

Encore quelques places disponibles !

Dîner de gala

Jeudi 28 janvier 2016 – 19 heures 30

pour le lancement des journées anniversaire du Bac Pro avec les chefs

Charles Fontès (« La Réserve Rimbaud », à Montpellier)

Gilles Goujon (« L'auberge du vieux puits », à Fontjoncouse dans l'Aude)

Eric Cellier (« La maison de la Lozère », à Montpellier)

*

Élèves de 1^{ère} année B.T.S. Hôtellerie restauration (TSiH2)

Professeurs : Régis Bousquet, Matthieu Simonneau

Menu

*

Amuse bouche

*

Foie de canard poêlé, poireaux grillés, tamarin et kumquat de M.Bechés,
émulsion au poivre des cimes

*

Filet de rouget barbet, pomme bonne bouche fourrée d'une brandade à la cèbe
en « Bullinada », écume de rouille au safran

*

Filet de pigeon rôti aux écorces de châtaignes, butternut, pesto de cresson

*

Sorbet de clémentine en peau semi-confite, suprême en tartare,
feuillantine de chocolat et crème pralinée pistache

*

Mignardises

50 euros (hors boissons)

Lycée des métiers de la gastronomie, de l'hôtellerie et des tourisme Georges-Frêche
401, rue Le Titien – 34000 MONTPELLIER

☎ 04-67-13-05-05 📠 04-67-13-05-26 ✉ lyceehotelier.georgesfreche@ac-montpellier.fr