

Menu à 20 Euros

<p>Jeudi 06 octobre</p> <p>Cuisine Exotique</p> <p>Tartare de Saumon À la Mangue et Coriandre</p> <p>Curry d'Agneau aux Cacahuètes et Lait de Coco, Patate douce en deux façons</p> <p>Fromages ou Tartelette Exotique à la Panna Cotta</p>	<p>Jeudi 13 octobre</p> <p>Bistrot</p> <p>Tatin de Rouget et Légumes Confits, Pesto et Salade d'Herbes Fraîches</p> <p>Souris d'Agneau Confite au Miel, Gratin Dauphinois et Endives Caramélisées.</p> <p>Café Gourmand autour des Macarons</p>
<p>Jeudi 10 novembre</p> <p>Cuisine Fusion Food</p> <p>Tataki de Thon au Sésame, Condiment Exotique</p> <p>Filet de Veau Cuit à Basse Température, Bouillon et Légumes Thai ou Epaule de Veau en Fusion Food</p> <p>Fromages ou Sablé spéculoos Passion Framboise</p>	<p>Jeudi 17 novembre</p> <p>La Mer</p> <p>Bourride du Pêcheur revisitée, Espuma d'Aïoli</p> <p>Duo de saumon et Saint-Jacques, Beurre Emulsionné, Flan de Légumes</p> <p>Fromages ou Nougat Glacé Maison, et son Coulis de Fruits</p>
<p>Jeudi 08 décembre</p> <p>Saint-Nicolas 35 Euros (tout compris)</p> <p>Noix de Saint-Jacques Rôti à la Vanille, Purée Crémeuse de Panais Parfumée à la Fève de Tonka</p> <p>Pigeon en deux Cuissons, Pommes Amandines et Poire au Vin épicé</p> <p>Entremet Chocolat Caramel et ses Mignardises</p>	<p>Jeudi 15 décembre</p> <p>Repas de Noël 35 Euros (tout compris)</p> <p>Foie de Canard mi-cuit, Tartare Mangue Passion</p> <p>Tournedos façon Rossini, Mousseline de Potimarron et ses Légumes de Saison</p> <p>Bûche Mandarine Chocolat lacté et ses Mignardises</p>

Menu à 20 Euros

<p>Jeudi 05 janvier</p> <p>Steak House</p> <p>Planche de Charcuterie à Partager</p> <p>Entrecôte Double Grillée Sauce Béarnaise (pour 02 personnes) ou 1/2 Coquelet Grillé Sauce Barbecue</p> <p>Café Gourmand autour de la Meringue</p>	<p>Jeudi 12 janvier</p> <p>Soirée à Thème des Lycéens du Bac Professionnel</p> <p>Priorité de réservation aux parents</p>
<p>Jeudi 19 janvier</p> <p>Atelier Burger de nos Régions</p> <p>Salad'bar</p> <p><u>Carte de Burgers Régionaux :</u> Le Savoyard, Le Francilien Le Landais <u>Carte du Glacier :</u> Tropical Sorbet ananas, coco, mangue, ananas caramélisé, meringue coco et chantilly. <u>Guérandaise :</u> Glace caramel, beurre salé, vanille, Palets Breton, Sauce caramel beurre salé et chantilly <u>Cookies chocolat :</u> glace chocolat et vanille</p>	<p>Jeudi 26 janvier</p> <p>Terre et Mer</p> <p>Dos de Cabillaud Bardé au Lard, Risotto de Boulgour aux Pleurotes et son Coulis de Petits Pois</p> <p>Volaille Fermière aux Langoustines</p> <p>Tarte Citron Framboise en Trois Façons</p>
<p>Jeudi 09 février</p> <p>Brasserie</p> <p>Verrine Fraîcheur Autour de la Betterave</p> <p>Steak Tartare Maison et ses Frites Fraîches ou Parmentier de Lapereau aux Senteurs de Normandie</p> <p>Cœur Coulant au Chocolat, Crème Brûlée et sa Gaufre Liégeoise</p>	<p>Jeudi 16 mars</p> <p>Service au Buffet</p> <p>Jambon Italien Buffet d'Antipastis</p> <p>Osso Bucco de Veau et pâtes Fraîches</p> <p>Tiramisu aux Fruits Rouges</p>

Menu à 20 Euros

	<p>Jeudi 23 mars</p> <p>Restaurant Traditionnel</p> <p>Saumon Fumé</p> <p>Filet de Daurade, Coulis de Crustacés ou Carré d'Agneau Rôti aux Herbes</p> <p>Mille Feuille Moderne, Crème Légère à la Pistache et Framboises</p>
<p>Jeudi 30 mars</p> <p>Restaurant Traditionnel</p> <p>Cocktail de Crevettes</p> <p>Duo de Sole et Turbot Façon Bonne Femme</p> <p>Paris-Brest Modernisé</p>	<p>Jeudi 06 avril</p> <p>Restaurant Bien être</p> <p>Gaspacho</p> <p>Filet d'Agneau en Croûte, Jus Corsé et Artichauts</p> <p>Fraisier (découpe)</p>
<p>Les Pourboires du Restaurant d'Application Participent à l'achat de jeux de sociétés pour les élèves et étudiants du Lycée des Métiers.</p>  <p>Uniquement en espèces.</p>	