



MENUS DU LUNDI 13 JANVIER AU VENDREDI 03 AVRIL 2020

RESTAURANTS D'APPLICATION, BRASSERIE ET RESTAURANTS D'INITIATION.

FORMULE BISTROT LES VENDREDIS AU RESTAURANT D'INITIATION : MENU 12 € TTC HORS BOISSONS.

FORMULE A 16€ AVEC VIN ET CAFE A RESTAURANT D'INITIATION CERTAINS LUNDIS, MERCREDIS ET JEUDIS.

RESERVATIONS DIRECTEMENT EN LIGNE A PARTIR DU SITE DU LYCEE. : <http://www.lyceehoteliergeorgesfreche.fr>

RESERVATIONS MAINTENUES PAR TELEPHONE : 04-67-13-05-25 de 09h00 à 13h00

Nous vous accueillerons du lundi au vendredi de 12h15 à 13h30 au déjeuner et au diner du lundi au jeudi de 19h00 à 19h30.

LA BRASSERIE D'APPLICATION : A LA CARTE

Entrées à partir de 4,00€ : - Proposition du chef - Entrée végétarienne des traiteurs - Salade composée.

Plats à partir de 8,50€. : - Proposition du chef - Pièce du boucher selon arrivage en cuisson du jour - Dos de cabillaud en cuisson du jour - Salade repas composée.

Desserts et fromage à partir de 3,50€. : - Proposition du chef - Les desserts de nos pâtisseries - Coupe de glace composée.

RESTAURANT D'APPLICATION : note : *MENUS FESTIFS EN DECEMBRE AVEC TARIFS SPECIFIQUES.*

- Déjeuner : 20€ (hors boissons)

- Diner : 28 € (hors boissons).

- Fromage à la demande : 4€.

Les tarifs peuvent varier selon les thèmes des menus.

RESTAURANTS D'INITIATION 1 ET 2 AU DEJEUNER UNIQUEMENT :

Réservations individuelles : 16 € avec verre de vin et café compris, LES LUNDIS, MERCREDIS ET JEUDIS.

BISTROT LE VENDREDI MIDI : menu en trois plats : 12€ TTC Hors boissons, avec vins au pichet et apéritif à partir de 1.50€.

Groupes et banquets sur demande et devis (à partir de 16€ hors boissons).

RESERVATIONS PAR TELEPHONE, DE VIVE VOIX UNIQUEMENT - AUCUNE RESERVATION NE SERA PRISE EN COMPTE SUR REPONDEUR –

Pré réservations par courriel : resarestaurant.georgesfreche@ac-montpellier.fr la demande de réservation sera effective qu'après confirmation de vive voix.

Groupes sur demande par courriel : prestations.georgesfreche@ac-montpellier.fr

DU LUNDI AU VENDREDI, de 09h00 à 13h00

Tél. : 04-67-13-05-25

"Les réservations sont prises en compte 4 semaines maximum avant la date prévue"

Chers Clients,

Nos cartes et menus sont disponibles sur le site du Lycée : <http://www.lyceehoteliergeorgesfreche.fr>, à l'accueil du lycée.

Pour des raisons pédagogiques, les horaires indiqués sont impératifs, s'agissant d'élèves qui ont des cours dans l'après-midi, ou bien un retour chez eux le soir.

Les mets et les préparations sont servis et réalisés par des élèves en formation, qui acquièrent au fil de l'année praticité et compétences. Merci de votre compréhension.

Pour les groupes, à partir de 7 personnes, il sera demandé un chèque d'arrhes de 50% du total de la facturation hors boissons à adresser dès le jour de la réservation. Votre réservation ne devient définitive qu'à réception du chèque. Toute annulation doit être annoncée au plus tôt. Pour les personnes absentes le jour du repas sans avoir prévenu 72h à l'avance, il sera gardé le montant des arrhes.

Notez bien : Groupes et banquets aux restaurants d'initiation uniquement (à partir de 16€ hors boissons) sur demande et devis 8 semaines au préalable.

Avec nos remerciements pour votre collaboration et votre fidélité,

Les équipes du lycée des Métiers, de la Gastronomie, de l'Hôtellerie et des Tourismes Georges-Frêche.

Nous vous rappelons l'existence d'un espace de vente pédagogique.

**Le magasin est ouvert tous les jours du lundi au vendredi
et propose pains, viennoiseries, pâtisseries, plats cuisinés...**

***Le magasin offre chaque jour un choix différent,
L'approvisionnement étant lié aux productions pédagogiques des ateliers.***

Date	Service	Brasserie	Restaurant Application	Restaurant Initiation 1
Lundi 13/01/2020	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : Propositions du chef : Ravioli aux champignons, crèmes de champignon et d'ail. Poulet farci aux cèpes et foie gras, sauce royale, tagliatelles fraîches. Caramel fondant au beurre sale, beurre de pomme au cidre.	Mise en bouche en finger food. Croustillant de pied de cochon à la Méridionale, vinaigrette relevée comme une ravigote. Navarin de lotte à l'américaine et queues de Gambas rôties, jus de carapaces crémé, Timbale de légumes d'hiver. Cerises jubilées flambées au Porto rouge, crème glacée vanille et tulipes croustillantes. 20€ TTC HORS BOISSONS.	Légumes à la grecque. Blanquette de dinde au curry et lait de coco riz basmati. Verrine tiramisu. 16€ TTC VIN ET CAFE COMPRIS
Lundi 13/01/2020	Diner		Crème de crustacés, croustillant de crevettes. Œuf poché au vin rouge, garniture bourguignonne aux escargots. Sauté de veau aux morilles et vin jaune, pâtes fraîches. Raviole d'agrumes et minestrone de fruits exotiques aux fruits de la passion. 28€ TTC HORS BOISSONS.	
Mardi 14/01/2020	Déjeuner		Salade de hareng fumé et pomme de terre, vinaigrette aux câpres Ou Risotto à l'aneth et moules gratinées. Pavé de saumon aux agrumes, boulgour épicé aux pimentos del Piquillo Ou Parmentier de canard aux patates douces, jus de roquette. Mousse au chocolat, crumble noisette et anglaise mousseuse Ou Chariot de fromages affinés. 20€ TTC HORS BOISSONS.	
Mardi 14/01/2020	Diner		Amuse bouches en finger food. Cromesquis de brandade comme à Nîmes, fumet de poisson réduit puis lié en bourride ou Avocat crevette sauce cocktail. Cul (quasi) de veau d'Aubrac cuit au sautoir, jus corsé au porto rouge ou la Côte de veau double (2 pers), sauce crème réduite, fraîcheur de tomate surprise et blinis de pomme de terre. Paris Brest praliné dans sa version originelle ou Saint Honoré crème légère vanille et chocolat. 28€ TTC HORS BOISSONS.	

Date	Service	Brasserie	Restaurant Application	Restaurant Initiation 1
Mercredi 15/01/2020	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : Propositions du chef : Croustade d'œufs brouillés aux champignons. Suprême de volaille marqué à la grillade, sauce béarnaise, légumes grillés. Tarte des sœurs Tatin.	Pavé de cabillaud mi- sel sauté au beurre de haricots blanc. Suprême de poulet fermier farci aux courgettes, légumes grillés, confits et beurre de piperade. Tagine d'ananas, cigares aux amandes et fleur d'oranger, glace au pavot. 20€ HORS BOISSONS.	
Mercredi 15/01/2020	Diner			
Jeudi 16/01/2020	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : Propositions du chef : Quiche aux deux saumons, petite salade. Filet de canard à l'orange, Pommes cocotte et mousse de brocoli. Dessert des pâtisseries.	Seiche et crevettes Bouillon fondue vietnamienne. Wok de poulet à la cacahuète nouilles chinoises. Verrine au litchi coco et citron verts. 20€ HORS BOISSONS.	
Jeudi 16/01/2020	Diner		Parfums du Pays Basque Assiette de tapas pour débiter... Pavé de merlu et chipirons sur un riz crémeux au piment d'Espelette, sauce à l'encre de seiche. Filet d'agneau en croûte verte, pipérade et pommes « Biarritz ». Gâteau basque, pruneaux flambés à l'Armagnac, sorbet au caillé de brebis. 28€ HORS BOISSONS.	
Vendredi 17/01/2020	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : Propositions du chef : Tarte aux déclinaisons de canard, jeunes pousses. Ballotine de volaille forestière, polenta et petits légumes. Dessert des pâtisseries,	Ravioli farci à la duxelle aux cèpes et bouillon d'ail doux façon tourin. Le canard en 2 cuissons : Cuisse de canard confite et filet de canard sauté, flambé au guéridon sauce au xérès, crème de haricots coco et laitue braisée. Dacquoise pistache et mousse fromage blanc, tuile aux agrumes et framboises au basilic. 20€ HORS BOISSONS.	

Date	Service	Brasserie	Restaurant Application	Restaurant Initiation 1
Lundi 20/01/2020	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : Propositions du chef : Avocat cocktail ou Crème renversée de champignons, caramel de cardamome. Jambonnette de poulet façon curry indien, riz aux épices. Riz au lait crémeux.	Noix de Saint Jacques, fondue de poireau au curry pour accompagner l'apéritif. Saumon en croûte d'herbes fraîches, poêlée de champignons. Filet de chevreuil au genièvre, vin d'épices aux châtaignes, petite chartreuse de légumes. Feuillantine au chocolat, sa crème au fromage blanc à l'orange, sauce aux cerises et au Banyuls. 20€ TTC HORS BOISSONS	Bisque de crustacés. Darne de saumon grillée sauce hollandaise au wasabi, pommes anglaise. Galette parisienne. 16€ VIN ET CAFE COMPRIS
Lundi 20/01/2020	Dîner			
Mardi 21/01/2020	Déjeuner		Cuisine classique « à la française » Goujonnettes de merlan, sauce Tartare pour accompagner l'apéritif. Tartare de saumon, salades mêlées et croûtons. Ou Œuf poché à la Bourguignonne. Le cabillaud cuit « Meunière », pommes vapeur, fagots de haricots verts. Ou Entrecôte grillée Béarnaise (pour 2), frites maison, salades mêlées. Galette feuilletée . Ou Mousse aux deux chocolats, éclats de chocolat et noisettes caramélisées 20€ TTC HORS BOISSONS.	
Mardi 21/01/2020	Dîner		Amuse bouches en finger food. Cromesquis de brandade comme à Nîmes, fumet de poisson réduit puis lié en bourride ou Avocat crevette sauce cocktail. Cul (quasi) de veau d'Aubrac cuit au sautoir, jus corsé au porto rouge ou la Côte de veau double (2 pers), sauce crème réduite, fraîcheur de tomate surprise et blinis de pomme de terre. Paris Brest praliné dans sa version originelle ou Saint Honoré crème légère vanille et chocolat. 28€ TTC HORS BOISSONS.	

Date	Service	Brasserie	Restaurant Application	Restaurant Initiation 1
Mercredi 22/01/2020	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : Polenta crémeuse aux coques, émulsion de marinère, croustillant de parmesan. Carbonade Flamande, tagliatelles fraîches, billes de légume. Sablé crémeux aux agrumes, sauce chocolat.	Croustillant de saumon au jus de poulet, pommes grenailles rissoles et petits oignons. Agneau en deux cuissons, épaule braisée aux agrumes et côte en croute, caviar d'aubergines. Millefeuille de pommes au caramel, glace à la confiture de lait. 20€ TTC HORS BOISSONS.	
Mercredi 22/01/2020	Diner		Amuse-bouche : Queue de langoustine rôtie, sur crème de châtaigne et giroles. Filet de sandre sauté aux cocos et jus de volaille corsé. Suprême de pintade « poché au jus de pomme du vigan » , flan de cèpes et bintje à la crème d'herbes. Mousse au fromage blanc et au caramel, coulis de fruits rouges. 28€ HORS BOISSONS.	
Jeudi 23/01/2020	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : Propositions du chef : Feuilleté de moules et crevettes, fondue de poireaux. Suprême de pintade farci forestier, Riz et petits légumes. Dessert des pâtisseries,	Risotto de quinoa aux légumes. Loup en deux cuissons Pavé de loup pané aux sésames et loup entier (2P) grillé flambé au guéridon, sauce hollandaise au wasabi et billes de légumes. Déclinaison sur l'ananas en 3 textures. 20€ TTC HORS BOISSONS.	
Jeudi 23/01/2020	Diner		Parfums du Pays Basque Assiette de tapas pour débiter... Pavé de merlu et chipirons sur un riz crémeux au piment d'Espelette, sauce à l'encre de seiche. Filet d'agneau en croûte verte, pipérade et pommes « Biarritz ». Gâteau basque, pruneaux flambés à l'Armagnac, sorbet au caillé de brebis. 28€ HORS BOISSONS.	
Vendredi 24/01/2020	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : Propositions du chef : Tarte fine au fenouil braisé, maquereau à l'anis, vinaigrette au Yuzu. Mignon de porc à l'orange, écrasée de pomme de terre. Dessert des pâtisseries.	Crème artichaut céleri rave croustillant de pied de porc huile d'olive basilic. Côte de bœuf marquée au grill sauce émulsionnée chaude, pomme de terre cuite comme un risotto et petits légumes. Tartelette au citron meringuée éclat de pistaches. 20€ TTC HORS BOISSONS.	

Date	Service	Brasserie	Restaurant Application	Restaurant Initiation 1
Lundi 27/01/2020	Déjeuner		<p>Mise en bouche en finger food. Croustillant de pied de cochon à la Méridionale, vinaigrette relevée comme une ravigote. Navarin de lotte à l'américaine et queues de Gambas rôties, jus de carrapaces crémé, Timbale de légumes d'hiver. Cerises jubilées flambées au Porto rouge, crème glacée vanille et tulipes croustillantes. 20€ TTC HORS BOISSONS.</p>	<p>Crêpes farcies façon ficelles picardes. Estouffade de bœuf bourguignon riz mélangé. Mousse au chocolat. 16€ VIN ET CAFE COMPRIS</p>
Lundi 27/01/2020	Diner		<p>Brochette de porc au caramel de soja. Velouté de chou-fleur aux coquillages. Suprême de volaille farci au jambon sec, pommes d'arphin et endives dorées à l'orange. Cheesecake au citron, coulis de fruits rouges. 28€ HORS BOISSONS.</p>	
Mardi 28/01/2020	Déjeuner		<p>Salade de hareng fumé et pomme de terre, vinaigrette aux câpres Ou Risotto à l'aneth et moules gratinées. Pavé de saumon aux agrumes, boulgour épicé aux pimentos del Piquillo Ou Parmentier de canard aux patates douces, jus de roquette. Mousse au chocolat, crumble noisette et anglaise mousseuse Ou Chariot de fromages affinés. 20€ TTC HORS BOISSONS.</p>	
Mardi 28/01/2020	Diner		<p>Amuse bouches (finger food) Tourtière de veau truffée, sauce corsée au Porto rouge. Suprême de bar rôti en écrin de pommes de terre ou Bar grillé entier (2 pers) puis flambé, salsifis au lard, cromesquis de brandade parmentière et jus de viande acidulé au vinaigre. Le Plateau de Fromage. Tarte tropézienne aux parfums d'agrumes ou tartelette citron basilic pamplemousse et coulis rafraîchi. 28€ HORS BOISSONS.</p>	

Date	Service	Brasserie	Restaurant Application	Restaurant Initiation 1
Mercredi 29/01/2020	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : Propositions du chef : Polenta crémeuse aux coques, émulsion de marinière, croustillant de parmesan. Carbonade Flamande, tagliatelles fraîches, billes de légume. Sablé crémeux aux agrumes, sauce chocolat.	Gâteau de topinambour, cuisses de grenouilles au curcuma, ragoût de fèves et petits pois. Pavé de sandre fumé au foie gras, choucroute au riesling et beurre de bière. Tuile de riz au lait, caramel de banane, verre de sirop à la vanille. 20€ TTC HORS BOISSONS	Quiche lorraine. Choucroute de la mer, beurre de moutarde. Pain perdu brioché, poire pochée, sauce caramel au beurre salé. 16€ VIN ET CAFE COMPRIS.
Mercredi 29/01/2020	Diner		Amuse-bouche : Queue de langoustine rôtie, sur crème de châtaigne et giroles. Filet de sandre sauté aux cocos et jus de volaille corsé. Suprême de pintade « poché au jus de pomme du vignan », flan de cèpes et bintje à la crème d'herbes. Mousse au fromage blanc et au caramel, coulis de fruits rouges. 28€ HORS BOISSONS.	
Jeudi 30/01/2020	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : Propositions du chef : Terrine de chèvre, pignons, herbes fraîches et coulis de tomates. Tajine aux abricots, Semoule et ratatouille. Dessert des pâtisseries.	Consommé de queue de bœuf, brunoise de légumes. Râble de lapereau farci en deux cuissons : Poêlé et rôti en croûtes, pommes paillason et variation de légumes. Charlotte passion vanille. 20€ TTC HORS BOISSONS.	
Jeudi 30/01/2020	Diner		Amuse-bouche : Parmentier froid à l'effiloché de canard sauce gribiche. Flan de volaille aux écrevisses, crème de salsifis et mâche Râble de lapereau à la royale, polenta crémeuse au sésame. Mousse au fromage blanc, coulis de fruits et sauce caramel au beurre salé. 28€ HORS BOISSONS.	
Vendredi 31/01/2020	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : Propositions du chef : Croquettes de champignons, crémeux Dubarry, pickles. Poulet façon « tajine », semoule aux fruits secs, billes de légumes. Dessert des pâtisseries.	Gâteau de foie de volaille au coulis d'écrevisses. La dorade en 2 cuissons : Filet de dorade en croûte de citron et dorade grillée et flambée au guéridon, légumes grillés et vinaigrette tiède. Bavarois au pain d'épices marmelade de clémentine Sorbet mandarine, clémentine en jus et cristallisée. 20€ TTC HORS BOISSONS.	

Date	Service	Brasserie	Restaurant Application	Restaurant Initiation 1
Lundi 03/02/2020	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : Propositions du chef : Chartreuse de poisson aux fruits de mer aux deux sauces ou Tartare de saumon. Foie de veau en persillade, rosace de pomme de terre, spaghetti aux légumes. Crumble et mousse au chocolat, framboise et Chantilly anglaise, peches flambees.	Noix de Saint Jacques, fondue de poireau au curry pour accompagner l'apéritif. Saumon en croûte d'herbes fraîches, poêlée de champignons. Filet de chevreuil au genièvre, vin d'épices aux châtaignes, petite chartreuse de légumes. Feuillantine au chocolat, sa crème au fromage blanc à l'orange, sauce aux cerises et au Banyuls. 20€ TTC HORS BOISSONS	Quiche océane. Cuisse de pintade farci rôti jus court pommes croquettes au fromage. Charlotte aux poires sauce chocolat. 16€ VIN ET CAFE COMPRIS.
Lundi 03/02/2020	Diner			
Mardi 04/02/2020	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : Propositions du chef : Œuf poché sur son velouté de marron. Paupiette de veau braisée bourguignonne purée tradition. Frangipane au chocolat.	Cuisine de bistrot Rillettes de canard, toast de pain de mie pour accompagner l'apéritif. Dartois aux fruits de mer, crème de coquillages à la ciboulette. Ou Salade landaise au foie gras et gésiers confits. Choucroute de poissons, beurre moutardé. Ou Mignon de porc sauce charcutière, écrasé de pommes de terre aux herbes. Variation autour de la pâte à chou. 20€ TTC HORS BOISSONS	
Mardi 04/02/2020	Diner			

Date	Service	Brasserie	Restaurant Application	Restaurant Initiation 1
Mercredi 05/02/2020	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : Propositions du chef : Feuilleté de moules et crevettes, fondue de poireaux. Choucroute de la mer. Riz au lait crémeux, gelée de framboises.	Emietté de cabillaud cuit à basse température, tartare d'huîtres et purée au beurre yuzu, bouillon de jambon. Pavé de lotte rôtie sauce au muscat sec du Languedoc, gâteau de brocoli en habit vert, paillason au thym. Entremet griottes au chocolat noir et bavarois au Kirsch. 20€ HORS BOISSONS.	Quiche lorraine. Choucroute de la mer, beurre de moutarde. Pain perdu brioché, poire pochée, sauce caramel au beurre salé. 16€ VIN ET CAFE COMPRIS.
Mercredi 05/02/2020	Diner			
Jeudi 06/02/2020	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : Propositions du chef : <i>Crème de champignon en cappuccino, croustille de poitrine fumée.</i> <i>Fish and chips sauce tartare.</i> <i>Dessert des pâtisseries.</i>	Choux à l'escargots en persillade. Paleron de bœuf braisé, pommes fondantes et sauce gribiche. Assortiments de Macarons. 20€ TTC HORS BOISSONS.	
Jeudi 06/02/2020	Diner		MENU ACCORDS METS ET V.D.N. Tradition et modernité : Trilogie d'amuse-bouche. Œufs pochés façon bourguignonne. Cabillaud sauté, gnocchi aux herbes, palourdes, sauce « persillade ».	
Jeudi 06/02/2020	Diner		Strates craquantes, chocolat au lait fondant, clémentine façon Suzette. 45€ APERITIF ET VINS COMPRIS.	
Vendredi 07/02/2020	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : Propositions du chef : <i>Pastilla de poulet, verrine betterave mousse de chèvre.</i> <i>Tajine d'agneau à la berbère semoule.</i> <i>Corne de gazelle thé à la menthe.</i>	Bouillon de crustacés saveurs d'Asie, langoustines en tartare et tempura. Tronçons de turbot aux fins coquillages, jus granny smith wasabi, risotto aux artichauts et légumes du moment. Tartelette soufflée à la crème d'amandes, au citron vert et fruits exotiques. 20€ TTC HORS BOISSONS.	BISTRO Dartois de fruits de mer sauce Nantua. Fricassée de lapereau dijonnaise, pommes fondante. Galette Languedocienne. 12€ HORS BOISSONS.

Date	Service	Brasserie	Restaurant Application	Restaurant Initiation 1
Lundi 24/02/2020	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : Propositions du chef : Huitres chaudes ou blinis de saumon fume maison crème a l'aneth. Caneton en deux cuissons, bricks de cuisse en tagine de dattes, filet sur le bateau, mousseline de pois chiches et dauphine aux herbes et épices. Choux au praline pistache façon saint honore.	Mise en bouche en finger food. Cromesquis de brandade comme à Nîmes, piquillos et roquette. Suprême de pintade farci échalotes pistaches, velouté émulsionné à l'huile de pistache, Risotto de petit épeautre aux morilles et Conté. Entremet pommes calvados et caramel au beurre ½ sel. 20€ TTC HORS BOISSONS	
Lundi 24/02/2020	Diner			
Mardi 25/02/2020	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : Propositions du chef : Terrine de méditerranée. Cuisse de canard en pot au feu sauce raifort accompagné de ses légumes. Feuilleté aux fruits de saison et crème d'avocat.	Cuisines du monde : Accras de morue et pickles de légumes Ou Arancini à la Mozzarella, salades mêlées. Nouilles sautées aux crevettes comme en Thaïlande Ou Burger et frites maison. Panacotta coco et citron vert, ananas caramélisé Ou Carrot cake. 20€ TTC HORS BOISSONS.	
Mardi 25/02/2020	Diner		Amuse bouches (finger food) Soupe de moule de bouchot aux pistils de safran servie en croûte. Selle d'agneau rôtie basse t° à la méridionale ou rôtie tradition sur l'os (4 pers), pommes noisette, jus court et crème d'ail rose de Lautrec. Crêpes soufflées au grand-marnier et coulis acidulé ou Crêpes Suzette ou flambées, crème glacée vanille et croquant aux amandes. 28€ HORS BOISSONS.	

Date	Service	Brasserie	Restaurant Application	Restaurant Initiation 1
Mercredi 26/02/2020	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : Propositions du chef : Jalousie au saumon, sauce américaine. Canard en deux cuissons aux pommes, mousseline de carotte et pommes croquette. Banane flambée, glace vanille et sablé breton.	MENU THEME ALLEMAGNE 20€ HORS BOISSONS.	Salade saumon fumé et crevettes, sauce crème Horseradish. Irish stew (ragout irlandais à base d'agneau et bière brune). Banoffee pie. 16€ TTC VIN ET CAFE COMPRIS.
Mercredi 26/02/2020	Diner		Amuse-bouche : Coleslaw en burger et saumon gravlax. « brodetto di pesce des pouilles » (Petite soupe de poisson façon bouillabaisse) Plat principal et dessert communiqué ultérieurement. 28€ HORS BOISSONS.	
Jeudi 27/02/2020	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : Propositions du chef : Goujonnettes de poisson sauce tartare. Encornets farcis à la Sétoise. Dessert des pâtisseries.	Samoussas de poulet. Canard en deux cuissons : Parmentier de canard confit et cuisson canard laquée au miel et aux épices, frites de polenta. Dacquoise pistache et mousse de framboises. 20€ TTC HORS BOISSONS.	MENU INTERNATIONAL Jamon Ibérico, (Jambon sec à la griffe). Irish stew à la Guinness, (ragoût d'agneau irlandais avec pommes de terre et carottes). Käsekuchen, (gâteau au fromage blanc et coulis de fruits rouges). 16€ TTC VIN ET CAFE COMPRIS.
Jeudi 27/02/2020	Diner		Tradition et modernité : Trilogie d'amuse-bouche. Œufs pochés façon bourguignonne. Cabillaud sauté, gnocchi aux herbes, palourdes, sauce « persillade ». Strates craquantes, chocolat au lait fondant, clémentine façon Suzette. 28€ HORS BOISSONS.	
Vendredi 28/02/2020	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : Propositions du chef : Nems salade verte, salade de chou rave et pommes. Cuisse de pintade farcie jus court, pommes noisette. Forêt Noire aux cerises amarena.	Noix de Saint-Jacques rôties au sautoir, potiron confit, truffe et émulsion au lard fumé. Cuisse de pintadeau aux morilles et vin jaune, petits légumes. Fondant chocolat « caraïbes » compotée de mangue et son sorbet. 20€TTC HORS BOISSONS.	BISTRO MENU SUR LE THEME ESPAGNE 12€ HORS BOISSONS.

Date	Service	Brasserie	Restaurant Application	Restaurant Initiation 1
Lundi 02/03/2020	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : Propositions du chef : Consommé de volaille aux épices, bohémienne de légumes et œuf coulant. Suprême de poulet aux escargots, jus de persil et gratin de haricots verts. Fondant au caramel.	Raviole de gambas à la coriandre, sauce curry coco pour accompagner l'apéritif. Escalope de foie gras chaud, poire rôtie au miel, sauce truffe. Blanc de pintade farci aux herbes fraîches, légumes de saison, crépinette de cuisson. Larme de chocolat aux cerises amarena, jus de cerises, sorbet yaourt. 20€ TTC HORS BOISSONS	Œuf mollet en deux cuissons aux champignons. Mousseline de merlan sauce vin blanc fondue de poireaux. Paris-Brest. 16€ VIN ET CAFE COMPRIS
Lundi 02/03/2020	Diner			
Mardi 03/03/2020	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : Propositions du chef : Asperges blanche et artichaut sauce hollandaise. Gigot d'agneau rôti au romarin caramélisé au miel d'acacia, jus tranché à l'huile de noisette et sa crème d'ail, purée de pomme de terre tradition. Biscuit de crêpes à la mangue.	Cuisine de bistro Rillettes de canard, toast de pain de mie pour accompagner l'apéritif. Dartois aux fruits de mer, crème de coquillages à la ciboulette. Ou Salade landaise au foie gras et gésiers confits. Choucroute de poissons, beurre moutardé. Ou Mignon de porc sauce charcutière, écrasé de pommes de terre aux herbes. Variation autour de la pâte à chou. 20€ TTC HORS BOISSONS	
Mardi 03/03/2020	Diner		Amuse bouches (finger food) Soupe de moule de bouchot aux pistils de safran servie en croûte. Selle d'agneau rôtie basse t° à la méridionale ou rôtie tradition sur l'os (4 pers), pommes noisette, jus court et crème d'ail rose de Lautrec. Crêpes soufflées au grand-marnier et coulis acidulé ou Crêpes Suzette ou flambées, crème glacée vanille et croquant aux amandes. 28€ HORS BOISSONS.	

Date	Service	Brasserie	Restaurant Application	Restaurant Initiation 1	Restaurant Initiation 2
Mercredi 04/03/2020	Déjeuner	Menu thème anglais : Bomba aérien, aubergine confite et sa gelée. Brisket braisé, glaçage pêche Bourbon, écrasé de patate douce et légumes croquants. Banoffee pie et cheesecake aux framboises.	MENU THEME ALLEMAGNE. 20€ TTC HORS BOISSONS.	Salade saumon fumé et crevettes, sauce crème Horseradish. Irish stew (ragout irlandais à base d'agneau et bière brune). Banoffee pie. 16€ TTC VIN ET CAFE COMPRIS.	
Mercredi 04/03/2020	Diner				
Jeudi 05/03/2020	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : Propositions du chef : Velouté d'écrevisse au potiron, polenta. Tête de veau ravigote. Dessert des pâtisseries.	Tartare de saumon à l'aneth et aux baies roses. Thon en deux cuissons : Pavé de thon Tataki à la plancha ou papillote de thon aux légumes croquants. Mille-feuille aux framboises et crème à la pistache. 20€TTC HORS BOISSONS.	MENU INTERNATIONAL Jamon Ibérico, (Jambon sec à la griffe). Irish stew à la Guinness, (ragoût d'agneau irlandais avec pommes de terre et carottes). Käsekuchen, (gâteau au fromage blanc et coulis de fruits rouges). 16€ TTC VIN ET CAFE COMPRIS.	
Jeudi 05/03/2020	Diner				
Vendredi 06/03/2020	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : Propositions du chef : Velouté de carottes crème fouettée au cumin, croustillant au camembert. Souris d'agneau braisée. Charlotte aux poires sauce chocolat.	Menu international : Oxtail consommé (Consommé de queue de bœuf, brunoise de légumes.) La sole frite et accompagnements façon Fish and chips ou sautée meunière au citron, pommes de terre rissolées et variation de légumes. Carrot cake, gelée de cassis et vin rouge, bavarois fruits rouges tuile croquant aux agrumes et glace vanille. 20€TTC HORS BOISSONS.	BISTRO MENU THEME ANGLAIS. 12€ HORS BOISSONS.	MENU THEME ANGLOSAXON 16€ vin et café compris.

Date	Service	Brasserie	Restaurant Application	Restaurant Initiation 1
Lundi 09/03/2020	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : Propositions du chef : Crêpes de pommes de terre et parfait de saumon fumé, beurre de curry. Choucroute garnie à l'Alsacienne. Entremet au fromage blanc et raisins de Corinthe, sablé amandes.	Mise en bouche en finger food. Cromesquis de brandade comme à Nîmes, piquillos et roquette. Suprême de pintade farci échalotes pistaches, velouté émulsionné à l'huile de pistache, Risotto de petit épeautre aux morilles et Conté. Entremet pommes calvados et caramel au beurre ½ sel. 20€ TTC HORS BOISSONS	Pissaladière aux anchois. Poulet contisé au citron poêlé en cocotte, Pommes cocotte navets glacés. Tarte Bourdaloue. 16€ VIN ET CAFE COMPRIS.
Lundi 09/03/2020	Diner		Brochette de porc au caramel de soja Velouté de chou-fleur aux coquillages (service au guéridon) Suprême de volaille farci au jambon sec, pommes Darphin et endives dorées à l'orange 28€ TTC HORS BOISSONS.	
Mardi 10/03/2020	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : Propositions du chef : Velouté de poisson à l'effeuillé de cabillaud. Colombo de volaille riz créole. Crème renversée et sa sauce chocolat.		
Mardi 10/03/2020	Diner		MENU EXAMEN Communiqué ultérieurement. 28€ HORS BOISSONS.	

Date	Service	Brasserie	Restaurant Application	Restaurant Initiation 1	Restaurant Initiation 2
Mercredi 11/03/2020	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : Propositions du chef : Menu thème espagnol.	MENU THEME ALLEMAGNE. 20€ TTC HORS BOISSONS.		
Mercredi 11/03/2020	Diner				
Jeudi 12/03/2020	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : Propositions du chef : Risotto à l'aneth et moules gratinées. Souris d'agneau braisée au citron confit, ragoût de fèves. Dessert des pâtisseries.	Taboulé libanais. Souris d'agneau braisée aux épices, ragoût de fèves et gnocchi. Baklava Byzantin à la rose. 20€ TTC HORS BOISSONS.		
Jeudi 12/03/2020	Diner		Menu printanier La tomate en trois façons. Tartare de thon rouge à l'avocat, salades mêlées, vinaigrette à la tomate confite. Côte de bœuf grillé sauce Béarnaise, asperges vertes roulées au lard fumé, gnocchi de pommes de terre. Douceur autour de la fraise : en entremets, en tartare, en coulis, en sorbet... 28€ HORS BOISSONS.		
Vendredi 13/03/2020	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : Propositions du chef : Menu Espagne / Portugal : Tortilla au chorizo et pommes de terre. Dorade à l'Espagnole tiens de légumes. Pastis de Nata.	Huitre vinaigrette et brunoise blanche croquante. Filet de bœuf au poivre de sichouan, pommes de terre rissolées et petits légumes. Mille feuilles aux framboises crème pistache. 20€ TTC HORS BOISSONS.	BISTRO Potage Chantilly (lentilles et quenelles de volaille) Curry de volaille riz madras. Mousse aux deux chocolats. 12€ HORS BOISSONS.	Croustade d'oeufs brouillés à la truffe. Suprême de volaille marqué au grill, sauce béarnaise, légumes grillés. Tarte des soeurs Tatin, beignets de pommes. 16€ Vin et café compris.

Date	Service	Brasserie	Restaurant Application	Restaurant Initiation 1
Lundi 16/03/2020	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : Propositions du chef : Cocktail de crevettes ou duo de ravioli a la tomate et à la ricotta aux herbes, crème d'ail doux. Filet de sandre en croute de pesto, asperge verte rôtie, riz arborio en rizotto et beurre émulsionne au citron vert. Omelette norvégienne.	Raviole de gambas à la coriandre, sauce curry coco pour accompagner l'apéritif. Escalope de foie gras chaud, poire rôtie au miel, sauce truffe. Blanc de pintade farci aux herbes fraîches, légumes de saison, crépinette de cuisson. Larme de chocolat aux cerises amarena, jus de cerises, sorbet yaourt. 20€ TTC HORS BOISSONS	Tartare de saumon. Tajine d'agneau aux épices semoules aux fruits secs. Mille-feuille fruits rouges et crème à la vanille. 16€ VIN ET CAFE COMPRIS.
Lundi 16/03/2020	Diner			
Mardi 17/03/2020	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : Propositions du chef : Œuf poché Cendrillon. Sauté de veau Provençale, Tagliatelle au beurre. Salade de fruits frais de saison et petits fours.		
Mardi 17/03/2020	Diner		MENU EXAMEN Communiqué ultérieurement. 28€ HORS BOISSONS.	

Date	Service	Brasserie	Restaurant Application	Restaurant Initiation 1
Mercredi 18/03/2020	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : Propositions du chef : Avocat aux crevettes. Cuisse de volaille Marengo, pomme purée et légumes glacés. Profiteroles chantilly.	MENU EXAMEN DIFFUSION ULTERIEURE 20€ TTC HORS BOISSONS	
Mercredi 18/03/2020	Diner		Amuse-bouche : Raviole de potimarron à la truffe. Noix de coquille St jacques sur sa compotée de salsifis, beurre blanc aux agrumes et vanille. Râble de lapereau façon rognonnade, penne mijotées au jus comme une sauce moutarde, flan de céleri et salade de fines herbes. Entremet pistache et sauce caramel au beurre salé. 28€ HORS BOISSONS.	
Jeudi 19/03/2020	Déjeuner			
Jeudi 19/03/2020	Diner			
Vendredi 20/03/2020	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : Propositions du chef : Menu Italie : Pennes Frutti di mare et gambas au basilic. Ossobuco aux zestes d'oranges polenta aux olives. Tiramisu.	Bouillabaisse de gambas à la badiane et œuf poché. Loup en 2 cuissons : Pavé de loup en croûte de champignon, et loup grillé flambé au guéridon, hollandaise provençale, endive dorée et petits légumes. Nougat glacé aux amandes, pistaches et pralines roses. 20€TTC HORS BOISSONS.	BISTRO Assortiment de légumes à la grecque. Joue de bœuf en daube tradition et ses coquillettes. Eclair au chocolat. 12€ HORS BOISSONS.

Date	Service	Brasserie	Restaurant Application	Restaurant Initiation 1
Lundi 23/03/2020	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : Propositions du chef : Tartare de crevettes ou filet de saumon en pave au fenouil en croute d'herbe, coulis de tomate concassée. Carré de porc caramélisé aux épices, tarte aux légumes. Biscuit mi- cuit au chocolat, sauce chocolat, glace café, amandes caramélisées.	Mise en bouche en finger food. Pressée de foie gras de canard mi-cuit maison, gelée poivrée et fleur de sel. Suprême de bar farci croustillant, fumet réduit puis lié comme une bourride Sétoise, petits légumes au gratin. Le Baba Bochon au rhum infusé au combawa et crème fouettée. 20€ TTC HORS BOISSONS	Gaspacho. Filet de dorade à l'espagnole, riz safrané et poivrons en brunoise. Chou à la fraise craquelin et crème diplomate. 16€ VIN ET CAFE COMPRIS.
Lundi 23/03/2020	Diner		Grecque de légumes à l'orange. Tartare de poisson. Carré d'agneau en croûte, asperges et polenta au cœur coulant. Entremet mousse cassis. 28€ TTC HORS BOISSONS	
Mardi 24/03/2020	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : Propositions du chef : Omelette plate aux fines herbes. Fricassée de pintade au curry. Purée de pomme de terre et salsifis. Tarte tatin et crème fraiches.		
Mardi 24/03/2020	Diner		MENU EXAMEN Communiqué ultérieurement. 28€ HORS BOISSONS.	

Date	Service	Brasserie	Restaurant Application	Restaurant Initiation 1	Restaurant Initiation 2
Mercredi 25/03/2020	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : Gougère au comté, petite salade. Suprême de pintade aux morilles, riz aux petits légumes. Tiramisu, petits fours.	MENU EXAMEN DIFFUSION ULTERIEURE 20€ TTC HORS BOISSONS		
Mercredi 25/03/2020	Dîner		Amuse-bouche : Raviole de potimarron à la truffe. Noix de coquille St jacques sur sa compotée de salsifis, beurre blanc aux agrumes et vanille. Râble de lapereau façon rognonnade, penne mijotées au jus comme une sauce moutarde, flan de céleri et salade de fines herbes. Entremet pistache et sauce caramel au beurre salé. 28€ HORS BOISSONS.		
Jeudi 26/03/2020	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : <i>Propositions du chef :</i> Moules farcies à la sétoise. Râble de lapin à la languedocienne. Dessert des pâtisseries.	Verrine mousse au chèvre et bavarois d'asperges tuile aux parmesan. Foie de veau en persillade ou à l'anglaise, sauce menthe et pommes lyonnaises. Fraise en 4 textures 20€TTC HORS BOISSONS.	MENU BANQUET Samossa croustillant aux légumes et mesclun d'herbes potagères. Parmentier de Morue fraîche et vinaigrette au balsamique. Blanc manger à la noix de Coco". 16€ TTC VIN ET CAFE COMPRIS.	
Jeudi 26/03/2020	Dîner		Amuse-bouche : Profiteroles de morue en brandade et fines herbes. Filet de rouget, sole, moules en bouillabaisse sétoise. Tournedos de veau sauce brune à la myrtille et légumes glacés. Mousse au miel et poires safranée chocolat. 28€ HORS BOISSONS.		
Vendredi 27/03/2020	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : <i>Propositions du chef :</i> Examen : Menu communiqué ultérieurement.	Menu examen Communiqué ultérieurement. 20€TTC HORS BOISSONS.	BISTRO MENU THEME OCCITANIE 12€ HORS BOISSONS.	Menu Occitanie : Ravioles de volaille aux noix du Périgord, crème de Roquefort et chips de poitrine de porc au grain du Sud-ouest. Agneau fermier des Pays d'Oc comme une croquette, jus court et légumes de saison. Tarte tradition pommes et pruneaux d'Agen. 16€ Vin et café compris.

Date	Service	Brasserie	Restaurant Application	Restaurant Initiation 1
Lundi 30/03/2020	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : Propositions du chef : Consommé de volaille aux épices, bohémienne de légumes et œuf coulant. Suprême de poulet aux escargots, jus de persil et gratin de haricots verts. Fondant au caramel.	Croustillant de pintade au soja et sirop d'érable pour accompagner l'apéritif. Tournedos de lotte au lard, risotto crémeux fèves et chorizo. Pièce de bœuf en croûte de parmesan, gnocchi de pommes de terre et asperges vertes, jus corsé au Porto rouge. Brioche aux poires et framboises, streusel coco, sorbet framboise. 20€ TTC HORS BOISSONS	Verrine d'avocat et de mousse de saumon. Carré d'agneau rôti légumes primeurs. Tulipe de fruits frais (fraise) 16€ VIN ET CAFE COMPRIS.
Lundi 30/03/2020	Diner		Grecque de légumes à l'orange. Tartare de poisson. Carré d'agneau en croûte, asperges et polenta au cœur coulant. Entremet mousse cassis. 28€ TTC HORS BOISSONS	
Mardi 31/03/2020	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : Propositions du chef : Crème renversée aux morilles et coulis d'écrevisses. Suprême de volaille farcis renaissance et ses légumes vapeur. Marquise (génoise au kirch et fruits confits)		
Mardi 31/03/2020	Diner		MENU EXAMEN Communiqué ultérieurement. 28€ HORS BOISSONS.	

Date	Service	Brasserie	Restaurant Application	Restaurant Initiation 1	Restaurant Initiation 2
Mercredi 01/04/2020	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : Propositions du chef : Repas autour du fromage. (Menu unique, pas de carte)	MENU EXAMEN DIFFUSION ULTERIEURE 20€ TTC HORS BOISSONS		
Mercredi 01/04/2020	Diner				
Jeudi 02/04/2020	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : Propositions du chef : Rillette de lapin. Bourride de lotte à la Palavasienne. Dessert des pâtisseries.	Houmous classique et à la betterave. Caille farcie en deux cuissons rôti ou poêlé, pilaf de petit-épeautre. Miroir fraise vanille. 20€TTC HORS BOISSONS.		
Jeudi 02/04/2020	Diner		Amuse-bouche Aiguillette de saumon mi cuit à l'huile de crustacés, au jus d'herbes fraîches. Filets de truite rôtie en croustillant aux noix et crème de coco. Jambonnette de canard au cidre et son gratin de pâte et légumes «en superposition». Savarin nouvelle version gratiné sur fruits exotiques, son sorbet ananas. 28€TTC HORS BOISSONS.		
Vendredi 03/04/2020	Déjeuner	CARTE BRASSERIE... et : Propositions du chef : Examen : Menu communiqué ultérieurement.	Menu examen Communiqué ultérieurement. 20€TTC HORS BOISSONS.	BISTRO Croquette de chèvre et crème prise de champignons au caramel de porto. Poule au pot béarnaise. Tarte tatin et crème fraîche. 12€ HORS BOISSONS.	Jalousie de Pélardon des Cévennes aux épinards, émulsion de basilic aux pignons torréfiés. Contrefilet rôti au romarin, crème d'ail tranchée au jus, pommes amandines et bohémienne de légumes. Bavarois vanille aux poires caramélisées, crème légère à la noisette. 16€ Vin et café compris.