

Chers clients,

Nous sommes heureux de vous retrouver et de vous présenter les menus qui seront réalisés par nos élèves en cette année scolaire 2023/2024.

Nous vous accueillons de 12h à 14h et certains jeudis soirs, de 19h15 à 21h30



Pour des raisons pédagogiques, merci de bien vouloir arriver dès l'ouverture du restaurant et de respecter l'horaire de fin de service.

Vous pouvez vous garer dans la cour d'honneur du lycée

Réservations au 06.40.53.02.64 ou par mail restaurantdecroisset@gmail.com




A noter : seuls les paiements par carte bancaire ou par chèque sont acceptés.

*Les menus à 6.-euros comprennent plat et café et n'incluent pas le dessert. Celui-ci est en supplément au prix de 1.50 euros
Les menus de 16.- à 25.- euros comprennent un cocktail – les menus de 18.- euros comprennent le fromage.*

| | | | | |
|---|---|--|--|---|
| <p>C'est la rentrée</p> <p>lundi 25.09.23 16 euros</p> <p>Tartelette au canard confit --- Brochette de lotte, beurre des îles et riz madras --- Mousse chocolat crumble noisette et anglaise mousseuse</p> | <p>mardi 26.09.23 18 euros</p> <p>Millefeuilles de tomates mozarella --- Pavé de boeuf au poivre vert, petit pâté de pomme Auvergnate et carotte Vichy --- Savarin aux fruits exotiques</p> | <p>jeudi 28.09.23 13 euros</p> <p>Tartare de saumon à l'aneth --- Navarin d'agneau tandoori --- Paris Brest aux éclats de noisettes</p> | <p>lundi 02.10.23 16 euros</p> <p>Millefeuilles de légumes au bacon crème de céleri au basilic --- Entrecôte grillée béarnaise, légumes grillés confit --- Clafoutis aux griottes, glace pistache, griottes au vin rouge</p> | <p>mardi 03.10.23 6 euros</p> <p>--- Escalope milanaise pâtes à la tomates --- Dessert du pâtissier</p> |
|  | <p>vendredi 06.10.23 6 euros</p> <p>--- Escalope de volaille Milanaise, spaghettis à la napolitaine --- Oeuf à la neige</p> | <p>lundi 09.10.23 16 euros</p> <p>Risotto de crevettes et moules jus mousseux de Gambas --- Filet de canard au vinaigre de Xères, laitue braisée et asperge --- Crème renversée au caramel, poire pochée, granité aux poires</p> | <p>vendredi 13.10.23 6 euros</p> <p>--- Darne de saumon, beurre composé à l'orange, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive et carottes au miel --- Crème caramel</p> | <p>lundi 16.10.23 16 euros</p> <p>Carpaccio daurade et st jacques au cumbawa --- Fricassée d'agneau au basilic et poivrons, pois gourmand --- Quatre-quart aux pommes façon tatin, caramel au beurre salé</p> |
|  | <p>mardi 17.10.23 6 euros</p> <p>--- Salade Niçoise --- Tarte aux pommes</p> | <p>mercredi 18.10.23 15 euros</p> <p>Avocat cocktail --- Pavé de rumsteak flambé aux poivres et gratin dauphinois --- Chocolat esprit liégeois réalisé en salle et chantilly</p> | <p>jeudi 19.10.23 13 euros</p> <p>Oeufs brouillés aux cèpes et écume d'ail --- Filet de bar meunière, choux à l'anglaise --- Tarte Bourdajoue aux poires</p> | <p>jeudi soir 19.10.23 15 euros</p> <p>--- Plat libre autour de la daurade ou Plat libre autour de la volaille --- palet breton et mousseux aux agrumes</p> |




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

!!!! PAIEMENT EN CHEQUE ET CARTE BANCAIRE UNIQUEMENT !!!!

| | | | | |
|---|--|--|---|--|
|  | <p>mardi 07.11.23 18 euros</p> <p>Salade de haddock et concombre à la scandinave, saumon fumé ---</p> <p>Carré d'agneau rôti, jus à la sarriette, gratin de choux fleur cresson ---</p> <p>Profiteroles sauce chocolat</p> | <p>mardi 07.11.23 6 euros</p> <p>---</p> <p>Salade césar ---</p> <p>Tarte Bourdaloue</p> | <p>mercredi 08.11.23 6 euros</p> <p>---</p> <p>Choucroute ---</p> <p>Tarte aux prunes</p> | <p>mercredi 08.11.23 15 euros</p> <p>Saumon fumé et ses accompagnements ---</p> <p>Poulet rôti et son jus, pomme purée et petits pois au lard ---</p> <p>Découpe de banane et flambage au rhum</p> |
|  | <p>jeudi 09.11.23 13 euros</p> <p>Feuilletés de chèvre, méli-mélo de salades ---</p> <p>Darne de saumon pochée sauce hollandaise ---</p> <p>Salade de fruits exotiques</p> | <p>jeudi soir 09.11.23 15 euros</p> <p>---</p> <p>Plat libre autour du magret ou</p> <p>Plat libre autour du cabillaud ---</p> <p>Moelleux au marron</p> | <p>vendredi 10.11.23 6 euros</p> <p>---</p> <p>salade césar au poulet grillée ---</p> <p>Panacotta aux poires et amandes caramélisées</p> | <p>lundi 13.11.23 25 euros</p> <p>Escalope de foie Gras à la rhubarbe caramel d'épices au vin rouge ---</p> <p>Quenelle de merlan aux écrevisses ---</p> <p>Crème brûlée et petits fours</p> |
|  | <p>mardi 14.11.23 18 euros</p> <p>Gnocchis à la parisienne ---</p> <p>Brochette de noix de Saint-Jacques lardées, craquant de poireaux et jus de viande corsé ---</p> <p>Ananas flambé, beignet de banane et sorbet orange</p> | <p>mardi 14.11.23 6 euros</p> <p>---</p> <p>Wok de boeuf et légumes croquants ---</p> <p>Crème caramel</p> | <p>mercredi 15.11.23 15 euros</p> <p>Assiette de charcuteries et ses accompagnements ---</p> <p>Magret de canard au miel, pommes macaire et f'and e légume du moment ou saucisson brioché ou poisson à la Beaujolaise et crêpes vonassiennes ---</p> <p>Desserts autour du beaujolais</p> | <p>jeudi 16.11.23 13 euros</p> <p>Allumettes au fromage, méli-mélo de salades ---</p> <p>Côte de bœuf sauce béarnaise – pommes pont neuf ---</p> <p>Crème de mangue et pistaches</p> |

!!!! PAIEMENT EN CHEQUE ET CARTE BANCAIRE UNIQUEMENT !!!!

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

| | | | | |
|---|--|--|---|---|
|  | <p>vendredi 17.11.23 6 euros</p> <p>---</p> <p>Pavé de cabillaud beurre blanc, julienne de légumes au curry et riz basmati</p> <p>---</p> <p>Tarte fines aux pommes et glace vanille</p> | <p>lundi 20.11.23 16 euros</p> <p>Duchesse de saumon, coulis provençal</p> <p>---</p> <p>Nougat de joue de boeuf braisée aux carottes</p> <p>---</p> <p>Cake aux citrons caramélisé compote de griottes au serpolet glace pistache</p> | <p>mardi 21.11.23 18 euros</p> <p>Œuf poché Basquaise</p> <p>---</p> <p>Loup grillé, émulsion de beurre au pastis et fenouil au Gratin</p> <p>---</p> <p>Tartelette au citron meringuée</p> | <p>mercredi 22.11.23 6 euros</p> <p>---</p> <p>Boeuf bourguignon</p> <p>---</p> <p>Poire pochée</p> |
|  | <p>jeudi 23.11.23 6 euros</p> <p>---</p> <p>Pavé de cabillaud en papillote à l'orange, riz safrané</p> <p>---</p> <p>Tarte Amandine aux pêches</p> | <p>lundi 27.11.23 16 euros</p> <p>Tarte aux 2 saumons à la fondue de poireaux</p> <p>---</p> <p>Pavé de cerf sauce grand veneur, purée de céleri rave, légumes oubliés</p> <p>---</p> <p>Sablé breton, crémeux citron et meringues</p> | <p>mardi 28.11.23 18 euros</p> <p>velouté de moules au safran</p> <p>---</p> <p>Magret de canard laqué, riz cantonnais</p> <p>---</p> <p>Samossas mangue rhubarbe, sauce chocolat au lait et fruit de la passion</p> | <p>mercredi 29.11.23 6 euros</p> <p>---</p> <p>Paella</p> <p>---</p> <p>Crème Catalane</p> |
|  | <p>mercredi 29.11.23 15 euros</p> <p>Entrée surprise du sud ouest</p> <p>---</p> <p>Plat surprise du sud ouest</p> <p>---</p> <p>Pruneaux flambés et glace vanille moulée en salle</p> | <p>jeudi 30.11.23 6 euros</p> <p>---</p> <p>Blanquette de veau à l'ancienne riz pilaff</p> <p>---</p> <p>Profiteroles, sauce chocolat</p> | <p>lundi 04.12.23 16 euros</p> <p>Crème de pois cassée, mousse de parmesan et chorizo</p> <p>---</p> <p>Strudel de sandre au saumon fumé, choucroute</p> <p>---</p> <p>Vachein aux fruits rouges chantilly pistache</p> | <p>mardi 05.12.23 25 euros</p> <p>Cromesquis de foie gras sur pomme tatin, espuma de pomme</p> <p>---</p> <p>Pavé de sandre ½ sel, embeurrée de choux à l'ail doux</p> <p>---</p> <p>Raviole d'ananas fruits exotiques et rocher coco</p> |

!!!! PAIEMENT EN CHEQUE ET CARTE BANCAIRE UNIQUEMENT !!!!

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

| | | | | |
|---|--|---|---|---|
|  | <p>mercredi 06.12.23 15 euros</p> <p>Entrée surprise d'un grand restaurant --- Plat surprise d'un grand restaurant --- Café esprit liégeois réalisé en salle et chantilly ou soufflé au moment</p> | <p>jeudi 07.12.23 6 euros</p> <p>--- Blanquette de veau à l'ancienne riz pilaff --- Crème aux œufs, chantilly et tuiles amandes</p> | <p>lundi 11.12.23 18 euros</p> <p>Foie gras poêlé petits légumes d'hiver --- Suprême de pintade au foie gras, garniture forestière, ballotine de choux --- Biscuit mi-cuit au chocolat amer, glace café, crème anglaise</p> | <p>mardi 12.12.23 18 euros</p> <p>Risotto de gambas et chorizo --- Jambonnette de volaille farcie aux morilles, croustade de champignons du moment et fan de céleri. --- Sablé breton, crémeux citron et meringue</p> |
|  | <p>mercredi 13.12.23 15 euros</p> <p>Entrée surprise des Caraïbes --- Spécialités surprise autour des Caraïbes --- Saveurs sucrées de fruits exotiques des Caraïbes</p> | <p>jeudi 14.12.23 6 euros</p> <p>--- Dos de saumon à l'oseille, épinard frais au beurre --- Crème brûlée</p> | <p>lundi 18.12.23 18 euros</p> <p>Escalope de foie gras, tarte fine aux pommes, réduction de pommeau --- Filet de bœuf en croûte --- Bûche de Noël</p> | <p>mardi 19.12.23 18 euros</p> <p>Velouté de panais camembert de Normandie, émulsion de pommes --- Suprême de pintade en croûte d'herbes, crêpes --- Bûche de Noël</p> |
|  | <p>mercredi 20.12.23 13 euros</p> <p>--- Suprême de volaille sauce foie gras pommes noisettes --- Bûche de Noël</p> | <p>jeudi 21.12.23 18 euros</p> <p>Tartare de saumon avocat et mangue --- Civet de chevreuil grand veneur --- Bûche de Noël</p> | <p>vendredi 22.12.23 13 euros</p> <p>--- Suprême de volaille farci au foie gras, sauce porto et légumes de saison --- Café gourmand</p> | <p>mercredi 10.01.24 15 euros</p> <p>Assiette de poissons fumés et ses accompagnements --- Tartiflette savoyarde, salade de mesclun ou plat terre et mer allégé --- Cerises grillotines flambées et glace vanille moulée en salle ou verrines à légères</p> |

!!!! PAIEMENT EN CHEQUE ET CARTE BANCAIRE UNIQUEMENT !!!!

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

| | | | | |
|---|--|---|--|---|
|  | <p>vendredi 12.01.24 6 euros</p> <p>---</p> <p>Petits salé aux lentilles du Puy et saucisse de Morteau</p> <p>---</p> <p>Galette des rois</p> | <p>lundi 15.01.24 16 euros</p> <p>Soupe de potiron au lard, galette de parmesan</p> <p>---</p> <p>Magret de canard au miel d'épices, pommes macaire et pleurotes</p> <p>---</p> <p>Dessert du pâtissier</p> | <p>mercredi 16.01.24 18 euros</p> <p>Tartare de saumon</p> <p>---</p> <p>Côte de bœuf ratatouille</p> <p>---</p> <p>Banane flambée</p> | <p>mardi 16.01.24 6 euros</p> <p>---</p> <p>Quiche aux poireaux et saumé fumé et son mesclun</p> <p>---</p> <p>Salade d'agrumes au basilic</p> |
|  | <p>mercredi 17.01.24 6 euros</p> <p>---</p> <p>Tajine de poulet</p> <p>---</p> <p>Galette des rois</p> | <p>mercredi 17.01.24 15 euros</p> <p>Avocat crevettes cocktail</p> <p>---</p> <p>Sole meunière, pommes à l'anglaise ou plat surprise à base de poulet</p> <p>---</p> <p>Ananas flambés au rhum et glace rhum-raisis moulée en salle</p> | <p>jeudi 18.01.24 13 euros</p> <p>Gnocchis aux courgettes</p> <p>---</p> <p>Sole meunière, pommes vapeur</p> <p>---</p> <p>Tiramisu</p> | <p>jeudi soir 18.01.24 15 euros</p> <p>---</p> <p>Plat libre autour du thon ou</p> <p>Plat libre autour du bœuf</p> <p>---</p> <p>Blanc manger coco , Mangue et passion rocher coco</p> |
|  | <p>vendredi 19.01.24 6 euros</p> <p>---</p> <p>Bavette de boeuf grillée sauce bordelaise, pommes amandines</p> <p>---</p> <p>Café gourmand</p> | <p>lundi 22.01.24 16 euros</p> <p>Ragout de fèves à l'œuf poché et coulis de poivron</p> <p>---</p> <p>Navarin d'agneau au tandoori, légumes nouveaux glacés</p> <p>---</p> <p>Dessert du pâtissier</p> | <p>mardi 23.01.24 18 euros</p> <p>Quenelle de merlan, sauce Américaine</p> <p>---</p> <p>Sole meunière, pommes tapées et flan de légumes</p> <p>---</p> <p>Comme un baba salpicon de fruits en gelé mentholé</p> | <p>mercredi 24.01.24 6 euros</p> <p>---</p> <p>Aubergine à la parmigiana</p> <p>---</p> <p>Tiramisu</p> |




!!!! PAIEMENT EN CHEQUE ET CARTE BANCAIRE UNIQUEMENT !!!!

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

| | | | | |
|---|--|--|--|--|
|  | <p>vendredi 26.01.24 6 euros</p> <p>---</p> <p>Navarin d'agneau au tandoori, légumes de saison glacés</p> <p>---</p> <p>Tiramisu à l'orange</p> | <p>lundi 29.01.24 16 euros</p> <p>Salade de gésiers et magret fumé, vinaigrette au vin rouge de madiran</p> <p>---</p> <p>Lapin à la bière, panisse, champignons et petits oignons</p> <p>---</p> <p>Croquantine d'agrumes mousseline citron</p> | <p>mardi 30.01.24 18 euros</p> <p>salade tiède de lentilles œuf poché et lard</p> <p>---</p> <p>Filet de Saint Pierre soufflé aux courgettes, céleri rave en purée vanillée</p> <p>---</p> <p>Tartelette au caramel façon nougatine, glace vanille</p> | <p>mardi 30.01.24 6 euros</p> <p>---</p> <p>Galette bretonne complète, jeunes pousses de salade</p> <p>---</p> <p>Aumônière pomme poire parfumée à la cannelle,</p> |
|  | <p>mercredi 31.01.24 6 euros</p> <p>---</p> <p>Buffet de crêpes salées et sucrées</p> <p>---</p> | <p>jeudi 01.02.24 13 euros</p> <p>Œuf mollet croquant aux écrevisses</p> <p>---</p> <p>Pavé de saumon – fondue de poireaux</p> <p>---</p> <p>Eclairs panachés</p> | <p>vendredi 02.02.24 6 euros</p> <p>---</p> <p>Fricassée de volaille à l'ancienne, riz pilaf</p> <p>---</p> <p>Chou caramélisé au praliné</p> | <p>lundi 05.02.24 16 euros</p> <p>Crème de chou-fleur aux coquillages</p> <p>---</p> <p>Pavé de cabillaud au curry, chou vert étuvé et beurre blanc à la ciboulette</p> <p>---</p> <p>Tartelette amandine aux poires, caramel beurre salé, glace vanille</p> |
|  | <p>mardi 06.02.24 18 euros</p> <p>Gambas sautés, bisque crémée, bonbon de tomate cerise</p> <p>---</p> <p>Côte de bœuf grillée, sauce Béarnaise et pommes pont neuf</p> <p>---</p> <p>Stickee toffee pudding sauce caramel et glace au pain d'épices</p> | <p>mercredi 07.02.24 15 euros</p> <p>Assiette de fruits de Mer et ses accompagnements</p> <p>---</p> <p>Darne de saumon façon grand-mère</p> <p>---</p> <p>Profiteroles et sauce chocolat réalisée en salle ou dessert à base de Meringue</p> | <p>jeudi 08.02.24 13 euros</p> <p>6 huîtres</p> <p>---</p> <p>Blanquette de veau – riz pilaf</p> <p>---</p> <p>Choux pralinés et caramélisés</p> | <p>vendredi 09.02.24 6 euros</p> <p>---</p> <p>Linguines aux fruits de mer et parmesan</p> <p>---</p> <p>Crêpe sauce chocolat et chantilly</p> |

!!!! PAIEMENT EN CHEQUE ET CARTE BANCAIRE UNIQUEMENT !!!!

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

| | | | | |
|---|---|--|---|---|
|  | <p>mardi 13.02.24 18 euros</p> <p>Goujonnette de sole sauce tartare --- Calamars farcis du Cap Corse, tian de légumes --- Fiadone, glace vanille</p> | <p>mardi 13.02.24 6 euros</p> <p>--- Tajine de volaille au curry et lait de coco --- Corne de gazelle et lait d'amande</p> | <p>mercredi 14.02.24 15 euros</p> <p>Entrée surprise --- Plat surprise --- Fromage et Dessert surprises</p> | <p>mercredi 14.02.24 13 euros</p> <p>--- Menu Saint valentin ---</p> |
|  | <p>jeudi 15.02.24 6 euros</p> <p>--- Lapin aux olives et aux champignons, tagliatelles --- Dessert du jour</p> | <p>jeudi 15.02.24 6 euros</p> <p>--- Tartare de boeuf à l'italienne --- Café gourmand</p> | <p>vendredi 16.02.24 6 euros</p> <p>--- Salade Lyonnaise --- Riz au lait, caramel beurre salé</p> | <p>lundi 19.02.24 16 euros</p> <p>Oeuf mollet Bourguignonne --- Côte de veau au sautoir, flan de carottes, churros de pommes de terre, jus tranché à l'estragon --- Crème chocolat praliné, madeleine vanille</p> |
|  | <p>mardi 20.02.24 18 euros</p> <p>Risotto aux asperges et jambon Italien --- Osso-bucco Milanaise, méli-mélo de petits légumes --- Entremet citron vert Basilic</p> | <p>mardi 20.02.24 6 euros</p> <p>--- Waterzoï de volaille --- Gauffres liègoise sauce chocolat</p> | <p>mercredi 21.02.24 15 euros</p> <p>Entrée surprise --- Plat surprise --- Fromage et Dessert surprises</p> | <p>jeudi 22.02.24 6 euros</p> <p>--- Fricassée de volaille à l'ancienne, pâtes fraîches --- Dessert du jour</p> |




!!!! PAIEMENT EN CHEQUE ET CARTE BANCAIRE UNIQUEMENT !!!!

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

| | | | | |
|---|---|--|--|--|
|  | <p>lundi 11.03.24 16 euros</p> <p>Blinis au saumon fumé, beurre blanc et oeuf poché</p> <p>---</p> <p>Côte de boeuf de Bazas, pommes sarladaise</p> <p>---</p> <p>Fraisier à la pistache</p> | <p>mardi 12.03.24 18 euros</p> <p>Salade du sud-ouest garnie magret découper en salle</p> <p>---</p> <p>Turbot poché sauce hollandaise fondue de poireaux et flan de champignons</p> <p>---</p> <p>Tropézienne</p> | <p>mercredi 13.03.24 6 euros</p> <p>---</p> <p>Welsh frites</p> <p>---</p> <p>Bugnes</p> | <p>mercredi 13.03.24 15 euros</p> <p>Entrée surprise table du boucher</p> <p>---</p> <p>Côte de boeuf sauce béarnaise, pommes pont-neuf ou carré du boucher</p> <p>---</p> <p>Crêpes flambées au grand Marnier</p> |
|  | <p>jeudi 14.03.24 13 euros</p> <p>Quiche Lorraine</p> <p>---</p> <p>Carré d'agneau – couscous aux herbes & caviar d'aubergines</p> <p>---</p> <p>Crumble fraises rhubarbe</p> | <p>jeudi soir 14.03.24 15 euros</p> <p>---</p> <p>Plat libre autour du poulpe ou</p> <p>Plat libre autour de la pluma de porc</p> <p>---</p> <p>Riz sucré à la paella mangue et noix de coco</p> | <p>vendredi 15.03.24 6 euros</p> <p>---</p> <p>Lapin à la bière, polenta crémeuse</p> <p>---</p> <p>Pavlova aux fruits du moment</p> | <p>mardi 19.03.24 6 euros</p> <p>---</p> <p>Onglet de boeuf grillé, frites et sauce béarnaise</p> <p>---</p> <p>Profiteroles sauce chocolat</p> |
|  | <p>mercredi 20.03.24 15 euros</p> <p>Steak tartare accompagné d'une salade mélangée</p> <p>---</p> <p>Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf</p> <p>---</p> <p>Coupe glacée vanille accompagnée de pêches flambées en salle</p> | <p>jeudi soir 21.03.24 15 euros</p> <p>---</p> <p>Plat libre autour du Filet de Boeuf ou</p> <p>Plat libre autour de la saint Jacques</p> <p>---</p> <p>Poire pochée au vin rouge et aux épices</p> | <p>vendredi 22.03.24 6 euros</p> <p>---</p> <p>Tartare de boeuf, frites et salade</p> <p>---</p> <p>Poire belle Hélène, tuiles aux amandes</p> | <p>mardi 26.03.24 6 euros</p> <p>---</p> <p>Burger Gourmand</p> <p>---</p> <p>Sundae caramel au beurre salé</p> |

!!!! PAIEMENT EN CHEQUE ET CARTE BANCAIRE UNIQUEMENT !!!!

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

| | | | | |
|---|--|---|---|--|
|  | <p>vendredi 29.03.24 6 euros</p> <p>---</p> <p>Aïoli provençal</p> <p>---</p> <p>Tartelette au chocolat</p> | <p>mardi 02.04.24 6 euros</p> <p>---</p> <p>Filet de daurade et sauce vierge, risotto aux asperges</p> <p>---</p> <p>Tiramisu</p> | <p>jeudi 04.04.24 13 euros</p> <p>Potage julienne Darblay</p> <p>---</p> <p>Magret de canard au poivre, pommes darphin</p> <p>---</p> <p>Tarte bourdaloue</p> | <p>vendredi 05.04.24 6 euros</p> <p>Soupe au pistou</p> <p>---</p> <p>Farcis Niçois, sakade de mesclun</p> <p>---</p> |
|  | <p>mardi 09.04.24 6 euros</p> <p>---</p> <p>Filet de bar, sauce vierge. rizotto façon paella.</p> <p>---</p> <p>Tiramisu noisette chocolat</p> | <p>mercredi 10.04.24 15 euros</p> <p>Assiette de jambon cru de Parme et ses accompagnements</p> <p>---</p> <p>Buffet gourmand de fromages Italiens et accompagnements</p> <p>---</p> <p>Esprit de Tiramisu réalisé en sal e</p> | <p>jeudi 11.04.24 13 euros</p> <p>Tartelette printanière</p> <p>---</p> <p>Goujonette de merlu sauce tartare façon "fish and chips"</p> <p>---</p> | <p>jeudi soir 11.04.24 15 euros</p> <p>---</p> <p>Plat libre autour du foie gras ou</p> <p>Plat libre autour des coques et palourdes</p> <p>---</p> <p>Vacherin aux fruits rouges</p> |
|  | <p>vendredi 12.04.24 6 euros</p> <p>---</p> <p>Risotto aux fruits de mer à la façon d'une paëlla</p> <p>---</p> <p>Dessert du pâtissier</p> | <p>mardi 16.04.24 6 euros</p> <p>---</p> <p>Tarare de boeuf thaï et frites maison</p> <p>---</p> <p>Moelleux au chocolat, crème anglaise parfumée à la fève de tonka.</p> | <p>vendredi 19.04.24 6 euros</p> <p>---</p> <p>Canellonis à la viande</p> <p>---</p> <p>Desert du pâtissier</p> | <p>lundi 06.05.24 16 euros</p> <p>Croquant d'asperges, sauce mouseline</p> <p>---</p> <p>Filet de rouget rôti, beurre de soupe de poissons et fenouil braisé aux agrumes</p> <p>---</p> <p>Bavarois aux fraises réduction balsamique</p> |

!!!! PAIEMENT EN CHEQUE ET CARTE BANCAIRE UNIQUEMENT !!!!

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

| | | | | |
|---|---|--|---|---|
|  | <p>mardi 07.05.24 6 euros</p> <p>---</p> <p>Escalope de veau viennoise et pâte fraîche</p> <p>---</p> <p>Crème brûlée à la lavande</p> | <p>lundi 13.05.24 16 euros</p> <p>Tarte fine de langoustines à la tomate, mesclun provençal</p> <p>---</p> <p>Dorade portion en croûte de citrons, légumes grillés et vinaigrette tiède</p> <p>---</p> <p>Brioche perdue aux fruits rouges, crème mousseline à la pistache</p> | <p>mardi 14.05.24 18 euros</p> <p>Tartare de saumon aux agrumes</p> <p>---</p> <p>Sole grillée découpée devant vous, beurre d'agrumes, fondue de fenouil et artichaut en barigoules</p> <p>---</p> <p>Tarte aux fraises et crème d'amandes sorbet fraise maison</p> | <p>mardi 14.05.24 6 euros</p> <p>---</p> <p>Cordon bleu et pâte fraîche</p> <p>---</p> <p>Crème caramel</p> |
|  | <p>mercredi 15.05.24 15 euros</p> <p>Melon rafraichi au muscat ou porto</p> <p>---</p> <p>Steak tartare façon thaï, accompagné de salades mélangées</p> <p>---</p> <p>Fraises flambées et glace vanille moulée en salle</p> | <p>jeudi 16.05.24 6 euros</p> <p>---</p> <p>Pavé de bœuf grillé, beurre Marchand de vin, fagot de haricots verts</p> <p>---</p> <p>Mousse chocolat sur un sablé breton</p> | <p>vendredi 17.05.24 6 euros</p> <p>---</p> <p>Salade niçoise de Jacques Maximin</p> <p>---</p> <p>Dessert du pâtissier</p> | <p>mardi 21.05.24 18 euros</p> <p>Velouté de moules aux paillettes</p> <p>---</p> <p>Filet de canette aux cerises, légumes fanes et racines étuvés aux épices</p> <p>---</p> <p>Charlotte aux fraises</p> |
|  | <p>mardi 21.05.24 6 euros</p> <p>---</p> <p>Fish and Chips de merlan, sauce tartare</p> <p>---</p> <p>Coupe de fruits rouges</p> | <p>jeudi 23.05.24 6 euros</p> <p>---</p> <p>Poulet rôti, pommes allumettes</p> <p>---</p> <p>Tarte au citron</p> | <p>vendredi 24.05.24 6 euros</p> <p>---</p> <p>Filet de dorade sauce vierge, fenouil à l'huile d'olive</p> <p>---</p> <p>Crumble aux pommes</p> | <p>mardi 28.05.24 6 euros</p> <p>---</p> <p>Pavé de thon grillé, sauce fromage frais et fines herbes</p> <p>---</p> <p>Charlotte</p> |

!!!! PAIEMENT EN CHEQUE ET CARTE BANCAIRE UNIQUEMENT !!!!

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