



Menus du restaurant d'application



Pour la semaine du mardi 09 Avril 2019 au vendredi 12 avril 2019, nous vous proposons :

Mardi 09 avril 2019

Menu à 20.00€

Menu autour de l'asperge

Royale d'asperges au Savagnin, gougères au Comté.

Méli mélo d'asperges blanches et vertes, sauce Maltaise, salade croquante, rosace de jambon cru.

Magret de canard rôti, risotto et poêlée d'asperges et pleurotes.

Crème brûlée au Vin jaune glace vanille, tuile Noix

Jeudi 11 avril 2019

Menu à 20.00€

Menu autour de l'agneau

Confit d'agneau en cromesquis, velouté de Panais.

Tranche d'agneau servie froide, mayonnaise au thym citron, salade croquante, tomates confites.

Découpe d'agneau rôti en croûte persillée, crème d'ail, tête d'ail braisée, pomme cocotte, tuile parmesan.

Crème brûlée au vin Jaune. Glace vanille, tuile noix

Mercredi 10 avril 2019:

Menu à 14.50€

Amuse bouche

Filet de truite sur une mousseline beurre blanc copeau d'asperges vertes.

Navarin d'agneau aux petits légumes pomme cocotte

Tarte Tatin

Vendredi 12 avril 2019

Menu à 14.50€

Restaurant ouvert,
Menu définir.

☞ Le restaurant est ouvert uniquement le midi, il est souhaitable d'arriver avant 12h15 pour déjeuner.

☞ Le tarif des menus est de 14,50 Euros boissons non comprises.

☞ Nous vous proposons un supplément fromage à 1,50 Euros et un forfait boissons à 6,00 Euros
Comprenant un kir, deux verres de vin et café. ☞

☞ Le tarif des menus à thèmes est de 20,00 Euros, hors boissons. ☞

☞ Les menus peuvent subir des modifications selon les contraintes d'approvisionnement. ☞

☞ Pour des raisons pédagogiques, des tables de 4 et 2 couverts peuvent être imposées sur certaines dates,
Lors des révisions et du déroulement des examens. ☞

☞ Lors des examens, le menu ne peut pas être divulgué à l'avance, mais il sera conforme
Aux exigences de qualité que nous vous apportons à chaque repas. ☞

☞ Nous vous souhaitons un agréable moment. ☞