Lycée Francis de Croisset 34 chemin de la Cavalerie 06130 GRASSE - Réservations au 06 40 53 02 64, ou par mail : restaurantdecroisset@gmail.com

Mardi 29.11.22	Mercredi 30.11.22		
Découverte 16 euros	***Concept 15 euros***		
Œuf poché au vin rouge, garniture bourguignonne aux escargots ---- Nougat de joue de bœuf braisée aux carottes ---- Cake aux citrons caramélisé compote de griottes au serpolet glace pistache	Tartine façon salade landaise ---- Blanquette de veau riz pilaff ---- Ananas flambé au rhum Dessert du patissier		

lundi 05/12/22	Lundi 05.12.22	Mardi 06.12.22	Mercredi 07.12.22
Gastronomique 18 euros	***cantina 13 euros***	***Découverte 16 euros***	***Concept 15 euros***
Foie gras pôlé pommes caramélisées pain d'épice ---- Blanquette de veau au lait de coco, riz créole ---- Panna cotta au lait d'amande et cerise, et ses abricots flambés en salle. Tuiles aux amandes	---- assiette de la mer huitres ---- Crepes farcies	Tarte aux 2 saumons à la fondue de poireaux ---- pavé de cerf sauce Grand Veneur, purée de céleri rave, légumes oubliés étuvés ---- Croquembouche, granité au champagne	Escalope de foie gras aux clémentines ou Quiche Lorraine ---- Magret de canard au Madiran Parmentier de cuisse confite et carottes fanes ---- Coing au safran, terre de cacao, glace marrons et tuile caramel

Lundi 12.12.22	Lundi 12.12.22	Mardi 13.12.22	Mercredi 14.12.22
CANTINA 13 euros	***Gastronomique 25 euros***	***Gastronomique 25 euros***	***Brasserie 6 euros***
---- PAELLA ---- Dessert du pâtissier	Cromesquis de foie gras sur pomme tatin, espuma de pomme ---- Sole meunière, gratin dauphinois, légumes du moment ---- Sablé breton, crémeux citron et meringue	Terrine de foie gras, chutney, pain d'épices ---- Strudel de sandre au saumon fumé, choucroute ---- Vacherin aux fruits rouges chantilly pistache	---- Magret de canard Pommes Darphin et petits légumes à l'anglaise ---- Dessert du patissier *(supp 1.50 euros)*

Un parking est réservé à notre Clientèle, dans la cour d'honneur du Lycée

Lycée Francis de Croisset 34 chemin de la Cavalerie 06130 GRASSE - Réservations au 06 40 53 02 64, ou par mail : restaurantdecroisset@gmail.com

Mardi 03/01/23 ***Brasserie 6 euros*** ---- Tarte provençale et steak sauté Bercy ----	**Mercredi 04/01/23** ***Brasserie 6 euros*** ---- Pavé de cabillaud embeurré de pomme de terre sauce vierge ---- Dessert du pâtissier	**Jeudi 05/01/23** ***Classique 13 euros*** Crème Dubarry aux coquillages ---- Sandre en aïoli ---- Ananas	**Vendredi 06/01/23** ***Brasserie 6 euros*** ---- Salade landaise ---- Cannelés Bordelais	**Lundi 09/01/23** ***Gastronomique 18 euros*** Piperade basquaise et croustillant de jambon sec et son œuf poché ---- Loup grillé, émulsion de beurre au pastis et fenouil au gratin ---- Galette des rois
Lundi 09/01/23 ***CANTINA 6 euros*** ---- Wok de légumes et poulet ---- Dessert du pâtissier	**Mardi 10/01/23**	**Mercredi 11/01/23** ***Brasserie 6 euros*** ---- Pavé de saumon sauce Hollandaise pomme de terre et fondue de poireaux ---- Dessert du pâtissier	**Jeudi 12/01/23** ***Classique 13 euros*** Œuf mollet florentine ---- Suprême de pintade, ravioles épinard ricotta ---- Tiramisu aux clémentines	**Jeudi 12/01/23** ***Soir 15 euros*** ---- Plat libre autour du loup ou plat libre autour du filet mignon de veau ---- Tiramisu à l'italienne
Vendredi 13/01/23 ***Brasserie 6 euros*** ---- Camembert au four, potatoes et salade verte ---- Tarte fine aux pommes	**Lundi 16/01/23** ***Gastronomique 18 euros*** Potage lentille corail, crème prise de bacon ---- Côte de bœuf marchand de vin et crêpes de céleri ---- Tarte croustillante aux pommes	**Mardi 17/01/23** ***Découverte 16 euros*** Ragout de fèves a l'œuf poché et coulis de poivron ---- Navarin d'agneau au tandoori, légumes nouveaux glacés ---- Biscuit mi cuit au chocolat amer, glace café et crème anglaise	**Mercredi 18/01/23** ***Concept 15 euros*** Cappucino de moule au safran Mousseline au ruban de sole ---- Dos de cabillaud croute du nougat aux agrumes sauce vierge ----	**Jeudi 19/01/23** ***Classique 13 euros*** Feuilleté de saumon, endive et agrume ---- Tartare de bœuf et frites maison ---- Tarte amandine aux poires

Un parking est réservé à notre Clientèle, dans la cour d'honneur du Lycée

Lycée Francis de Croisset 34 chemin de la Cavalerie 06130 GRASSE - Réservations au 06 40 53 02 64, ou par mail : restaurantdecroisset@gmail.com

Jeudi 19/01/23	Vendredi 20/01/23	Lundi 23/01/23	Mardi 24/01/23	Mercredi 25/01/23
Soir 15 euros		***Gastronomique 18 euros***	***Découverte 16 euros***	***Brasserie 6 euros***
---- Plat libre autour du ribs de porc Ou Plat libre autour de la lotte ---- Cheese Cake		Potage saint Germain, petits croûtons et chantilly aux herbes ---- Carré de veau au paprika, pommes fondantes ---- Pavlova	Tarte aux moules et crevettes, crème de pistou ---- Lapin à la bière, panisse, champignons et petits oignons ---- Croquandine d'agrumes mousseline citron	---- Burger du chef frites ---- Dessert du pâtissier
Jeudi 26/01/23	**Vendredi 27/01/23**	**Lundi 30/01/23**	**Mardi 31/01/23**	**Mercredi 01/02/23**
Classique 13 euros		***Gastronomique 18 euros***	***Découverte 16 euros***	***Brasserie 6 euros***
Capoun grassois ---- Daurade grillée et compotée de choux rouge ---- Chou pâttissier		Rouleaux de printemps aux crevettes ---- Filet de cabillaud en papillote, julienne de légumes safranée ---- Verrine gourmande crème de pistache et tapioca et ses cerises flambées en salle	Crème de chou-fleur aux coquillages ---- Pavé de cabillaud au curry, chou vert étuvé et beurre blanc à la ciboulette ---- Quatre-quarts aux pommes façon tatin, caramel au beurre salé	---- Moules à la provançale ---- Dessert du pâtissier
Jeudi 02/02/23	**Vendredi 03/02/23**	**Lundi 06/02/23**	**Mardi 07/02/23**	**Mercredi 08/02/23**
Classique 13 euros	***Brasserie 6 euros***	***Gastronomique 18 euros***	***Découverte 16 euros***	***Concept 15 euros***
Tarte croustillante aux oignons et lardons ---- Piéce du boucher sauce au poivre Gratin dauphinois ---- Entremets passion	---- Galette bretonne ---- Crêpes sucrées	Quenelles de merlan, sauce Américaine ---- Pavé de saumon en papillote à l'orange, Riz au safran ---- Tartelette aux caramel façons nougatine, glace vanille et ses cerises jubilées flambées en salle	Crumble de moules et saint Jacques aux épinards et Curry ---- Sole meunière, navet glacé et pomme granny ---- Carrot cake cassis fraise	Œuf parfait sur une rosace de légumes de saisons, velouté de panais chips de chou-kal ---- Sole farcie de duxelles de champignons et glacée ---- Soufflé grand Marnier, crème anglaise et glace vanille

Un parking est réservé à notre Clientèle, dans la cour d'honneur du Lycée

Lycée Francis de Croisset 34 chemin de la Cavalerie 06130 GRASSE - Réservations au 06 40 53 02 64, ou par mail : restaurantdecroisset@gmail.com

Jeudi 09/02/23	**Vendredi 10/02/23**	VACANCES SCOLAIRES	**Lundi 27/02/23** ***Gastronomique 18 euros*** Bavarois de céleri, vrème mousseuse au bleu d'auvergne ---- Daurade rôtie pour 2, légumes glacés et pommes darphin. ---- Chou crème pâtissière et coulis chocolat	**Mardi 28/02/23** ***Découverte 16 euros*** Œuf mollet bourguignon ---- Côte de veau au sautoir, flan de carotte, churros de pomme de terre, jus tranché à l'estragon ---- Déclinaison gourmande : tuile et poire au vin rouge min tatin glace Vanille
Mercredi 01/03/23 ***Concept 15 euros*** Menu surprise EXAMEN BLANC	**Jeudi 02/03/23** ***Classique 13 euros*** Œuf farci Chimay et salade de mâche ---- Poulet façon vallée d'auge, pomme purée ---- Crêpe farcie	**Vendredi 03/03/23**	**lundi 06/03/23** ***Gastronomique 18 euros*** Terrine aux 2 saumons ---- Carré d'agneau rôti en viennoise de moutarde, petits pois à la française. ---- Chou crème praliné et coulis caramel beurre salé	**Mardi 07/03/23** ***Découverte 16 euros*** Tartelette au canard confit et pomme ---- Côte de bœuf de Bazas, pomme sarladaise ---- Fraisier à la pistache
Mercredi 08/03/23 ***Brasserie 6 euros*** ---- Risotto de grosses crevette et chorizo ---- Tiramisu	**Jeudi 09/03/23** ***Classique 13 euros*** Poireau vinaigrette à l'huile de noisette ---- Pâte fraiche au saumon fumé ---- Crème caramel et poire pochée	**Jeudi 09/03/23** ***Soir 15 euros*** ---- Plat libre autour du thon ou plat libre autour du boeuf ---- Blanc-manger coco, Mangue et passion rocher coco	**Vendredi 10/03/23** ***Brasserie 6 euros*** Œuf mollet fricassé d'escargots ---- Bœuf bourgignon ----	**Lundi 13/03/23** ***Brasserie 6 euros*** ---- Poulet façon vallée d'auge, pomme purée ---- Dessert du pâtissier

Un parking est réservé à notre Clientèle, dans la cour d'honneur du Lycée

Lycée Francis de Croisset 34 chemin de la Cavalerie 06130 GRASSE - Réservations au 06 40 53 02 64, ou par mail : *restaurantdecroisset@gmail.com*

Mardi 14/03/23 ***Découverte 16 euros*** Risotto de crevette et moule jus mousseux de Gambas ---- Filet de canard (magret) au vinaigre de xérès, laitue braisée et asperges ---- Pastis : gascon à l'Armagnac	**Mercredi 15/03/23** ***Brasserie 6 euros*** ---- Pérugine et ragout de pomme de terre comme le faisait ma grand-mère ---- Fraisier	**Jeudi 16/03/23** ***Classique 13 euros*** Velouté de brocoli au bleu d'Auvergne ---- Bœuf terriyaki et wok de légumes ---- Tarte aux pommes	**Vendredi 17/03/23**	**Lundi 20/03/23**
Mardi 21/03/23	**Mercredi 22/03/23**	**Jeudi 23/03/23** ***Classique 13 euros*** Canneloni d'épinard ---- Daurade rôtie et risotto ---- Bugnes sauce chocolat et fruits frais	**vendredi 24/03/23** ***Brasserie 6 euros*** Bourride Sétoise ---- ---- Bras de gitan	**Lundi 27/03/23**
Mardi 28/03/23	**Mercredi 29/03/23**	**Jeudi 30/03/23** ***Classique 13 euros*** Tartare de saumon au citron vert ---- Bavette aux échalotes et gratin dauphinois ---- Baba au rhum	**Jeudi 30/03/23** ***Soir 15 euros*** ---- Plat libre autour du poulpe ou Plat libre autour du pluma de cochon ---- Riz sucré à la paella mangue et noix de coco	**vendredi 31/03/23**

Un parking est réservé à notre Clientèle, dans la cour d'honneur du Lycée

Lycée Francis de Croisset 34 chemin de la Cavalerie 06130 GRASSE - Réservations au 06 40 53 02 64, ou par mail : restaurantdecroisset@gmail.com

Lundi 03/04/23	**Mardi 04/04/23**	**Mercredi 05/04/23**	**Jeudi 06/04/23** ***Classique 13 euros*** Blinis de saumon fumé, asperge verte et œuf mollet ---- Magret de canard au miel, pomme macaire, asperges rôties ---- Crumble de spéculos, fraises et rhubarbes	**Jeudi 06/04/23** ***Soir 15 euros*** ---- Plat libre autour du filet de bœuf ou Plat libre autour de la Saint-Jacques ---- Poire pochée au vin rouge et aux épices
vendredi 07/04/23	**Lundi 10/04/23**	**Mardi 11/04/23**	**Mercredi 12/04/23**	**Jeudi 13/04/23** ***Classique 13 euros*** Duchesse de saumon ---- Navarin d'agneau ---- Coupe de fraise, chantilly
Jeudi 13/04/23 ***Soir 15 euros*** ---- Plat libre autour du foie gras ou Plat libre autour des coques et des palourdes ---- Charlottes aux fraises	**Vendredi 14/04/23**	**VACANCES SCOLAIRES**	**Mardi 02/05/23** ***Découverte 16 euros*** Encornet farci aux fruits secs, aubergine grillée, sucs de tomates et poivron ---- Filet de rouget rôtie, beurre de soupe de poisson et fenouil braisé aux agrumes ---- Bavarois aux fraises réduction balsamique	**Mercredi 03/05/23** ***Brasserie 6 euros*** ---- Salade bar ---- Pannacotta aux fruits rouges

Un parking est réservé à notre Clientèle, dans la cour d'honneur du Lycée

Lycée Francis de Croisset 34 chemin de la Cavalerie 06130 GRASSE - Réservations au 06 40 53 02 64, ou par mail : *restaurantdecroisset@gmail.com*

Jeudi 04/05/23 ***Classique 13 euros*** Melon au porto ---- Petits farcis mesclun ---- Île flottante et tuile aux amandes	**Vendredi 05/05/23** ***Brasserie 6 euros*** Pissaladière ---- Salade niçoise ---- Sorbet citron	**Lundi 08/05/23**	**Mardi 09/05/23** ***Découverte 16 euros*** Tarte fine de langoustine à la tomate mesclun provençal ---- Dorade portion en croûte de citron, légumes grillés et vinaigrette tiède ---- Tourte de blettes	**Mercredi 10/05/23** ***Brasserie 6 euros*** ---- Pizza salade ---- Crème brulée
Jeudi 11/05/23 ***Classique 13 euros*** Menu niçois- chef d'œuvre ---- ---- Île flottante et tuile aux amandes	**Vendredi 12/05/23** ***Brasserie 6 euros*** ---- Burger et frites patate douce ----	**Lundi 15/05/23** ***Gastronomique 18 euros*** Saumon mariné au citron vert, féroce d'avocat ---- Côte de bœuf grillée, sauce béarnaise et pommes pont neuf ---- Fraisier	**Mardi 16/05/23** ***Découverte 16 euros*** Féroce d'avocat, crevettes kadaïf et rougail de mangue ---- Colombo d'agneau parfumé aux épices douces, purée vanillée ---- Savarin exotique granité citron et ananas caramélisé	**Mercredi 17/05/23** ***Brasserie 6 euros*** ---- Salade césar comme à New York ---- Cheese-cake
Jeudi 25/05/23 ***Classique 13 euros*** Assiette scandinave ---- ---- Pavlova aux fruits rouges				

Un parking est réservé à notre Clientèle, dans la cour d'honneur du Lycée