



La Table d'Albert

MENUS
2024 - 2025

AdM

Albert de Mun
Paris - Ile de France



Restaurant d'Application

La Table d'Albert

Vous accueillez :

- les mardi, mercredi, jeudi et vendredi pour le déjeuner à partir de 12h30
- Les mercredi et jeudi pour le dîner à partir de 19h30
- Le mardi pour le tea-time à partir de 16h (sous réserve d'ouverture prochaine).



La réservation préalable est obligatoire sur notre site internet www.albertdemun.eu

Aucune réservation n'est prise au téléphone.

Les réservations pour les groupes de 5 convives ou plus se font par email à reservation@albertdemun.net.

Dans ces cas-là, certaines spécificités du menu et le prix de vente seront détaillés dans un devis dont le paiement d'arrhes confirmera l'exécution.

Pour le détail, se reporter aux Conditions générales de vente à la fin du présent livret.

La Table d'Albert ouvre le 1er octobre 2024 (le 5 novembre dans sa version Salon de thé) et ferme pendant les vacances scolaires. Les services sont organisés comme suit :

Accueil et fin de service	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
12h.30 – 14h.30	Déjeuner 20,50€	Déjeuner 20,50€	Déjeuner 20,50€	Déjeuner 20,50€
16h. – 18h.30	Tea-time à partir de 11€			
19h.30 – 22h.		Dîner 27€	Dîner 27€	

Certains menus ou soirées thématiques font l'objet d'une tarification spéciale indiquée dans le présent livret.

L'eau micro-filtrée plate ou gazeuse est comprise dans le prix des menus.

Dans l'intérêt de nos élèves et dans le respect de la législation, nous prions nos hôtes de bien vouloir respecter les horaires de début et de fin de service.

Avant de commencer :

Chères clientes, chers clients,

Nous vous souhaitons la bienvenue à La table d'Albert, le restaurant d'application du groupe scolaire Albert de Mun, situé au cœur du septième arrondissement. Son équipe constituée de professeurs et d'élèves passionnés vous accueille avec joie et bonne humeur.

Nous sommes heureux de vous présenter notre programme pour l'année scolaire 2024-2025. En conformité avec nos engagements pédagogiques et grâce à nos fournisseurs, il respecte la saisonnalité et met en valeur les producteurs locaux. De la sorte, en fonction de l'approvisionnement et des cours du marché, certains menus peuvent en dernière minute légèrement différer de ceux annoncés.

Le Restaurant est l'occasion pour nos élèves de faire une démonstration de leur savoir-faire. Ainsi, les étudiants en sommellerie (MC et BP), en mention complémentaire en dessert de restaurant (MCCDR) et en pâtisserie et boulangerie (Bac Pro) concourent à rendre chaque repas unique.

Nous trouver :

- L'entrée piétonne du restaurant se fait au rez-de-chaussée du : 3, rue Pierre Leroux.
- Vous êtes motorisés : privilégiez le parking Indigo Sèvres Babylone.
- Vous venez en transports en commun : les stations de métro les plus proches sont Vaneau (ligne 10), Duroc (10 et 13), Sèvres Babylone (10 et 12).

Nos formations en hôtellerie-restauration et alimentation :

- BAC Technologique en Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration
- BAC Professionnel Cuisine, Commercialisation et services en restauration
- BAC Professionnel Boulangerie-Pâtisserie
- CAP Boulanger
- CAP Pâtissier

- Mise à niveau Hôtellerie-Restauration
- BP Sommelier
- Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant
- Mention Complémentaire Sommellerie
- BTS Management en Hôtellerie Restauration – options A, B et C
- Troisième année de licence
- Bachelor Thierry Marx « Chef, Chef d'entreprise »
- Licence Professionnelle Hôtellerie Encadrement et Exploitation en Hôtellerie et Restauration de Luxe

Tout le détail est à retrouver sur notre site www.albertdemun.eu



Déjeuner du Mardi 01 Octobre 2024

Tartare de bœuf ou de tomates, Pickles et mesclun



Dos de lieu sauté
Risotto de légumes
Sauce hollandaise au curry



Délice de rhubarbe



Déjeuner du Mardi 08 Octobre 2024

Tartare de bœuf ou de tomates,
Pickles et mesclun



Dos de lieu sauté
Risotto de carottes, sauce Mousseline



Fondant chocolat praliné
Glace vanille

Déjeuner du Jeudi 10 Octobre 2024

Ficelle picarde



Moules frites



Opéra pistache

***“La table c’est l’endroit de détente et de convivialité par excellence... c’est pourquoi il faut utiliser son imagination pour venir compléter celui de la cuisine”
(Bernard Loiseau)***

Dîner du Jeudi 10 Octobre 2024

Capuccino de champignons, œuf poché, lard croustillant



Lapin aux pruneaux et patates douces confites au sirop d’érable
Crème aigre ou millefeuille de potimarron



Fraisier

Déjeuner du Vendredi 11 Octobre 2024

Œuf Parfait Meurette



Filet de dorade sauté
Ecrasé de pommes de terre
Crumble persillé



Baba Ganache vanille noisette

Déjeuner du Mardi 15 Octobre 2024

Œuf parfait
Emulsion de choux-fleurs



Pièce du boucher flambée
Spaetzles sautées aux champignons



Tout chocolaté



Dîner du Mercredi 16 Octobre 2024

**SOIRÉE PRIVATISÉE
Cocktail des Licences**

***“Les restaurants sont des lieux
de partage et de convivialité.”
(Alain Ducasse)***

Déjeuner du Jeudi 17 Octobre 2024

Tarte fine à l'andouille de Guéméné et aux Pommes



Bar rôti, beurre Nantais
Cocos de Paimpol à la Bretonne



Chiboust Pomme sorbet cidre

Dîner du Jeudi 17 Octobre 2024

Ravioles végétales
Bouillon de champignons à l'ail noir



Suprême de pintade rôti, Jus court
Pomme Anna, compotée d'échalotes
Ou flan de panais à l'olive



Millefeuille cacahuète et cardamone

***“La salle à manger est un
théâtre dont la cuisine est la
coulisse et la table la scène”
(Chatillon Plessis)***



Vacances Scolaires de la Toussaint



Déjeuner du Mardi 05 Novembre 2024

Œuf parfait
Emulsion de choux-fleurs



Pièce du boucher flambée
Spaetzles sautées aux champignons



Délice aux pommes



Déjeuner du Mercredi 06 Novembre 2024

MENU A THÈME : BRETAGNE

Rémoulade céleri/pomme verte et homard
Crumble au sarrazin



Suprême de volaille farci aux herbes
Carottes et oignons de Roscoff rôtis au miel
Polenta croustillante



Plateau de fromages ou
Entremet figues et vanille

Dîner du Mercredi 06 Novembre 2024

Ravioles de Homard et sa bisque



Carré de porc aux herbes
Pommes Pont-Neuf



Autour de la noisette

Déjeuner du Jeudi 7 Novembre 2024

Accras de morue, Picklies



Colombo de volaille
Aubergine et patate douce



Blanc manger Coco sorbet citron vert

Dîner du Jeudi 07 Novembre 2024

Carpaccio de dorade, Crème de Timut
Tuile de tapioca



Sauté de bœuf façon Thaï
Confiture de piment doux
Riz parfumé ou Pakchoï braisé au soja



Plateau de fromages
Ou Saint-honoré litchi-rose

Déjeuner du Vendredi 08 Novembre 2024

Œuf parfait meurette



Filet de dorade sauté
Ecrasé de pommes de terre
Crumble persillé



Saint-Honoré chocolat au lait
Fruits secs caramélisés

Déjeuner du Mardi 12 Novembre 2024

Tarte fine de Potimarron et châtaignes au lard



Epaule d'agneau confit aux épices
Tajine de légumes



Chocolat citron

***“Recevoir quelqu'un c'est se
charger de son bonheur”***

(Paul Bocuse)

Déjeuner du Mercredi 13 Novembre 2024

Œuf parfait
Poêlée de champignons, émulsion au parmesan



Merlan à l'anglaise, sauce tartare
Légumes ou pommes vapeur



Plateau de fromages ou Pavlova exotique

Dîner du Mercredi 13 Novembre 2024

Soufflé aux herbes



Fricassée de chipirons et crevettes
Risotto cardinal



Plateau de fromages ou Charlotte aux poires

Déjeuner du Jeudi 14 Novembre 2024

Crème de chou-fleur au cumin et moules



Piccata de veau pané, noisettes et champignons des
Bois
Tagliatelles de légumes à l'estragon



Plateau de fromages ou
Succès pistache Combawa, meringue craquante

Dîner du Jeudi 14 Novembre 2024

Œufs cocotte aux champignons
Ou chou-fleur pané et condiment cacahuète



Blanquette de veau à l'ancienne, oignons glacés
Pâtes fraîches



Fromages
Ou tarte au chocolat ou millefeuille

Déjeuner du Mardi 19 Novembre 2024

Tarte fine de potimarron et châtaignes au lard



Epaule d'agneau confit aux épices
Tajine de légumes



Opaline à la noisette

Déjeuner du Mercredi 20 Novembre 2024

Carpaccio de daurade, Vinaigrette mangue
Salade d'herbes



Carré de porc rôti, Jus à la sarriette
Ragout de Lentilles du Puy ou Pommes dauphine



Plateau de fromages ou
Riz au lait à l'impératrice orange caramel

Déjeuner du Jeudi 21 Novembre 2024

Capuccino de petits pois et crevettes flambées



Bœuf bourguignon dans la tradition
Nouilles fraîches



Plateau de fromages ou Verrine chocolat brownie

Déjeuner du Mercredi 27 Novembre 2024

MENU A THÈME : BOURGOGNE

Feuilleté d'escargots en persillade au cresson



Bœuf bourguignon
Mousseline pomme-céleri ou Tagliatelles au beurre



Plateau de fromages
Ou Amandine poire, crème tonka et sauce caramel

Dîner du Mercredi 27 Novembre 2024

Soupe à l'oignon gratinée ou saumon gravelax



Osso bucco, Gremolata
Légumes racines rôties et cocos de Paimpol



Plateau de fromages ou dessert Jeanne d'Arc

Déjeuner du Jeudi 28 Novembre 2024

Gratinée à l'oignon



Sauté de veau Marengo
Pommes vapeur



Plateau de fromages ou Forêt Noire

Dîner du Jeudi 28 Novembre 2024

Œufs Mimosa, rémoulade de panais



Tartare de bœuf au couteau et ses condiments
Pommes Pont-Neuf, salade Mesclun



Tarte Tatin Flambée

Déjeuner du Mardi 03 Décembre 2024

Fondue de poireaux et St Jacques sautés



Onglet de bœuf sauce champignons
Persillade de pommes de terre



Dessert Jeanne d'Arc

Déjeuner du Mercredi 04 Décembre 2024

Jambon de pays à la tranche ou assortiments de crudités



Pavé de lieu noir poché beurre blanc
Embeurré de choux



Plateau de fromages ou
Ananas Flambé, Glace vanille

Dîner du Mercredi 04 Décembre 2024

Vol au vent de champignons, sauce Dieppoise



Carré d'agneau à la salicorne
Pomme Macaire à l'échalote



Fromages ou dessert Jeanne d'Arc

Déjeuner du Jeudi 05 Décembre 2024

Gratin de coquillages de nos côtes
Julienne de légumes au beurre doux



Poulet au cidre normand et pommes en l'air sautées



Plateau de fromages
Ou crêpes flambées au Calvados

Dîner du jeudi 05 Décembre 2024

Menus à 35 Euros hors boissons

Ravioles de crustacés et sa bisque



Lotte en croûte Viennoise, miroir de vin rouge
Cru et cuit de panais



Plateau de fromages ou Dessert Jeanne d'Arc

Déjeuner du Mardi 10 Décembre 2024

Menus à 35 Euros hors boissons

Ravioles de foie gras, Bouillon aux cèpes



Saint Jacques au vinaigre de cidre
Purée de patates douces



Dessert Jeanne d'Arc

Déjeuner du Mercredi 11 Décembre 2024

Velouté de potimarron
Crèmeux à la ciboulette



Blanquette de veau à l'ancienne
Riz pilaf ou Boulgour pilaf



Plateau de fromages
Ou crêpes flambées Suzette

Dîner du Mercredi 11 Décembre 2024

Velouté de légumes oubliés et châtaignes confites



Filet de cannette à la moutarde violette
Pommes Dauphine, persillade de cèpes



Fromage ou dessert Jeanne d'Arc

Déjeuner du Jeudi 12 Décembre 2024

Soupe de poisson et ses accompagnements



Steak au poivre
Endives fondantes, pomme Macaire



Plateau de fromages ou
Mini-cake aux fruits confits, banane flambées

Dîner du Jeudi 12 Décembre 2024

Menu de Noël mis au point par les élèves
De BTS FMHR 2



Plateau de fromages ou dessert Jeanne d'Arc

Déjeuner du Mardi 17 Décembre 2024

Menu à 35 euros hors boissons

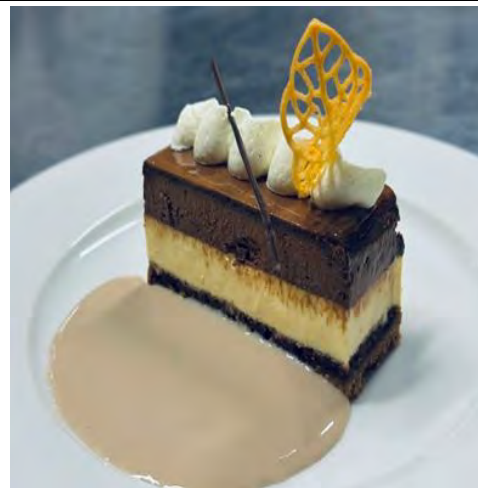
Ravioles de foie gras, bouillon aux cèpes



Saint Jacques au vinaigre de cidre
Purée de patates douces



Dessert Jeanne d'Arc



Déjeuner du Mercredi 18 Décembre 2024

Menu de Noël 35 euros hors boissons

6 huitres ou Saumon gravelax
Blinis et crème aneth



Chapon farci aux fruits secs
Fricassée de légumes oubliés



Brie au mascarpone truffé
Ou bûche de Noël

Dîner du Mercredi 18 Décembre 2024

Velouté de panais au chocolat blanc et oignons
confits



Magret de canard mendiant pour deux
Pommes façon sarladaise



Plateau de fromages ou dessert Jeanne d'Arc

Déjeuner du Jeudi 19 Décembre 2024

Menu à 35 euros hors boissons

Ceviche de bar au citron vert
Grenade et lait de coco



Filet de biche en croûte
Mousseline de pommes de terre parfumée à la truffe



Plateau de fromages ou
Bûche Signature

***“La vraie cuisine est une forme
d'art. Un cadeau à partager”
(Oprah Winfrey)***



Vacances Scolaires de Noël



Dîner du Mercredi 15 Janvier 2025

Tarte aux oignons et munster ou charcuterie



Bœuf façon baeckeffe
Spätzle



Plateau de fromages ou dessert Jeanne d'Arc



Dîner du Jeudi 16 Janvier 2025

Assiette nordique
Ou velouté Crécy à l'anis



Ragoût de sanglier à la bière
Pomme-fruit au four, groseille, Châtaigne



Fromage ou dessert Jeanne d'Arc

Déjeuner du Mardi 21 Janvier 2025

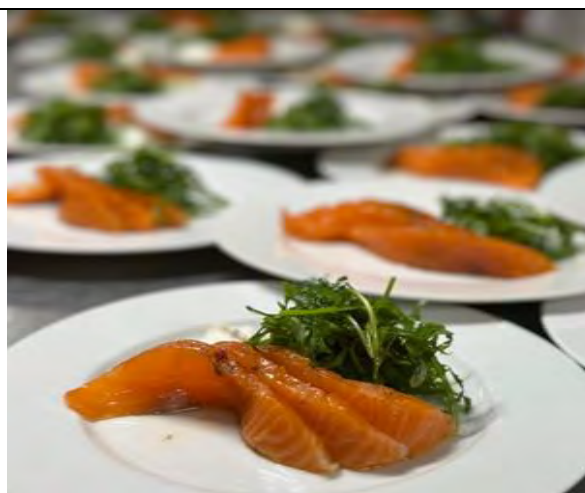
Minestrone



Curry d'agneau
Riz thaï



Plateau de fromages
Ou chou vanille et ananas flambé



Déjeuner du Mercredi 22 Janvier 2025

MENU A THÈME : ENGLISH

Tartare de betterave au raifort et Œuf poché
ou
Bagels au saumon gravelax, salade d'herbes



Fish & chips



Plateau de fromages ou Trifle

Dîner du Mercredi 22 Janvier 2025

Buffet d'entrées



Quenelle de poisson de rivière, Sauce Nantua
Ou Carbonade flamande
Riz pilaf



Plateau de fromages ou dessert Jeanne d'Arc

Déjeuner du Jeudi 23 Janvier 2025

Tartare de saumon exotique
Salade d'herbes



Daurade rôtie pour deux
Beurre composé au citron et piment d'Espelette
Ecrasé de pommes de terre et sucres braisées



Plateau de fromages
Ou Banane flambée chantilly et tuiles

Dîner du Jeudi 23 Janvier 2025

Allumettes de st jacques et champignons
Sauce crémeuse



Coquelet pour deux au citron confit
Pressé de poireau condiment miso et sésame



Plateau de fromages
Ou mousse au chocolat
Ou crème brûlée vanille, petits fours secs

Déjeuner du Vendredi 24 Janvier 2025

Mousse de Haddock sur un sablé parmesan
Emulsion à la coriandre



Aile de Raie aux câpres
Tatin d'endives



Dessert Jeanne d'Arc et pruneaux flambés



Déjeuner du Mardi 28 Janvier 2025

Potage Agnès Sorel



Tajine d'agneau aux fruits confits
Pilaf arlequin



Plateau de fromages
Ou Caroline au chocolat et ananas flambé

Déjeuner du Mercredi 29 Janvier 2025

MENU A THÈME : BISTRO

Ouf meurette
Ou Velouté de topinambour
Assortiment de chips



Joue de bœuf braisée
Gratin dauphinois ou Gnocchis de pommes de terre



Plateau de fromages ou Ile flottante

Dîner du Mercredi 29 Janvier 2025

Tarte au maroilles
Ou jambon cru d'Auvergne



Estofinade de cabillaud et son mesclun



Plateau de fromages ou dessert Jeanne d'Arc

Déjeuner du Jeudi 30 Janvier 2025

Saumon gravelax, Toast et sauce raifort



Daurade pour deux en portefeuille
Beurre maître d'hôtel
Endives braisées



Plateau de fromages
Ou ananas flambé, chantilly et madeleines

Dîner du Jeudi 30 Janvier 2025

Terrine de légumes à l'Ossau-Iraty



Lapin en deux façons
Timbale de macaronis à la crème



Plateau de fromages ou Dessert Jeanne d'Arc

Déjeuner du Vendredi 31 Janvier 2025

Mousse de Haddock sur un sablé de parmesan
Emulsion à la coriandre



Aile de raie Grenobloise
Tatin d'endives



Dessert Jeanne d'Arc ou pruneaux flambés



Déjeuner du Mardi 04 Février 2024

Velouté de Butternut



Poulet rôti à l'estragon
Ecrasé de pommes de terre



Plateau de fromages ou
Crème brûlée, vanille, Croustillant caramel

Déjeuner du Mercredi 05 Février 2025

Millefeuille de betterave rouge Chèvre, pommes granny et crumble de noisettes



Maquereaux snackés, sauce à la moutarde
Déclinaison de panais



Plateau de fromages ou Forêt noire revisitée

Dîner du Mercredi 05 Février 2025

Cotriade et condiments



Cassolette de tacaoud en croûte d'algues
Chou-fleur en gratin



Plateau de fromages ou
Palet breton, pomme vanille, caramel salé

Déjeuner du Jeudi 06 Février 2025

Velouté de potimarron, Eclats de châtaignes
Ou jambon de pays en découpe de salle



Dos de saumon cuit à l'unilatéral
Beurre blanc
Boulgour pilaf et légumes aux herbes



Plateau de fromages Ou « le grain de café »

Dîner du Jeudi 06 Février 2025

Nouvel an Chinois
Réalisé par les BTS FMHR 2



Fruits flambés ou
Mangue, coco et sésame

Déjeuner du Vendredi 07 Février 2025

Talmouse en tricorne



Dos de lieu Dugléré
Pommes vapeur



Crèmeux au Baileys, fruits caramélisés



Déjeuner du Mardi 11 Février 2025

Velouté de butternut



Poulet rôti au citron
Ecrasé de Patates douces



Plateau de fromages ou Mont marron

Déjeuner du Mercredi 12 Février 2025

MENU A THÈME : ORIENTAL

Assortiment de mezzés à partager



Epaule d'agneau confite au thym et au ras el-hanout
Semoule et légumes façon tajine
Condiment aux dattes et au citron, harissa verte



Plateau de fromages ou croustillant poires Sarrazin

Dîner du Mercredi 12 Février 2025

Tarte aux échalotes et au Comté
Salade de cramaillots



Volaille de Bresse au vin jaune
Salsifis au jus et champignons à la crème



Plateau de fromages ou Baba exotique

Déjeuner du Jeudi 13 Février 2025

Velouté parmentier, Chantilly au lard
Ou
Jambon de Pays en découpe en salle



Pavé de lieu noir et crumble de chorizo
Riz pilaf et carottes à l'orange



Plateau de fromages
Ou Tatin pommes, crémeux choco noisette

Dîner du Jeudi 13 Février 2025

Soupe à l'oignon
Ou assiette de charcuterie maison



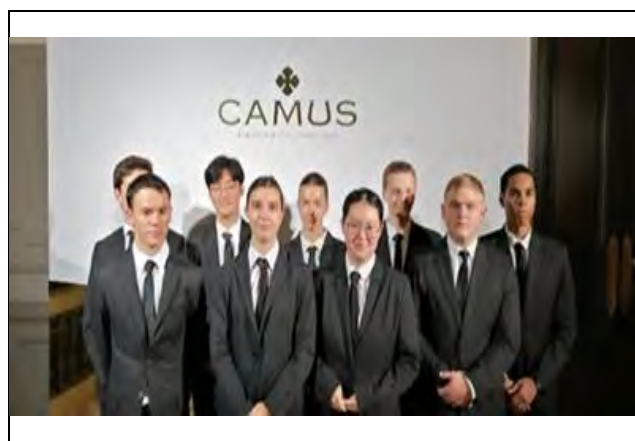
Jarret de veau à la sarriette
Lentilles et Laitue braisée



Chariot de desserts

***“Un plat excellent ne suffit plus,
si vous voulez enchanter les
convives tout doit être en
harmonie, le décor et
l'atmosphère”
(Guy Savoy)***

Vacances Scolaires d'Hiver



Déjeuner du Mardi 04 Mars 2025

Papardelles au pesto d'épinard
Copeaux de jambon cru



Poulet sauté au Madère
Crèmeux de chou-fleur



Plateau de fromages ou
Profiterole revisitée

***“La cuisine, c’est le reflet de
notre culture et de notre
histoire”
(Daniel Boulud)***

Déjeuner du Mercredi 05 Mars 2025

MENU A THÈME : BUFFET/BISTRO

Poireaux gribiche noisette, Œufs mimosa
Avocat crevettes cocktail



Pavé de saumon à l'oseille
Blé vert « freekeh » et sucrose braisée



Millefeuille revisité minute

Dîner du Mercredi 05 Mars 2025

Gyozas végétariens
Ou gyozas au porc



Daurade laquée façon teriyaki
Riz vinaigré
Concombres sautés



Perles du Japon coco, mangue

Déjeuner du Jeudi 06 Mars 2025

Assiette nordique



Ballotine de pintade rôtie au miel et fruits secs
Polenta et mousseline de carottes à la coriandre



Nougat glacé

Dîner du Jeudi 06 Mars 2025

Buffet chasseur mis au point par les élèves
de BTS FMHR 2



Entremets pruneau ou
Entremets pistache caramel

Déjeuner du Vendredi 07 Mars 2025

Talmouse en tricorne



Dos de Lieu Dugléré
Pommes vapeur



Cannelloni exotique

Déjeuner du Mardi 11 Mars 2025

Lasagnettes façon cacio e pepe
Copeaux de jambon cru



Poulet sauté chasseur
Crèmeux de kabocha et citron



Glace façon Magnum chocolat noisette



Déjeuner du Mercredi 12 Mars 2025

MENU A THÈME : ASIATIQUE

Bibimbab au kimchi



Fricassée de volaille Gingembre et citronnelle
Nouilles sautées ou riz cantonnais



Perle du japon vanille
Coulis de mangue et émulsion de coco

Dîner du Mercredi 12 Mars 2025

Menu retour de Thaïlande

Réalisé par les 1BTS FMHR



Fleur de lotus

Déjeuner du Jeudi 13 Mars 2025

Buffet campagnard



Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes
Cassolette de légumes oubliés et ail confit



Saint-Honoré Mangue passion
Caramel exotique

Dîner du Jeudi 13 Mars 2025

Feuilletés de légumes primeurs
Ou assiette de charcuterie maison



Poulet rôti contisé aux herbes
Pomme paille ou écrasé de pommes de terre à l'ail



Le précieux chocolat

Déjeuner du Vendredi 14 Mars 2025

Quiche chèvre et tomate
Mesclun d'endives



Onglet de veau à l'échalotes
Légumes confits



Farandole de choux

Déjeuner du Mardi 18 Mars 2025

Asperges sauce Hollandaise



Joue de porc braisé à la bière
Petits légumes et riz à la crème



Soufflé agrumes



Déjeuner du Mercredi 19 Mars 2025

MENU A THÈME : MEDITERANÉEN

Soupe de poissons et sa rouille
Ou sablés parmesan, courgettes confites, Féta basilic



Papillote de poissons et crevettes
Fenouils braisés à l'orange



Tarte au citron revisitée

Dîner du Mercredi 19 Mars 2025

Menu à 35 euros hors boissons

Œuf poché, crème d'asperges en
Crumble de moutarde



Bar pour deux sauces hollandaises
Pommes Anna



Autour du café

Déjeuner du Jeudi 20 Mars 2025

Tarte fine de courgette et jambon de pays



Parmentier de canard
Mesclun de salade et herbes



Croustade aux pommes
Glace Armagnac

Dîner du Jeudi 20 Mars 2025

Soupe de poissons, Condiment Romesco



Burger de bœuf Maison ou rognons de veau à la
crème
Pommes paille ou écrasé de pommes de terre à l'ail



Crèmeux goyave mangue
Crumble pistache, tagliatelle au miel

Déjeuner du Vendredi 21 Mars 2025

Quiche chèvre et tomate, Mesclun d'endives



Onglet de veau à l'échalote
Légumes confits



Assortiment de sorbets et glaces servis en tulipe

Déjeuner du Mardi 25 Mars 2025

Asperges sauce mousseline



Joue de porc au satay
Riz à la crème et confit de fenouil à l'orange



Ile flottante, Infusion fruits rouges



Déjeuner du Mercredi 26 Mars 2025

MENU A THÈME : ITALIEN

Légumes antipasti, crème de mozza
Salade de cresson et poitrine croustillante



Osso buco
Conchiglioni farci à la ricotta et aux herbes



Tiramisu minute

Dîner du Mercredi 26 Mars 2025

Menu à 35 euros hors boissons

Œuf Bénédicte, Salade d'asperges



Tournedos de bœuf flambé, sauce aux champignons
Millefeuille d'artichauts au parmesan



Pavlova framboise estragon

Déjeuner du Jeudi 27 Mars 2025

Eclair betterave
Fromage et balsamique



Filet de dorade Boistelle
Riz pilaf



Soufflé chocolat

Dîner du Jeudi 27 Mars 2025

Chou-fleur brioché ou Velouté Crésy
Croquant noisette



Magret de canard, émulsion de persil
Jardinière de légumes comme une chartreuse



Menthe-chocolat façon After Eight

Déjeuner du Vendredi 28 Mars 2025

Crème de petits pois et lardons fumés
Sommités de chou-fleur



Carbonade flamande
Pâtes fraîches



Chocolat-noisette, Crumble épice

Déjeuner du Mardi 01 Avril 2025

Œuf mimosa et sa salade



Filet de dorade beurre Citronné
Mousseline de carotte



Tarte normande revisitée



Déjeuner du Mercredi 02 Avril 2024

MENU A THÈME : Amérique du Sud

Asperges blanches
Œuf mollet croustillant
Salsa verde



Daurade pour deux en croûte de sel
Sauce chimichuri
Quinoa et oka du Pérou



Soupir de Lima

Dîner du Mercredi 02 Avril 2025

Dîner à l'aveugle

« Sens, essence, effervescence »

Réalisé par les 1BTS FMHR



Déclinaison de fraise

Déjeuner du Jeudi 03 Avril 2024

Quiche aux artichauts et fondue d'échalotes



Steak tartare au couteau
Boulangère de navets et patates douces



Dôme fraises au cœur coulant vanille

Dîner du Jeudi 03 Avril 2025

Menu à 35 euros

Gambas, salade fraîcheur
Ou asperges en deux façons



Filet-mignon de porc feuilleté aux herbes,
sauce Grand veneur
Petits pois à la française, Légumes glacés



Vacherin poire-noisette
Fine meringue craquante

Déjeuner du Vendredi 04 Avril 2025

Crème de petits pois et lardons fumés
Sommités de chou-fleur



Carbonade flamande
Pâtes fraîches



Cagette de fruits de saison

Déjeuner du Mardi 08 Avril 2025

Œuf mimosa et sa salade



Filet de dorade, beurre blanc
Mousseline de carotte



Tarte Bourdaloue revisitée



***“Le rôle du cuisinier commence
là où s’arrête le travail de
l’artisan, l’œuvre de la nature.
Il consiste à rendre très bon ce
qui déjà est très beau”
(Alain Ducasse)***



Dîner du Mercredi 09 Avril 2025

PRIX WEPLER

Restaurant d'application

PRIVATISÉ

***“La cuisine, c’est l’art de
nourrir les autres et de leur
apporter du bonheur”
(Anne-Sophie Pic)***



Vacances Scolaires de Printemps



Déjeuner du Mardi 29 Avril 2025

Tarator de concombre
Cracker sésame



Daurade rôtie pour deux

Première ratatouille



Tarte framboise et son sorbet



Déjeuner du Mercredi 30 Avril 2025

Tarte fine au chèvre et tomate au basilic



Carré de porc poêlé aigre douce
Pommes boulangères



Croustillant exotique

Déjeuner du Vendredi 02 Mai 2025

Avocat crevettes, Sauce cocktail



Suprême de volaille rôtie
Fricassée de légumes ou
Pommes de terre grenaille



Tarte arlequin, guimauve cassis



Déjeuner du Mardi 06 Mai 2025

Gaspacho émulsion de citron confit



Daurade rôtie sauce Créole
Première ratatouille



Pavlova fraises et son sorbet

Déjeuner du Mercredi 07 Mai 2025

Gaspacho andalou



Tartare de bœuf et condiments
Pommes gaufrettes



Autour de la fraise



Déjeuner du Vendredi 09 Mai 2025

Avocat crevettes, Sauce cocktail



Filet de dorade sauce hollandaise
Fricassée de légumes ou
Pommes de terre grenaille



Vacherin fruits rouges et hibiscus

Déjeuner du Mardi 13 Mai 2025

Melon au sirop de romarin, Jambon cru



Lieu à l'huile de thym
Parmigiana



Dessert Jeanne d'Arc



Déjeuner du Mercredi 14 Mai 2025

Sous réserve d'examen

Gaspacho de tomates, Mozzarella et pesto
Ou salade de haricots verts / chorizo et noisettes



Tartare de saumon
ou tartare de bœuf
Salade verte
Pomme gaufrette ou pomme paille



Kiwi et menthe

Déjeuner du Jeudi 15 Mai 2025

Sous réserve d'examen

Œuf poché basquaise, coulis de poivron rouge



Poulet grillé à la Diable
Pommes paille



Tiramisu à la fraise, vanille et crumble cassis

Dîner du Jeudi 15 Mai 2025

Sous réserve d'examen

Terrine de courgettes



Daurade rôtie pour deux, sauce hollandaise
Aubergines en deux façons



Tarte aux fraises



Déjeuner du Vendredi 16 Mai 2025

Sous réserve d'examen

Quiche de légumes saison



Tataki de saumon
Nouilles sautées et légumes wok



Bananes flambées
Glace à la vanille

Déjeuner du Jeudi 22 Mai 2025

Sous réserve d'examen

Gaspacho de concombres
Féta, poivrons



Filet de lieu à l'aïoli
Cocotte de légumes croquants



Dessert Jeanne d'Arc

*Un repas sans vin est comme un jour
sans soleil."*

Anthelme Brillat-Savarin

Déjeuner du Vendredi 23 Mai 2025

Sous réserve d'examen

Quiche de légumes saison



Tataki de saumon
Nouilles sautées et légumes wok



Bananes flambées, Glace à la vanille

