

## ACCUEIL DE LA CLIENTELE DANS NOS RESTAURANTS ET BRASSERIE D'APPLICATION - CARTE ET MENUS

	LUNDI 15 FEVRIER 2016		MARDI 16 FEVRIER 2016		MERCREDI 17 FEVRIER 2016	
	MIDI	SOIR	MIDI	SOIR	MIDI	SOIR
<b>BRASSERIE D'APPLICATION</b> Accueil des clients : - de 12h00 à 13h30 le midi *** Entrée : - Proposition du chef (voir ci-contre) - Entrée végétarienne des traiteurs - Salade composée *** Plat : - Proposition du chef (voir ci-contre) - Pièce de boeuf en cuisson du jour - Dos de cabillaud en cuisson du jour *** Dessert : - Proposition du chef (voir ci-contre) - Le choix des desserts de nos pâtisseries	<u>CARTE - Propositions du chef</u> - Entrée : à partir de 4 € - Plat : à partir de 8.50 €  Côtelettes d'œuf dur sauce tomate et salade *** Poulet sauté aux morilles et sa terrine de légumes *** Gratin de pommes et ananas aux amandes		<u>CARTE - Propositions du chef</u> - Entrée : à partir de 4 € - Plat : à partir de 8.50 €  Mousseline de volaille aux légumes Poulet sauté Façon vallée d'Auge pommes à l'anglaise Tarte Bourdaloue	<u>MENU A 22€ (hors boissons)</u>  Amuse-bouche : Brandade de morue sur un crouton et coulis de poivrons. Avocat cocktail au crabe et crevettes. Dorade grillée au fenouil flambée à l'anis, pommes croquettes, tomate provençales. Tarte tatin, Chantilly aux éclats de grisettes	<u>CARTE - Propositions du chef</u> - Entrée : à partir de 4 € - Plat : à partir de 8,50 €  Terrine de lapin aux fines herbes. *** Poulet sauté Bourguignonne et ses purées fraîches de légumes. *** Frangipane au chocolat.	
<b>RESTAURANT D'APPLICATION</b>  Accueil des clients : - à partir de 12h15 le midi - à partir de 19h15 le soir		<u>MENU A 28 € (hors boissons)</u>  Tartare de saumon, crème légère wasabi xxx -Soupe de moules de bouchots aux pistils de safran servie en croûte. xxx -Lapereau en civet, polenta au sésame, navet glacé xxx Charlotte au chocolat, sorbet à l'orange sanguine, nougatine aux amandes et cacao, réduction de vanille à l'orange	<u>MENU A 20€ (hors boissons)</u>  Médallions de lotte sautés sur coulis de petits pois et tomates rôties. Magret de canard aux deux poivres, pommes sarladaises et carottes au miel et gingembre. Fondant au chocolat, sauce caramel et glace à la vanille Bourbon.			<u>MENU A 28 € (hors boissons)</u>  Mise en bouche Salade de caille rôtie aux amandes, petit œuf au plat et vinaigrette relevée aux sucs de carcasses. Suprême de loup French Riviera, galette de risotto et jus aux saveurs de Méditerranée. Crêpes surprises soufflées à l'orange, coulis de framboises rafraîchi au kirsch.
<b>RESTAURANT D'INITIATION</b>  Accueil des clients : - à partir de 12h15 le midi - à partir de 19h15 le soir	<u>MENU A 16 €</u>  Initiation 1 Examens BTS Menus communiqués ultérieurement.		<u>MENU A 16 € (hors boissons)</u>  Initiation 2 CAESAR SALAD, CROUSTILLANT DE PARMESAN DORADE GRILLÉE AU FENOUIL ET PETITE RATATOUILLE. TERRINE D'AGRUMES, GELÉE DE POMMES AU GRAND MARNIER.		<u>MENU A 16 €</u>  Initiation 1 Examens BTS Menus communiqués ultérieurement.	

## ACCUEIL DE LA CLIENTELE DANS NOS RESTAURANTS ET BRASSERIE D'APPLICATION - CARTES ET MENUS

	JEUDI 18 FEVRIER 2016		VENDREDI 19 FEVRIER 2016
	MIDI	SOIR	MIDI
<b>BRASSERIE D'APPLICATION</b> Accueil des clients : - de 12h00 à 13h30 le midi *** Entrée : - Proposition du chef (voir ci-contre) - Entrée végétarienne des traiteurs - Salade composée *** Plat : - Proposition du chef (voir ci-contre) - Pièce de boeuf en cuisson du jour - Dos de cabillaud en cuisson du jour *** Dessert : - Proposition du chef (voir ci-contre) - Le choix des desserts de nos	<u>CARTE - Propositions du chef</u> - Entrée : à partir de 4 € - Plat : à partir de 8,50 €   MENU THEME Allemagne		<u>CARTE - Propositions du chef</u> - Entrée : à partir de 4 € - Plat : à partir de 8,50 €   Alsace - Lorraine Tourte lorraine Poulet au Riesling Spätzles, chou rouge aux pommes Parfait glacé aux mirabelles
<b>RESTAURANT D'APPLICATION</b>  Accueil des clients : - à partir de 12h15 le midi - à partir de 19h15 le soir	<u>MENU A 20€ (hors boissons)</u>  Huitre vinaigrette et brunoise blanche croquante. Filet de bœuf au poivre de sichouan pommes de terre rissolées et petits légumes. Cake à la carotte gelée de cassis et vin rouge. Bavaois fraise tuile croquant aux agrumes et glace vanille.	<u>MENU A 28 € (hors boissons)</u>  amuse-bouche : veloute de potimarron, mousse de roquefort et chips de lard. Langoustine à l'embeurre de patates douces, jus de carottes aux épices. Noisette d'agneau grillée, sauce au Fitou et polenta crémeuse au safran. Galette languedocienne revisitée	<u>MENU A 20€ (hors boissons)</u>  Ravioles de joue de bœuf braisée et foie gras, soupe de canard à verser sur une purée d'oignon qui fait « chabrot » Caille en deux cuissons les ailes confites, le coffre rôti sur l'os, demi glace de fond de caille, raisin et petits légumes Saint honoré tradition
<b>RESTAURANT D'INITIATION</b>  Accueil des clients : - à partir de 12h15 le midi - à partir de 19h15 le soir	<u>MENU A 16 € (hors boissons)</u>  Initiation 2 OEUF BROUILÉS AU BACON, MESCLUN AUX TOMATES CONFITES. SOLE GRENOBLOISE, RISOTTO ARLEQUIN CROUSTILLANT. CRUMBLE DE FRUITS ROUGES.		<u>MENU A 20€-Apéritif sans alcool, vin et boisson chaude compris.</u>  Méli-mélo de coquillages du littoral et vinaigrette tiède aux agrumes Gardiane de taureau tradition camarguaise et riz sauvage Bras de gitan comme à Aigues Mortes, saveur citron et chocolat blanc, coulis de fruits rouges rafraîchi au marc de muscat