelles au Basilic / Pièce du boucher grillée, sauce Béarnaise / Boeuf Bourguignon 	Forfait à 15 € Repas « Espagne » — Tapas & Paëlla Desserts du Jour

Notre Hôtel d'application

A compter du 26 avril, les chambres de notre hôtel d'application sont utilisées dans le cadres des épreuves d'examen, et ne peuvent plus être louées avant la rentrée prochaine.. Merci de votre compréhension