

Semaine 9 - du 1er au 5 mars 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 1	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
Penne aux coques, moules et roquette — Poulet fermier rôti et son jus, Fricassée de légumes du moment — Café gourmand	Restaurant fermé —	Croustillant de foie gras à la vanille, Chutney aux fruits des Iles et caramel à l'orange — Tajine de volaille au parfum de citron confit, Galette de blé aux raisins — Café gourmand	Raviole d'escargot au bouillon d'ail doux — Carré de veau poêlé, Gratin de chou fleur, rouleau carottes, potatoes — Café gourmand	Crique de pomme de terre aux langoustines, Vinaigrette aux herbes — Côte de bœuf en croute 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 1	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4
 Soirée « Val de Loire » Apéritif, boisson et café compris à 38€ — Mise en bouche — Ravioles de chèvre aux épinards et écrevisses dans son bouillon aux morilles et lard fumé — Cote de bœuf au jus corsé, chartreuse de chou frisé et foie gras, calisson de rave à la truffe — Fraîcheur chocolat et sorbet eau de vie de poire	Mise en bouche — Salade tiède de lentilles vertes du Puy en Velay au saumon fumé et oeuf poché — Selle d'agneau rôtie Barigoule d'artichauts, endive meunière — Assiette gourmande	Menu régional « Jura » — Mise en bouche — Filet de Sandre, orge perlé et jeunes poireaux à l'orange — Blanc de volaille farci de noix et de Conté jus court de poulet — Croûte de noix et crème de fromage blanc et fruits secs en salade	Mise en bouche — Filets de carrelet sautés au beurre demi-sel, Asperges vertes et coquillages — Réinterprétation moderne du couscous : Agneau basse température, merguez d'abats, Semoule épicée et légumes, Un condiment pour accompagner — Tajine d'ananas aux fruits secs et citronnelle, Glace Pina colada / 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 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
Brasserie fermée —	Menu Bistrot Caillette de porc sur mesclun — Gigot d'agneau rôti au thym, gratin dauphinois, tomate provençale, fagot de haricots verts — Dessert du Jour	Brasserie fermée —	Menu Bistrot Oeufs pochés Cingalaise — Carré de porc poêlé Excelsior — 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 10 - du 8 au 12 mars 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 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Petit pâté chaud de canard sauce brune aux agrumes — Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes – Jus court, Timbale de légumes de saison — Café gourmand	Restaurant fermé —	Filet de rouget aux pleurotes infusion de champignons sauvages, risotto moelleux au citron vert — Côte de bœuf sabayon provençal, ragoût de petits légumes et polenta — Café gourmand	Goujonnette de poulet, riz madras — Selle d'agneau farcie, Endive braisée, flan de poivron rouge — Café gourmand	Tartelette de légumes au St Nectaire — Sole meunière, Risotto aux champignons, Salsifis au jus — Café gourmand

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

Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11
Restaurant fermé —	Mise en bouche — Velouté de tobinambours et ses Saint-Jacques grillées à l'huile d'olive vanillée, émulsion de cèpes — Caneton en cocotte, polenta de fruits secs, salsifis aux herbes et chausson de betteraves rouges aux poires — Assiette gourmande	 Soirée « Escalade aux Caraïbes » Soirée animée et dansante Apéritif et boissons comprises 48 € Piña Colada maison et crevettes roses — Cévice de lotte — Filet d'empereur aux cacahuètes et vinaigrette tiède galette de maïs — Pavé de bœuf d'Argentine, Haricots rouges comme à Cuba, es puma de pommes de terre — Rocamadour au pavot et mesclun — Cigare façon Cuba, Mousse coco ananas, glace Piña Colada, Fruits exotiques	Mise en bouche — Semoule de chou fleur et Boulgour, Huile d'Argan, pesto de menthe et sardine croustillante — Suprême de volaille fourré sous la peau d'un pesto de roquette au cantal et jambon d'Auvergne cuit basse température, Galette d'avoine et légumes au lard paysan — Riviera selon Alain Ducasse, Sorbet citron / 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 9	Mercredi 10 Menu Bistrot	Jeudi 11	Vendredi 12 Menu Bistrot
Brasserie fermée —	Petit farcis au maigre, jus de tomate cru — Canard à l'orange, pomme Arlie — Dessert du Jour	Brasserie fermée —	Couloubiac de saumon à la ciboulette — Goujonnettes de merlan sauce tartare, Poêlée de légumes — 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 €