



Semaine du Bœuf



lundi 2

Midi en Brasserie
Menu à 11,90 €
verre de vin et café compris

Menu tout bœuf !
Petit pot au feu de paleron à l'écume de rutabaga ;
Carpaccio de bœuf aux condiments ;
Tournedos grillé, sauce échalote et/ou sauce Béarnaise,
Gratin de pommes de terre et patate douce ;
Baba au Rhum

lundi 2

Midi au Gastronomique
Formule de Noël boisson comprise à 22,50 € (coupe de champagne + verre vin sélectionné + café)

Velouté de potiron, brochette de pétoncle et crevettes au chorizo, trait d'huile de truffe ;
Mignon de veau basse température façon Rossini, Risotto aux pleurotes et chips de patate douce ;
Bûchettes à l'assiette

mardi 3

Midi en Brasserie
Menu de Noël à 22,50 € (avec coupe de Champagne)

Mise en bouche ;
Escalope de foie gras sautée au vinaigre de cidre safrané ;
Cocotte de Saint-Jacques façon thermidor et son bouillon d'araignée de mer ;
Suprême de pintade farcie aux morilles, sauce au Savagnin, sarrasin dit "Kasha" ;
Douceur sucrée de Noël

mardi 3

En Soirée

Restaurant fermé ce jour

(séance pédagogique)

Nos restaurants

Notre Brasserie midi : Accueil des clients entre 12h15 et 12h30. La réservation n'est pas obligatoire, mais fortement conseillée.

Notre Restaurant Gastronomique le midi : Accueil des clients entre 12h15 et 12h30. Réservation nécessaire (sauf indication contraire, menu fixe à 18,90 €, avec assortiment de fromages, pâtisserie du jour, hors boissons).

Notre Restaurant Gastronomique le soir : Accueil des clients entre 19h30 et 19h45. Réservation nécessaire (sauf indication contraire, menu fixe à 27,90 €, avec assortiment de fromages, pâtisserie du jour, hors boissons).

Règlement en espèces, chèque ou CB.

mercredi 4

Midi en Brasserie

Restaurant fermé ce jour

(élèves en stage)

mercredi 4

Midi au Gastronomique

Restaurant fermé ce jour

(élèves en stage)

mercredi 4

En Soirée
Menu de Noël à 27,50 € (avec coupe de Champagne)

Saumon fumé ;
Noix de saint-Jacques au lard et aux girolles ;
Magret de canard et ses légumes d'hiver ;
Dessert de Noël

jeudi 5

Midi en Brasserie
Menu de Noël à 22,50€ (avec coupe de Champagne)

Velouté de champignons, foie gras & noisettes torréfiées ;
Mousseline de St Jacques & émulsion corail ;
Suprême de pintade cuit basse température, jus réduit au Pineau des Charentes ;
Bûche Grand Marnier

jeudi 5

Midi au Gastronomique
Menu de Noël à 27,50€ (avec coupe de Champagne)

Huître en fine gelée, émulsion iodée ;
Tarte fine de Saint-Jacques aux betteraves ;
Tournedos façon Rossini, salsifis au jus d'agrumes, légumes racines, figure rôtie chapelure d'épices ;
Buchette de savarin aux clémentines à l'impériale

jeudi 5

En Soirée

Mise en bouche autour du bœuf ;
Confit de joue de bœuf laquée au Soja Allumette toastée, cube de foie gras de canard, Pickles de légumes, des herbes et des feuilles ;
Filet de bœuf mûré, fumé aux sarments de vignes, Purée d'oignons brûlés, légumes d'hiver confits ;
Après le bœuf, les fromages de vache !
Fondant coco, cœur coulant passion, Guacamole d'avocats et agrumes, Crème glacée coco, Mignardises

vendredi 6

Midi au Gastronomique
Menu de Noël à 27,50 € (avec coupe de Champagne)

Cromesquis de foie gras et paleron, chutney de figues au Banyuls ;
Assiette Scandinave ;
Sur une alternance de panais et carotte, cylindre de joue de bœuf à l'orange sur un pavé de faux filet grillé, réduction corsé truffé ; Fromage ;
Bûche ou Bûchette de Noël, Bûche Foret Noire

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.

Réservations en ligne 24h/24h. Standard téléphonique ouvert du lundi au vendredi, en période scolaire, de 11h à 14h (mercredi jusqu'à 13h).

Menus de Noël 2019 : Afin de permettre au maximum de personnes de profiter de nos menus de fin d'année, les réservations sont limitées à 6 couverts, et un chèque de caution de 10 € par personne est demandé. Merci de votre compréhension.



lundi 9

Midi en Brasserie

Menu de Noël à 22,50 € (avec coupe de Champagne)

Foie gras poêlé aux fruits rouges sur un pain perdu ;
Filet de sole roulé sur une farce fine à l'épinard, Sauce Dugléré, Blé étuvé aux champignons et brunoise de légumes ;
Quasi de veau poêlé et glacé, Pommes fondantes, Ragoût de légumes ;
Bûche de Noël

lundi 9

Midi au Gastronomique

Restaurant fermé ce jour

Nos restaurants

Notre Brasserie midi : Accueil des clients entre 12h15 et 12h30. La réservation n'est pas obligatoire, mais fortement conseillée.

Notre Restaurant Gastronomique le midi : Accueil des clients entre 12h15 et 12h30. Réservation nécessaire (sauf indication contraire, menu fixe à 18,90 €, avec assortiment de fromages, pâtisserie du jour, hors boissons).

Notre Restaurant Gastronomique le soir : Accueil des clients entre 19h30 et 19h45. Réservation nécessaire (sauf indication contraire, menu fixe à 27,90 €, avec assortiment de fromages, pâtisserie du jour, hors boissons).

Règlement en espèces, chèque ou CB.

mardi 10

Midi en Brasserie

Menu de Noël à 22,50 € (avec coupe de Champagne)

Mise en bouche ;
Escalope de foie gras sautée au vinaigre de cidre safrané ;
Cocotte de Saint-Jacques façon thermidor et son bouillon d'araignée de mer ;
Suprême de pintade farcie aux morilles, sauce au Savagnin, sarrasin dit "Kasha" ;
Douceur sucrée de Noël

mardi 10

En Soirée

Menu de Noël à 27,50 € (avec coupe de Champagne)

Assiette de saumon fumé, salade croquante à la pomme, crème à l'aneth et blinis ;
Velouté de topinambours et ses croustillants de pétoncles, pancetta grillée et huile de truffes ;
Demi queue de homard sur un risotto aux légumes croquants et son émulsion mousseuse à la châtaigne ;
Bûche de Noël et Mignardises

mercredi 11

Midi en Brasserie

Restaurant fermé ce jour

(élèves en stage)

mercredi 11

Midi au Gastronomique

Restaurant fermé ce jour

(élèves en stage)

mercredi 11

En Soirée

Menu de Noël à 40 € (avec coupe de Champagne)

Huître frite sur un boullgur crémeux Maltais au vin moelleux ;
Assiette Nordique, condiments acidulés ;
Cubisme de foie gras au caille, infusion à l'essence de truffe, chutney aux fruits secs ;
Dos de pigeon grillé mariné à la gentiane, cuisson confite et charreuse de légumes ;
La ronde des fromages et ses gourmandises ;
Bûche prestige marron chocolat

jeudi 12

Midi en Brasserie

Menu de Noël à 22,50 € (avec coupe de Champagne)

Brochette de foie de volaille, cèpe rôti & espuma ;
Petite tourte de sole, Jus de basilic ;
Suprême de poulet fermier cuit au foin ;
Bûche Montélimar

jeudi 12

Midi au Gastronomique

Menu de Noël à 27,50 € (avec coupe de Champagne)

Huître en fine gelée, émulsion iodée ;
Tarte fine de Saint-Jacques aux betteraves ;
Tournedos façon Rossini, salsifis au jus d'agrumes, légumes racines, figue rôtie chapelure d'épices ;
Buchette de savarin aux clémentines à l'impériale

jeudi 12

En Soirée

Menu de Noël à 60 €, hors boisson

Pour se mettre en bouche, Le Homard en quatre déclinaisons ;
Dôme de foie gras de canard, cédrat et crapaudine, Herbes sauvages, Espuma herbacé et crème glacée à l'Oxalis ;
Le St Pierre et les couteaux, morille et vin jaune ;
Émotion glacée Carottes et oranges ;
Hommage à Monsieur Paul : La volaille de Bresse Excellence Miéral en Vessie, Truffe noire mélanosporome et Foie gras ;
Sur un biscuit au safran, le parfait et la royale de Neuchâtel en gelée de passion, Feuilles de carmine, des herbes et des feuilles ;
Gelée de concombre aux perles de citron caviar et à la fleur de bourrage, dans une coque de chocolat blanc, Crème glacée et émulsion Yuzu, Mignardises de Noël

vendredi 13

Midi au Gastronomique

Menu de Noël à 27,50 € (avec coupe de Champagne)

St Jacques à la coque aux senteurs de cardamome émulsion au curcuma ;
Croustillant de foie gras à la vanille, crumble pain d'épices et chutney aux fruits des Iles, caramel à la mangue ;
Dos de chevreuil en tournedos sauce poivrade, Aligot aux morilles et huile de truffes blanche, chips de vitelotte ;
Bûche de Noël exotique, crème pistachée, sorbet de citron vert

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.

Réservations en ligne 24h/24h. Standard téléphonique ouvert du lundi au vendredi, en période scolaire, de 11h à 14h (mercredi jusqu'à 13h).



Menus de Noël 2019 : Afin de permettre au maximum de personnes de profiter de nos menus de fin d'année, les réservations sont limitées à 6 couverts, et un chèque de caution de 10 € par personne est demandé. Merci de votre compréhension.