

Semaine 4 - du 25 au 29 janvier 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, Café Gourmand, hors boissons)

Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Feuilleté aux noix de pétoncles et jeunes pousses - Faux filet (2pers) sauté et sa sauce au bleu ou sauce au poivre, Gratin de blette au parmesan et Pommes fondantes	Légumes d'hiver cuisinés en cocotte et ris d'agneau - Filets de maquereau en croûte de noisettes et coriandre, compotée de fenouil aux fruits secs	Filets de caille et morilles en pastilla, mesclun à la vinaigrette de noisette - Pavé de boeuf au poivre vert, crêpes de parmentière et ragoût d'artichaut	Assiette de charcuterie - Filets de rougets à la vinaigrette de coquillages Vinaigrette au jus de coques Lapin dans tous ses états au bouillon de cannelle	Fermé exceptionnellement (Elèves en stage en entreprise)

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

Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28
Soirée orientale «sur la route de la soie» Apéritif, café et vins compris 38€ Variation autour de l'océan indien, des Indes et du moyen orient - Filet de cannette laqué, lasagne croustillante de légumes aux cacahuètes - Chinoiserie de fruit du soleil levant en tartelette et verrine	Mardi 26 Goujonnettes de sole frites, beurre blanc à l'estragon - Magret de canard à l'orange, Fruits et légumes d'hiver - Assiette gourmande	Mercredi 27 Soirée Champagne <i>Merci de nous consulter pour le tarif</i> Mise en bouche (Consommé et écrevisses au Marc de Champagne) - Nage de bouillabaisse mi prise et filet de rouget à l'unilatéral - Volaille en vessie et cocotte de légumes - Tarte fine aux Langres - Omelette Norvégienne	Jeudi 28 Restaurant fermé exceptionnellement

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 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Service à la carte Eufs durs mimosa et au thon sur lit de salade Beignets de gambas sauce andalouse - Filet de cabillaud Boistelle Travers de porc mariné, Frites	Mercredi 27 Fermé exceptionnellement (Elèves en stage en entreprise)	Jeudi 28 Service à la carte Rillettes de canard au foie gras, Pain grillé / Pâté Bourbonnais, Salade - Filet de cabillaud à l'andouillette, Purée de carotte et choux de Bruxelles / Travers de porc mariné, Frites Pot au feu de boeuf 🍷	Vendredi 29 Formule à 10 € (avec verre de vin + café) Quiche océane - Steak sauté Bercy garniture châtelaine - Pâtisserie

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 5 - du 1 au 5 février 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, Café Gourmand, hors boissons)

Lundi 1	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
Filet de rouget juste grillé, jus de volaille au basilic et aux olives - Magret de canard rôti sauce, bigarades – Gratin pomme de terre à la châtaigne	Bouillon d'orge perlé, caillé de vache et râpé de légumes au lard - Dos de merlu et raviole de légumes, bouillon mousseux de coquillages	Petite aumônière d'escargot à l'anis, fondue de poireaux et gaspacho au piment d'Espelette - Dane de saumon grillée beurre de ciboulette, Polenta au basilic / carottes glacées	Profiteroles d'escargot au jus de persil - Ballotine de poulet au lard gras, jus tranché, pomme croquette au thym Sole dorée aux agrumes Légumes d'hiver	Tatin de tomates, émulsion d'huile d'olive et basilic - Pintadeau rôti sur canapé, Garniture primeur

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

Lundi 1	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4
Fermé exceptionnellement	Noix de Saint-Jacques sautées sur écrasé de patate douce - Loup flambé au fenouil à la méridionale - Assiette gourmande	Mercredi 3 Soirée "Carnaval en Alsace" avec le trio Marc Aurine (danses et chansons) Menu, apéritif, Pinot noir, et le café compris, Bière Heineken à discrétion, 48€ par personne - Mise en bouche et Picon bière ou Crémant Foie gras chaud et chutney aux quetsches Filet de sandre, Croute de pain d'épices, Choux rouge et sauce à la bière Magret d'oie, Légumes acidulés Munster fermier et mesclun Entremets poire chocolat	Jeudi 4 Mise en bouche - Carbonnade de cabillaud à la flamande, Ecume de bière brune - Compressé de râble de lapin farci au Jesus de Morteau, Crème brûlée, légumes et vin jaune - Canneloni chocolat et griottines, Sorbet à la Kriek - 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.

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

Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
Service à la carte Salade de betterave, mâche et pomme de terre - Crêpe gratinée aux blancs de volaille et aux champignons - Brochette de saumon grillée sauce américaine, Riz pilaf et courgettes - Brochette de magret de canard, Sauce brune à l'orange	Fermé exceptionnellement	Service à la carte Salade niçoise - Croquettes de pommes de terre au jambon sur lit de salade - Escalope de saumon à l'oseille, Nid de pâtes fraîches- Brochette de magret de canard, Sauce brune à l'orange - Osso-Bucco	Formule viande ou poisson Millefeuille de pommes de terre et escargots à la Girondine / Assiette poissonnière Ficelle à l'alsacienne - Poulet grillé en crapaudine Garniture à l'américaine / Paupiette de limande au Noilly Flan de légumes - Dessert

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 6 - du 8 au 12 février 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, Café Gourmand, hors boissons)

Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Velouté de potiron et dés de foie gras, Caramel de betterave - Quasi de veau poêlé et légumes mijotés au lard paysan	Restaurant fermé exceptionnellement	Dos de sandre cuit minute, darphin de jonagold émulsion à la badiane - Carré d'agneau rôti en croûte moderne aux herbes jus court aux giroilles, Gratin dauphinois	Sapin de foie gras Darde de saumon grand-mère, jus de poulet - Epaule d'agneau braisée Gratin de macaronis, purée de bruxelles, flan céleri-rave	Restaurant fermé exceptionnellement - Nettoyages de veille de vacances

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

Lundi 8 Soirée d'hiver	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11
- Mise en bouche - Tranche de foie gras poêlé, Risotto tarbais - Carré de veau à l'infusion de moka et écume de noisette - Soufflé Poire William et glacé au caramel	Amuse bouche - Filet de Cabillaud au velouté de lentilles blondes de la Planèze - Tournedos de charolais Rossini Fricassée de légumes - Assiette gourmande	Cannelloni de queue de bœuf et champignons - Mille-feuilles de saumon fumé et croûtes de pain frites - Côte de veau double « gremolata » et ragoûts de légumes - Feuilles de cacao, crème au beurre de cacao, touche de lait et réglisse	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.

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

Mardi 9	Mercredi 10 Menu Bistrot	Jeudi 11	Vendredi 12
Menu bistrot à 10 € Verre de vin et café compris Champignons à la Grecque - Truite Meunière aux amandes Epinards à la crème / riz Pilaf - Dessert du Jour	Jalousie du saumon sur julienne de légumes, Beurre blanc à la ciboulette - steak au poivre, pomme cocotte et légumes glacés - Tarte Bourdaloue, œuf à la neige, fruit au sabayon	Fermé exceptionnellement (Elèves en stage en entreprise)	Restaurant fermé exceptionnellement - Nettoyages de 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 €