



Semaine 20 - du 17 au 21 mai 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 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Feuilleté aux noix de pétoncles et jeunes pousses — Faux-filet sauté et sa sauce au choix, Gratin de blette au parmesan et Pommes fondantes — Café gourmand	Restaurant fermé —	Brochettes de crevettes Papillon et Foie gras à la plancha, marinade d'herbes — Magret de Canard aux noisettes torréfiées et abricots épicés, Farandole de Légumes en Tempura — Café gourmand	Restaurant fermé —	Restaurant fermé —

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

Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20
Restaurant fermé —	Restaurant fermé —	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 18 Menu bistrot	Mercredi 19	Jeudi 20 Service à la carte	Vendredi 21
Salade d'asperges verte et chèvre rôti sur toast, Tomates confites et parmesan ou Melon à l'italienne — Suprême de Volaille grillé au bacon, Tomates provençale, Pommes frites	Restaurant fermé —	Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan, Roquette / Céleri rémoulade aux asperges et queues de Langoustine — Brochette de Saumon, sauce Choron, Pommes grenaille et haricots verts frais / Râble farci aux poivrons et cuisse confite, Petits farcis	Restaurant fermé —

Notre Hôtel d'application

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