



Lycée de Gascogne  
HÔTELLERIE ET TOURISME  
BORDEAUX - TALENCE

# RESTAURANT DE GUYENNE

## Menus Janvier à Avril 2022



### Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme de Gascogne

15 Rue François Rabelais  
33405 TALENCE CEDEX

**du lundi soir au vendredi soir**

Déjeuner : 12h30 Dîner : 19h30

*Il est demandé à notre aimable clientèle de bien vouloir prendre en compte les horaires de fermeture, au regard de l'emploi du temps des élèves.*

*Les menus peuvent légèrement évoluer, en fonction de la saisonnalité des produits et des éventuels incidents d'approvisionnement.*

**Uniquement sur réservation au : 05.56.84.48.60**  
**Ou par mail : [hotel.de.guyenne@hotmail.fr](mailto:hotel.de.guyenne@hotmail.fr) en**  
**précisant Restaurant de Guyenne**

# Répertoire des semaines

- Semaine 1 - du mardi 03/01 au vendredi 7/01 MIDI
- Semaine 1 - du lundi 02/01 au vendredi 7/01 SOIR
- Semaine 2 – du mardi 11/01 au vendredi 14/01 MIDI
- Semaine 2 – du lundi 10/01 au vendredi 14/01 SOIR
- Semaine 3 – du mardi 18/01 au vendredi 21/01 MIDI
- Semaine 3 – du lundi 17/01 au vendredi 21/01 SOIR
- Semaine 4 – du mardi 25/01 au vendredi 28/01 MIDI
- Semaine 4 – du lundi 24/11 au vendredi 28/01 SOIR
- Semaine 5 – du mardi 1/02 au vendredi 4/02 MIDI
- Semaine 5 – du lundi 31/01 au vendredi 4/02 SOIR
- Semaine 6 – du mardi 8/02 au vendredi 11/02 MIDI
- Semaine 6 – du lundi 7/02 au vendredi 11/02 SOIR
- Semaine 9 – du mardi 1/03 au vendredi 4/03 MIDI
- Semaine 9 – du lundi 28/02 au vendredi 4/03 SOIR

# Répertoire des semaines

- ◉ Semaine 10 – du mardi 8/03 au vendredi 11/03 MIDI
- ◉ Semaine 10 – du lundi 7/03 au vendredi 11/03 SOIR
- ◉ Semaine 11 – du mardi 15/03 au vendredi 18/03 MIDI
- ◉ Semaine 11 – du lundi 14/03 au vendredi 18/03 SOIR
- ◉ Semaine 12 – du mardi 22/03 au vendredi 25/03 MIDI
- ◉ Semaine 12 – du lundi 21/03 au vendredi 25/03 SOIR
- ◉ Semaine 13 – du mardi 29/03 au vendredi 1/04 MIDI
- ◉ Semaine 13 – du lundi 28/03 au vendredi 1/04 SOIR
- ◉ Semaine 14 – du mardi 5/04 au vendredi 8/04 MIDI
- ◉ Semaine 14 – du lundi 4/04 au vendredi 8/04 SOIR
- ◉ Semaine 15 – du mardi 12/04 au vendredi 15/04 MIDI
- ◉ Semaine 15 – du lundi 11/04 au vendredi 15/04 SOIR

# Semaine 1 – du mardi 4/01 au vendredi 7/01

## DEJEUNER

### MARDI

Mise en bouche

Tartare de saumon,  
crème moussieuse légèrement citronnée  
ou

Ballottine de saumon fumé aux tourteaux  
Langoustine et gambas croustillantes, risotto  
parmesan, jus de crustacée

Et/ou

Fricassée d'agneau au curry et au lait de coco,  
patate douce

Galette briochée de roi

### MERCREDI

Noix de saint en croute de noisette,  
Vinaigrette de betterave et mâche de saison  
ou  
Crème de légumes et mini gougère au Fromage

Aile de raie cuite façon meunière,  
câpres, citron et pain croustillant pomme galet à  
la vapeur de fenouil

ou

Magret de canard découpé

ou

Jarret de veau braisé, cuisson réduite aux  
légumes d'hiver cotte et vert de blette en raviole

Dessert du pâtissier

### JEUDI

Rosace de saint jacques, mesclun et beurre  
d'estragon

Cœur de filet de cabillaud, étuvée de lentilles  
et jambon sec

Entrecôte grillée, sauce bordelaise, pommes  
Macaire

Le régal des pâtissiers

### VENDREDI

Crème de châtaigne au foie gras comme une ile  
flottante et tartine canard

Saint-Jacques snackées, déclinaison autour du  
panais, sucs de carottes à l'orange

Croustade au chou braisé et confit de canard,  
sauce truffée

Le régal du pâtissier

[Retour calendrier](#)

# Semaine 1 – du lundi 3/01 au vendredi 7/01

## DÎNER

### LUNDI

Noix de saint en croute de noisette,  
Vinaigrette de betterave et mâche de saison  
ou  
Crème de légumes et mini gougère au Fromage

Aile de raie cuite façon meunière,  
câpres, citron et pain croustillant pomme galet à la  
vapeur de fenouil  
ou  
Magret de canard découpé  
ou  
Jarret de veau braisé, cuisson réduite aux légumes  
d'hiver cotte et vert de blette en raviole

Dessert du pâtissier

### MARDI

Mise en bouche

Tartare de saumon,  
crème mousseuse légèrement citronnée  
ou  
Ballottine de saumon fumé aux tourteaux  
Langoustine et gambas croustillantes, risotto  
parmesan, jus de crustacée  
Et/ou  
Fricassée d'agneau au curry et au lait de coco,  
patate douce

Galette briochée de roi

### MERCREDI

Noix de saint en croute de noisette,  
Vinaigrette de betterave et mâche de saison  
ou  
Crème de légumes et mini gougère au Fromage

Aile de raie cuite façon meunière,  
câpres, citron et pain croustillant pomme galet  
à la vapeur de fenouil  
ou  
Magret de canard découpé  
ou  
Jarret de veau braisé, cuisson réduite aux  
légumes d'hiver cotte et vert de blette en  
raviole

Dessert du pâtissier

### JEUDI

Oignons des Cévennes à l'œuf et lard

Rougets filetés  
Côte de bœuf Henri IV

Légumes choisis

Le régal du pâtissier

### VENDREDI

Crème de châtaigne au foie gras comme une ile  
flottante et tartine canard

Saint-Jacques snackées, déclinaison autour du  
panais, sucs de carottes à l'orange

Croustade au chou braisé et confit de canard,  
sauce truffée

Le régal du pâtissier

[Retour calendrier](#)

# Semaine 2 – du mardi 11/01 au vendredi 14/01

## DEJEUNER

### MARDI

Tatin de navets confits, fois gras sauté, jus de poulet

Viennoise persillée de Saint Jacques, purée de cerfeuil tubéreux, crémeux de champignons

Ou

Entrecôte double, sauce Béarnaise, échalotes confites, gratin au Mont d'Or

Crêpes flambées

### MERCREDI

Jambon Serrano à trancher, condiments et pickles « maison »

ou

Velouté « Julienne Darblay » moussant légumes crousti/fondant

Filet de vive snacké, pâtes fraîche « maison » aux légumes du moment, crème et écume au Muscadet

ou

Suprême de volaille (flambé calvados, sauce blanche) contisé de persil plat, risotto champignons, assortiment de choux d'hiver

Dessert du pâtissier

### JEUDI

Salade avocat, crabes agrumes

Filets de rougets grillés, boudin paysan  
Pommes vertes

Ballottine de volaille aux champignons,  
Sauce Suprême, riz pilaf

Le régal des pâtisseries

### VENDREDI

Mignon de porc façon vitello tonato, roquette et copeaux de parmesan

Mousseline de merlan au Nori, betteraves glacées à la sauce teriyaki, condiment gingembre-citron

Quasi de veau cuit rosé, champignons du moment, mousseline de carottes, polenta croustillante

Le régal des pâtisseries

[Retour calendrier](#)

# Semaine 2 – du lundi 10/01 au vendredi 14/01

## DÎNER

### LUNDI

Jambon Serrano à trancher, condiments et pickles  
« maison »

Velouté « Julienne Darblay » moussant légumes  
crousti/fondant

Filet de vive snacké, pâtes fraîche « maison » aux  
légumes du moment, crème et écume au  
Muscadet.

Suprême de volaille (flambé calvados, sauce  
blanche) contisé de persil plat, risotto  
champignons, assortiment de choux d'hiver

Dessert du pâtissier

### MARDI

Tatin de navets confits, fois gras sauté, jus de poulet

Viennoise persillée de Saint Jacques, purée de cerfeuil  
tubéreux, crémeux de champignons

Ou

Entrecôte double, sauce Béarnaise, échalotes confites,  
gratin au Mont d'Or

Crêpes flambées

### MERCREDI

Jambon Serrano à trancher, condiments et  
pickles « maison »

ou

Velouté « Julienne Darblay » moussant  
légumes crousti/fondant

Filet de vive snacké, pâtes fraîche  
« maison » aux légumes du moment,  
crème et écume au Muscadet

ou

Suprême de volaille (flambé calvados,  
sauce blanche) contisé de persil plat,  
risotto champignons, assortiment de  
choux d'hiver

Dessert du pâtissier

### JEUDI

Oignons des Cévennes à l'œuf et lard

Rougets filetés  
Côte de bœuf Henri IV

Légumes choisis

Le régal du pâtissier

### VENDREDI

Mignon de porc façon vitello tonato, roquette et  
copeaux de parmesan

Mousseline de merlan au Nori, betteraves glacées à la  
sauce teriyaki, condiment gingembre-citron

Quasi de veau cuit rosé, champignons du moment,  
mousseline de carottes, polenta croustillante

Le régal des pâtissiers

[Retour calendrier](#)

# Semaine 3 – du mardi 18/01 au vendredi 21/01

## DEJEUNER

### MARDI

Tatin de navets confits, fois gras sauté, jus de poulet

Viennoise persillée de Saint Jacques, purée de cerfeuil tubéreux, crémeux de champignons

Ou

Entrecôte double, sauce Béarnaise, échalotes confites, gratin au Mont d'Or

Crêpes flambées

### MERCREDI

Assiette de jambon tranché devant le client, pickles maison ou

Soupe de poisson de roche, rôtie de pulpe de pomme de terre au safran

Pavé de saumon cuit à juste température, risotto aux coquillages, pesto et tomate confite

Ou

Ballottine de volaille aux champignons, gros morceau de légumes d'hiver

Plateau de fromage

### JEUDI

Salade avocat, crabes agrumes

Filets de rougets grillés, boudin paysan  
Pommes vertes

Ballottine de volaille aux champignons,  
Sauce Suprême, riz pilaf

Le régal des pâtisseries

### VENDREDI

Mignon de porc façon vitello tomato, roquette et copeaux de parmesan

Mousseline de merlan au Nori, betteraves glacées à la sauce teriyaki, condiment gingembre-citron

Quasi de veau cuit rosé, champignons du moment, mousseline de carottes, polenta croustillante

Le régal des pâtisseries

# Semaine 3 – du lundi 17/01 au vendredi 21/01

## DÎNER

### LUNDI

Assiette de jambon tranché devant le client pickels maison ou Soupe de poisson de roche,  
« rôti » de pulpe de pomme de terre au safran et huile d'olive

Pavé de saumon cuit « à juste température » risotto aux coquillages, pesto et tomate confite ou  
Ballottine de volaille au champignon, gros morceau de légumes d'hivers ou

Escalope de ris de veau dorée au beurre fond de braisage aux petits légumes, crème de chorizo et polenta aux olives

Plateau de fromage

### MARDI

Tatin de navets confits, fois gras sauté, jus de poulet

Viennoise persillée de Saint Jacques, purée de cerfeuil tubéreux, crémeux de champignons

Ou

Entrecôte double, sauce Béarnaise, échalotes confites, gratin au Mont d'Or

Crêpes flambées

### MERCREDI

Assiette de jambon tranché devant le client pickels maison ou Soupe de poisson de roche,  
« rôti » de pulpe de pomme de terre au safran et huile d'olive

Pavé de saumon cuit « à juste température » risotto aux coquillages, pesto et tomate confite ou  
Ballottine de volaille au champignon, gros morceau de légumes d'hivers ou

Escalope de ris de veau dorée au beurre fond de braisage aux petits légumes, crème de chorizo et polenta aux olives

Plateau de fromage

### VENDREDI

Mignon de porc façon vitello tomato, roquette et copeaux de parmesan

Mousseline de merlan au Nori, betteraves glacées à la sauce teriyaki, condiment gingembre-citron

Quasi de veau cuit rosé, champignons du moment, mousseline de carottes, polenta croustillante

Le régal des pâtisseries

[Retour calendrier](#)

# Semaine 4 – du mardi 25/01 au vendredi 28/01

## DEJEUNER

### MARDI

Tatin de navets confits, fois gras sauté, jus de poulet

Viennoise persillée de Saint Jacques, purée de cerfeuil tubéreux, crémeux de champignons

Ou

Entrecôte double, sauce Béarnaise, échalotes confites, gratin au Mont d'Or

Crêpes flambées

### MERCREDI

Assiette de jambon tranché au moment petits condiments ou  
Soupe de poisson (finition salle)

Filet de gros maquereau en escabèche agrume et choux romanesco ou

Filet de merlan façon « ARLEQUIN CONTEMPORAIN »

en fine farce sauce vin blanc poireau étuvé et croustillant

Filet de canette miel pain d'épice, garniture ananas rôti, purée de patate douce gaufrette

Dessert du pâtissier

### JEUDI

Salade avocat, crabes agrumes

Filets de rougets grillés, boudin paysan  
Pommes vertes

Ballottine de volaille aux champignons,  
Sauce Suprême, riz pilaf

Le régal des pâtisseries

### VENDREDI

Mignon de porc façon vitello tomato, roquette et copeaux de parmesan

Mousseline de merlan au Nori, betteraves glacées à la sauce teriyaki, condiment gingembre-citron

Quasi de veau cuit rosé, champignons du moment, mousseline de carottes, polenta croustillante

Le régal des pâtisseries

[Retour calendrier](#)

# Semaine 4 – du lundi 24/01 au vendredi 28/01

## DÎNER

### LUNDI

Assiette de jambon tranché au moment petits condiments ou  
Soupe de poisson ( finition salle)

Filet de gros maquereau en escabèche agrume et choux romanesco ou

Filet de merlan façon « ARLEQUIN CONTEMPORAIN »  
en fine farce sauce vin blanc poireau étuvé et croustillant

Filet de canette miel pain d'épice, garniture ananas rôti, purée de patate douce gaufrette

Dessert du pâtissier

### MARDI

Tatin de navets confits, fois gras sauté, jus de poulet

Viennoise persillée de Saint Jacques, purée de cerfeuil tubéreux, crémeux de champignons

Ou  
Entrecôte double, sauce Béarnaise, échalotes confites, gratin au Mont d'Or

Crêpes flambées

### MERCREDI

Assiette de jambon tranché au moment petits condiments ou  
Soupe de poisson ( finition salle)

Filet de gros maquereau en escabèche agrume et choux romanesco ou

Filet de merlan façon « ARLEQUIN CONTEMPORAIN »  
en fine farce sauce vin blanc poireau étuvé et croustillant

Filet de canette miel pain d'épice, garniture ananas rôti, purée de patate douce gaufrette

Dessert du pâtissier

### JEUDI

Huîtres en paupiettes sauce émulsionnée froide

Lotte basse température, sauce brune

Râble de lapin, patates douces et vitelotte

Le régal des pâtissiers

### VENDREDI

Mignon de porc façon vitello tonmto, roquette et copeaux de parmesan

Mousseline de merlan au Nori, betteraves glacées à la sauce teriyaki, condiment gingembre-citron

Quasi de veau cuit rosé, champignons du moment, mousseline de carottes, polenta croustillante

Le régal des pâtissiers

[Retour calendrier](#)

# Semaine 5 – du mardi 1/02 au vendredi 4/02

## DEJEUNER

### MARDI

Mise en bouche

Assiette de charcuterie ou  
Ballottine de saumon fumé aux tourteaux  
Pavé de merlu en croûte d'herbes, petite marmite de  
légumes de saison aux olives  
et/ou  
Souris d'agneau basse température parfumée à la  
sarriette, crème d'ail, patate douce

Assiette gourmande

### MERCREDI

Cœuf de caille meurette

Crème de potimarron et châtaignes rôties

Filet de sandre fricassée de champignons

Bœuf charolais grillée sauce Choron,  
flan de persil, pommes darphin

Dessert des pâtisseries

### JEUDI

Croustillant de foie gras aux champignons et châtaignes

Tournedos de saumon genevoise, garniture bourgeoise

Pavé de quasi cuit basse température, sucrine et  
tomates confites, pomme duchesse

Le régal des pâtisseries

### VENDREDI

Cannelloni de poireaux vinaigrette au agrumes,  
condiment moutarde

Lotte fondante, risotto crémeux à l'encre de seiche,  
pancetta croustillante

Mignon de porc laqué miel et soja, légumes du  
moment glacés

Le régal des pâtisseries

[Retour calendrier](#)

# Semaine 5 – du lundi 31/01 au vendredi 4/02

## DÎNER

### LUNDI

Assiette de jambon tranché au moment petits condiments ou  
Filet de gros maquereau en escabèche, agrumes et choux romanesco

Filet de merlan façon « arlequin contemporain » en fine farce, sauce poireau étuvé et croustillant ou  
Filet de canette miel épice, garniture ananas rôti, purée de patate douce, gaufrette

Plateau de fromages

### MARDI

Mise en bouche

Assiette de charcuterie ou  
Ballottine de saumon fumé aux tourteaux  
Pavé de merlu en croûte d'herbes, petite marmite de légumes de saison aux olives et/ou  
Souris d'agneau basse température parfumée à la sarriette, crème d'ail, patate douce

Assiette gourmande

### MERCREDI

Assiette de jambon tranché au moment petits condiments ou  
Filet de gros maquereau en escabèche, agrumes et choux romanesco

Filet de merlan façon « arlequin contemporain » en fine farce, sauce poireau étuvé et croustillant ou  
Filet de canette miel épice, garniture ananas rôti, purée de patate douce, gaufrette

Plateau de fromages

### JEUDI

Huîtres en paupiettes sauce émulsionnée froide

Lotte basse température, sauce brune

Râble de lapin, patates douces et vitelotte

Le régal des pâtisseries

### VENDREDI

Cannelloni de poireaux vinaigrette au agrumes, condiment moutarde

Lotte fondante, risotto crémeux à l'encre de seiche, pancetta croustillante

Mignon de porc laqué miel et soja, légumes du moment glacés

Le régal des pâtisseries

[Retour calendrier](#)

# Semaine 6 – du mardi 8/02 au vendredi 11/02

## DEJEUNER

### MARDI

#### Mise en bouche

Assiette de charcuterie ou  
Ballottine de saumon fumé aux tourteaux  
Pavé de merlu en croûte d'herbes, petite marmite de légumes de saison aux olives  
et/ou  
Souris d'agneau basse température parfumée à la sarriette, crème d'ail, patate douce

#### Assiette gourmande

### MERCREDI

#### Mini soufflé « fromage d'Auvergne »

Potage Esaü bonbon pet de none à la truffe

Pavé de saumon sauté à l'unilatéral, sauce vin blanc carottes Vichy

Selle d'agneau farcie, Aligot, salade d'herbes et de fleurs

#### Dessert des pâtisseries

### JEUDI

Croustillant de foie gras aux champignons et châtaignes

Tournedos de saumon genevoise, garniture bourgeoise

Pavé de quasi cuit basse température, sucrine et tomates confites, pomme duchesse

#### Le régal des pâtisseries

### VENDREDI

Cannelloni de poireaux vinaigrette au agrumes, condiment moutarde

Lotte fondante, risotto crémeux à l'encre de seiche, pancetta croustillante

Mignon de porc laqué miel et soja, légumes du moment glacés

#### Le régal des pâtisseries

[Retour calendrier](#)

# Semaine 6 – du lundi 7/02 au vendredi 11/02

## DÎNER

### LUNDI

Mini soufflé « fromage d'Auvergne »

Potage Esaü bonbon pet de none à la truffe

Pavé de saumon sauté à l'unilatéral, sauce vin blanc carottes Vichy

Selle d'agneau farcie, Aligot, salade d'herbes et de fleurs

Dessert des pâtisseries

### MARDI

Mise en bouche

Assiette de charcuterie ou  
Ballottine de saumon fumé aux tourteaux  
Pavé de merlu en croûte d'herbes, petite marmite de légumes de saison aux olives et/ou

Souris d'agneau basse température parfumée à la sarriette, crème d'ail, patate douce

Assiette gourmande

### MERCREDI

Saumon fumé et ses condiments : blinis, crème aigrette, œuf de saumon, citron aneth ou

Fritots de ris de veau à la crème de céleri (trompette ou morille séchées chips de purée et chips de céleri)

Pavé de lieu jaune marinère de coquillage ou  
Joue de bœuf braisée au vin rouge, échalote confite, pomme de terre buisson, salsifis frais étuvé ou  
Ballottine de volaille

Plateau de fromages

### JEUDI

Huîtres en paupiettes sauce émulsionnée froide

Lotte basse température, sauce brune

Râble de lapin, patates douces et vitelotte

Le régal des pâtisseries

### VENDREDI

FERMÉ

[Retour calendrier](#)

# Semaine 9 – du mardi 1/03 au vendredi 4/03

## DEJEUNER

### MARDI

Mise en bouche

Assiette de charcuterie ou  
Ballottine de saumon fumé aux tourteaux  
Pavé de merlu en croûte d'herbes, petite marmite de  
légumes de saison aux olives  
et/ou  
Souris d'agneau basse température parfumée à la  
sarriette, crème d'ail, patate douce

Assiette gourmande

### MERCREDI

La Saint Jacques sur sa coquille

Velouté Dubarry aux moules

Sole meunière

Jambonnette de canard Rouen au cidre, haricots  
de Paimpol comme là-bas

Dessert des pâtisseries

### JEUDI

Croustillant de foie gras aux champignons et  
châtaignes

Tournedos de saumon genevoise, garniture  
bourgeoise

Pavé de quasi cuit basse température, sucrine et  
tomates confites, pomme duchesse

Le régal des pâtisseries

### VENDREDI

Cannelloni de poireaux vinaigrette au agrumes,  
condiment moutarde

Lotte fondante, risotto crémeux à l'encre de  
seiche, pancetta croustillante

Mignon de porc laqué miel et soja, légumes du  
moment glacés

Le régal des pâtisseries

[Retour calendrier](#)

# Semaine 9 – du lundi 28/02 au vendredi 4/03

**DÎNER**

**LUNDI**

**La Saint Jacques sur sa coquille**

**Velouté Dubarry aux moules**

**Sole meunière**

**Jambonnette de canard Rouen au cidre, haricots  
de Paimpol comme là-bas**

**Dessert des pâtisseries**

**MARDI**

**Mise en bouche**

**Assiette de charcuterie ou  
Ballottine de saumon fumé aux tourteaux  
Pavé de merlu en croûte d'herbes, petite marmite de  
légumes de saison aux olives  
et/ou**

**Souris d'agneau basse température parfumée à la  
sarriette, crème d'ail, patate douce**

**Assiette gourmande**

**MERCREDI**

**La Saint Jacques sur sa coquille**

**Velouté Dubarry aux moules**

**Sole Meunière  
Ou**

**Jambonnette de canard de Rouen au cidre,  
haricots de Paimpol comme là-bas**

**Dessert des pâtisseries**

**VENDREDI**

**Cannelloni de poireaux vinaigrette au agrumes,  
condiment moutarde**

**Lotte fondante, risotto crémeux à l'encre de seiche,  
pancetta croustillante**

**Mignon de porc laqué miel et soja, légumes du  
moment glacés**

**Le régal des pâtisseries**

[Retour calendrier](#)

# Semaine 10 – du mardi 8/03 au vendredi 11/03

## DEJEUNER

### MARDI

#### Mise en bouche

Tartare de thon et foie gras sauté, sauce soja et sésame  
Confit de bar à l'huile d'olive vierge, bouquets de légumes croquants  
Et/ou  
Tajine de poulet jaune des Landes, semoule aux fruits secs  
Assiette gourmande

### MERCREDI

#### Pissaladière

Soupe de poisson et sa rouille  
  
Loup au pastis et fenouil  
ou  
Carré d'agneau rôti en croûte de thym, tian de courgettes  
  
Dessert des pâtisseries

### JEUDI

Salade de mâche, gésiers et copeaux de brebis  
  
Pavé de maigre, pulpe d'herbes, champignons et lard colonata  
  
Contrefilet rôti et sa garniture  
  
Le régal des pâtisseries

### VENDREDI

Maki de langoustine, coulis de crustacés, salade d'herbe à l'estragon  
  
Filet de rouget cuit minute, jus comme une bouillabaisse, palets de pommes de terre au safran  
  
Canon d'agneau, jus corsé à la tapenade, caponnata d'aubergine et panisses  
  
Le régal des pâtisseries

# Semaine 10 – du lundi 7/03 au vendredi 11/03

## DÎNER

### LUNDI

Pissaladière

Soupe de poisson et sa rouille

Loup au pastis et fenouil

ou

Carré d'agneau rôti en croûte de thym, tian de courgettes

Dessert des pâtisseries

### MARDI

Mise en bouche

Tartare de thon et foie gras sauté, sauce soja et sésame

Confit de bar à l'huile d'olive vierge, bouquets de légumes croquants

Et/ou

Tajine de poulet jaune des Landes, semoule aux fruits secs

Assiette gourmande

### MERCREDI

Pissaladière

Soupe de poisson et sa rouille

Loup au pastis et fenouil

Ou

Carré d'agneau rôti en croûte de thym, tian de courgettes

Dessert des pâtisseries

### JEUDI

Crème de champignons façon île flottante

Bar en croûte moderne et pulpe d'herbes

Tourte de canard et foie gras

Le régal des pâtisseries

### VENDREDI

Maki de langoustine, coulis de crustacés, salade d'herbe à l'estragon.

Filet de rouget cuit minute, jus comme une bouillabaisse, palets de pommes de terre au safran

Canon d'agneau, jus corsé à la tapenade, caponata d'aubergines et panisses

Le régal des pâtisseries

[Retour calendrier](#)

# Semaine 11 – du mardi 15/03 au vendredi 18/03

## DEJEUNER

### MARDI

#### Mise en bouche

Tartare de thon et foie gras sauté, sauce soja et sésame  
Confit de bar à l'huile d'olive vierge, bouquets de légumes croquants  
Et/ou  
Tajine de poulet jaune des Landes, semoule aux fruits secs  
Assiette gourmande

### MERCREDI

#### Tourin aux moules

Chipirons farcis à l'encre

#### Merlu koskera

Poitrine de cochon fermier laquée, mousseline de cresson des fontaines, pickles de chou-fleur au piment d'Espelette

Dessert des pâtisseries

### JEUDI

Salade de mâche, gésiers et copeaux de brebis

Pavé de maigre, pulpe d'herbes, champignons et lard colonata

Contrefilet rôti et sa garniture

Le régal des pâtisseries

### VENDREDI

Maki de langoustine, coulis de crustacés, salade d'herbe à l'estragon.

Filet de rouget cuit minute, jus comme une bouillabaisse, palets de pommes de terre au safran

Canon d'agneau, jus corsé à la tapenade, caponnata d'aubergines et panisses

Le régal des pâtisseries

[Retour calendrier](#)

# Semaine 11 – du lundi 14/03 au vendredi 18/03

## DÎNER

### LUNDI

Tourin aux moules

Chipirons farcis à l'encre

Merlu koskera

Poitrine de cochon fermier laquée, mousseline de cresson des fontaines, pickles de chou-fleur au piment d'Espelette

Dessert des pâtisseries

### MARDI

Mise en bouche

Tartare de thon et foie gras sauté, sauce soja et sésame

Confit de bar à l'huile d'olive vierge, bouquets de légumes croquants

Et/ou

Tajine de poulet jaune des Landes, semoule aux fruits secs

Assiette gourmande

### MERCREDI

Tourin au moules

Chipirons farcis à l'encre

Merlu koskera

ou

Poitrine de cochon fermier laquée, mousseline de cresson des fontaines, pickles de chou-fleur au piment d'Espelette

Dessert des pâtisseries

### JEUDI

Crème de champignons façon île flottante

Bar en croute moderne et pulpe d'herbes

Tourte de canard et foie gras

Le régal des pâtisseries

### VENDREDI

Maki de langoustine, coulis de crustacés, salade d'herbe à l'estragon.

Filet de rouget cuit minute, jus comme une bouillabaisse, palets de pommes de terre au safran

Canon d'agneau, jus corsé à la tapenade, caponnata d'aubergines et panisses

Le régal des pâtisseries

[Retour calendrier](#)

# Semaine 12 – du mardi 22/03 au vendredi 25/03

## DEJEUNER

### MARDI

#### Mise en bouche

Tartare de thon et foie gras sauté, sauce soja et sésame

Confit de bar à l'huile d'olive vierge, bouquets de légumes croquants

Et/ou

Tajine de poulet jaune des Landes, semoule aux fruits secs

Assiette gourmande

### MERCREDI

Pannacotta Argenteuil

Œuf poché « sans gêne » sauce Bercy

Filets de perche aux herbes de Milly

Carré de veau Choisy

Dessert des pâtisseries

### JEUDI

Salade de mâche, gésiers et copeaux de brebis

Pavé de maigre, pulpe d'herbes, champignons et lard colonata

Contrefilet rôti et sa garniture

Le régal des pâtisseries

### VENDREDI

Maki de langoustine, coulis de crustacés, salade d'herbe à l'estragon.

Filet de rouget cuit minute, jus comme une bouillabaisse, palets de pommes de terre au safran

Canon d'agneau, jus corsé à la tapenade, caponnata d'aubergines et panisses

Le régal des pâtisseries

[Retour calendrier](#)

# Semaine 12 – du lundi 21/03 au vendredi 25/03

## DÎNER

### LUNDI

Pannacotta Argenteuil

Œuf poché « sans gêne » sauce Bercy

Filets de perche aux herbes de Milly

Carré de veau Choisy

Dessert des pâtisseries

### MARDI

Mise en bouche

Tartare de thon et foie gras sauté, sauce soja et sésame

Confit de bar à l'huile d'olive vierge, bouquets de légumes croquants

Et/ou

Tajine de poulet jaune des Landes, semoule aux fruits secs

Assiette gourmande

### MERCREDI

Pannacotta d'Argenteuil

Œuf poché « sans gêne » sauce Bercy

Filets de perche aux herbes de Milly

Ou

Carré de veau Choisy

Dessert des pâtisseries

### JEUDI

Crème de champignons façon île flottante

Bar en croute moderne et pulpe d'herbes

Tourte de canard et foie gras

Le régal des pâtisseries

### VENDREDI

Maki de langoustine, coulis de crustacés, salade d'herbe à l'estragon.

Filet de rouget cuit minute, jus comme une bouillabaisse, palets de pommes de terre au safran

Canon d'agneau, jus corsé à la tapenade, caponnata d'aubergines et panisses

Le régal des pâtisseries

[Retour calendrier](#)

# Semaine 13 – du mardi 29/03 au vendredi 1/04

## DEJEUNER

### MARDI

Mise en bouche

Grosses crevettes et asperges vertes, sauce  
Thaïlandaise

Viennoise de turbo, croquant de légumes et  
raviole d'emmental  
et/ou

Travers de porc laqué, pomme de terre épicées

Assiette gourmande

### MERCREDI

Saumon fumé et ses condiments : blinis, crème  
aigrelette, œuf de saumon, citron aneth ou  
Fritots de ris de veau à la crème de céleri  
(trompette ou morille séchées chips de purée et  
chips de céleri)

Pavé de lieu jaune marinère de coquillage ou  
Joue de bœuf braisée au vin rouge, échalote  
confite, pomme de terre buisson, salsifis frais  
étuvé ou

Ballottine de volaille

Plateau de fromages

### JEUDI

Œuf cocotte aux asperges

Merlu brunoise multicolore, sauce vierge

Gigot d'agneau rôti, gratin de légumes racines

Le régal des pâtisseries

### VENDREDI

Menu surprise des chefs

[Retour calendrier](#)

# Semaine 13 – du lundi 28/03 au vendredi 1/04

## DÎNER

### LUNDI

Saumon fumé et ses condiments : blinis, crème aigrette, œuf de saumon, citron aneth  
Ou  
Fritots de ris de veau à la crème de céleri (trompette ou morille séchées chips de purée et chips de céleri)

Pavé de lieu jaune marinière de coquillage ou  
Joue de bœuf braisée au vin rouge, échalote confite, pomme de terre buisson, salsifis frais étuvé ou  
Ballottine de volaille

Plateau de fromages

### MARDI

Mise en bouche

Grosses crevettes et asperges vertes, sauce Thaïlandaise  
Viennoise de turbo, croquant de légumes et raviole d'emmental  
et/ou  
Travers de porc laqué, pomme de terre épicées

Assiette gourmande

### MERCREDI

Saumon fumé et ses condiments : blinis, crème aigrette, œuf de saumon, citron aneth ou  
Fritots de ris de veau à la crème de céleri (trompette ou morille séchées chips de purée et chips de céleri)

Pavé de lieu jaune marinière de coquillage ou  
Joue de bœuf braisée au vin rouge, échalote confite, pomme de terre buisson, salsifis frais étuvé ou  
Ballottine de volaille

Plateau de fromages

### JEUDI

Asperges vertes et blanches

Cabillaud et sa garniture

Pavé de veau basse température, ris braisé à brun

Le régal des pâtisseries

### VENDREDI

Menu surprise des chefs

[Retour calendrier](#)

# Semaine 14 – du mardi 5/04 au vendredi 8/04

## DEJEUNER

### MARDI

Mise en bouche

Grosses crevettes et asperges vertes, sauce  
Thaïlandaise

Viennoise de turbo, croquant de légumes et  
raviole d'emmental  
et/ou

Travers de porc laqué, pomme de terre épicées

Assiette gourmande

### MERCREDI

Soupe de coquillages à la mélisse

Fricassée de premières asperges, tuile parmesan,  
copeaux de jambon ibérique

Tronçon de lotte façon « all crémat », nougatine d'ail  
doux, légumes et chorizo en escalivade

Magret de canard croustillant, légumes rôtis

Dessert des pâtisseries

### JEUDI

Œuf cocotte aux asperges

Merlu brunoise multicolore, sauce vierge

Gigot d'agneau rôti, gratin de légumes racines

Le régal des pâtisseries

### VENDREDI

Menu surprise des chefs

[Retour calendrier](#)

# Semaine 14 – du lundi 4/04 au vendredi 8/04

## DÎNER

### LUNDI

Soupe de coquillages à la mélisse

Fricassée de premières asperges, tuile parmesan,  
copeaux de jambon ibérique

Tronçon de lotte façon « all crémat », nougatine d'ail  
doux, légumes et chorizo en escalivade

Magret de canard croustillant, légumes rôtis

Dessert des pâtisseries

### MARDI

Mise en bouche

Grosses crevettes et asperges vertes, sauce  
Thaïlandaise  
Viennoise de turbo, croquant de légumes et  
raviole d'emmental  
et/ou  
Travers de porc laqué, pomme de terre épicées

Assiette gourmande

### MERCREDI

Soupe de coquillages à la mélisse

Fricassée de premières asperges, tuile parmesan,  
copeaux de jambon ibérique

Tronçon de lotte façon « all crémat », nougatine  
d'ail doux, légumes et chorizo en escalivade

Magret de canard croustillant, légumes rôtis

Dessert des pâtisseries

### JEUDI

Crème de champignons façon île flottante

Bar en croute moderne et pulpe d'herbes

Tourte de canard et foie gras

Le régal des pâtisseries

### VENDREDI

Menu surprise des chefs

[Retour calendrier](#)

# Semaine 15 – du mardi 12/04 au vendredi 15/04

## DEJEUNER

### MARDI

Mise en bouche

Grosses crevettes et asperges vertes, sauce  
Thaïlandaise

Viennoise de turbo, croquant de légumes et  
raviole d'emmental  
et/ou

Travers de porc laqué, pomme de terre épicées

Assiette gourmande

### MERCREDI

Tapas

Gaspatcho andalou .... le vrai !!!

Baccalau, pommes de terre frits, persillade

Paëlla

Dessert des pâtisseries

### JEUDI

Œuf cocotte aux asperges

Merlu brunoise multicolore, sauce vierge

Gigot d'agneau rôti, gratin de légumes racines

Le régal des pâtisseries

### VENDREDI

Menu surprise des chefs

[Retour calendrier](#)

# Semaine 15 – du lundi 11/04 au vendredi 15/04

## DÎNER

### LUNDI

#### Tapas

Gaspacho andalou .... le vrai !!!

Baccalau, pommes de terre frits, persillade

#### Paëlla

Dessert des pâtisseries

### MARDI

#### Mise en bouche

Grosses crevettes et asperges vertes, sauce  
Thaïlandaise

Viennoise de turbo, croquant de légumes et  
raviole d'emmental  
et/ou

Travers de porc laqué, pomme de terre épicées

Assiette gourmande

### MERCREDI

#### Tapas

Gaspacho andalou .... le vrai !!!

Baccalau, pommes de terre frits, persillade

#### Paëlla

Dessert des pâtisseries

### JEUDI

#### Asperges vertes et blanches

Cabillaud et sa garniture

Pavé de veau basse température, ris braisé à brun

Le régal des pâtisseries

### VENDREDI

Menu surprise des chefs

[Retour calendrier](#)

*Nous vous remercions pour votre présence et votre soutien précieux à la bonne formation de nos élèves.*

*David COURSEAU – Directeur Délégué à l'Enseignement Technologique et Professionnel*

## Les Équipes pédagogiques :

### Professeurs de Restaurant

- *Madame DODARD*
- *Messieurs DELARBRE, GLADIEU, GUERIN, FEITO, FUSSMAN, HERMET, JOUARE*

### Professeurs de Cuisine

- *Madame COUSIN*
- *Messieurs BERTEAU, BEYLAT, CHASSAGNE, CHEVALIER, DELONG, HOLTON*

Revenir au calendrier 

# Nos tarifs

## Déjeuner

### Menu à 2 plats :

Entrée + plat ou plat + dessert 17€

### Menu à 3 plats :

Entrée + plat + dessert 22€

*Les formules du déjeuner incluent un verre de vin 12cl (Château La Galante) ou ½ bouteille d'eau minérale ET un café ou un thé*

## Diner

**Menu Gourmand** (3 plats hors boissons) : 22€

Entrée + plat (viande ou poisson) + dessert

**Menu Aquitaine** (4 plats hors boissons) : 28€

Entrée + poisson + viande + dessert

## Année 2021-2022

Règlements acceptés

Chèques

Carte bleue

Espèces

Revenir au calendrier

