



MENUS DU RESTAURANT

Le restaurant est ouvert le midi à partir de 12 heures et en soirée à partir de 19 heures

Réservations

03.80.89.70.40 // 06.48.00.57.57
03.80.89.70.45 // 03.80.89.70.00
valerie.martin2@ac-dijon.fr

LYCEE ANNA JUDIC

ECOLE HOTELIERE *Bernard Loiseau*

37 RUE DE LA LIBERTE • 21140 SEMUR EN AUXOIS

<http://lyc21-annajudic.ac-dijon.fr>

Les soirées à thème déjà programmées...

JEUDI SOIR 27 SEPTEMBRE : *L'automne dans l'assiette*

JEUDI SOIR 11 OCTOBRE : *Entre terre et Mer*

JEUDI SOIR 8 NOVEMBRE : *La Ch'tite soirée*

JEUDI SOIR 15 NOVEMBRE : *Le vin dans l'assiette*

JEUDI : SOIRÉE 22 NOVEMBRE : *Les décors de table : à vous de voter*

JEUDI : SOIRÉE 29 NOVEMBRE : *Les restaurants étoilés*

JEUDI : SOIRÉE 6 DECEMBRE : *Pour la Saint Nicolas*

JEUDI : SOIRÉE 13 DECEMBRE : *C'est presque Noël*

JEUDI : SOIRÉE 20 DECEMBRE : *la Festive*

OUVERTURE DE LA BRASSERIE DUMAINE :

2 plats au choix :

Salade du jour ou Hamburger du jour ou plat du jour

Café gourmand

Pour réserver : 03 80 89 70 40 // 06 48 00 57 57 // valerie.martin2@ac-dijon.fr



Restaurant école hôtelière Bernard Loiseau

Menu de la semaine du lundi 24 au vendredi 28 septembre 2018

<p><i>Restaurant Gastronomique</i></p> <p><u>Lundi midi 24 Septembre</u></p> <p><i>(9.90€)</i></p>	<p><i>Restaurant Gastronomique</i></p> <p><u>Jeudi midi 27 Septembre</u></p> <p><i>(11.00€)</i></p>	<p><i>Brasserie Dumaine</i></p> <p><u>Jeudi midi 27 Septembre</u></p> <p><i>(10.50€)</i></p>	<p><i>Restaurant Gastronomique</i></p> <p>SOIREE</p> <p><u>Jeudi soir 27 Septembre</u></p> <p><i>(19€)</i></p> <p>Thème de la soirée : L'automne dans l'assiette</p>	<p><u>Vendredi midi 28 Septembre</u></p> <p><i>(12€)</i></p>
<p>Amuse-bouche</p> <p>Gaspacho Andalou ***</p> <p>Côte de porc panée sautée Purée de pomme de terre Et tomates à la provençale</p> <p>***</p> <p>Tarte aux pommes</p> <p>Petits fours</p> <p>Un verre de vin offert</p>	<p>Amuse-bouche</p> <p>Salade aux foies de volaille et gésiers confits ***</p> <p>Blanquette de volaille A la crème Et sa garniture ***</p> <p>Crème brûlée au miel de lavande</p> <p>Et ses petits fours</p> <p>Un verre de vin offert</p>	<p>BRASSERIE DUMAINE</p> <p>Formule plus rapide en deux plats</p> <p>Salade du jour OU Hamburger bœuf et avocat guacamole OU</p> <p>Filet frais de poisson pané et pommes vapeur, petit pois à l'anglaise Et Café gourmand</p>	<p>Amuse-bouche</p> <p>Risotto à l'aneth et moules gratinées ***</p> <p>Gibelotte de pintade à la bretonne OU</p> <p>Filet de dorade rôti sauce hollandaise</p> <p>---</p> <p>Camaïeu de légumes Et tagliatelles au beurre ***</p> <p>Fromages ***</p> <p>Assiette de gourmandises Petits fours</p>	<p>Amuse-bouche : Gougère au Comté</p> <p>Crème Parmentière ***</p> <p>Suprême de volaille à la crème et champignons Et sa Garniture Ou</p> <p>Moules marinière ou poulette Pommes frites</p> <p>***</p> <p>Café gourmand</p>

Pour réserver : 03 80 89 70 40 // 06 48 00 57 57 // valerie.martin2@ac-dijon.fr



Restaurant école hôtelière Bernard Loiseau

Menu de la semaine du lundi 1er au vendredi 5 octobre 2018

<i>Restaurant Gastronomique</i> <u>Mardi midi 2 Octobre</u> (12.90€)	<i>Brasserie Dumaine</i> <u>Jeudi midi 4 Octobre</u> (10.50€)	<i>Restaurant Gastronomique</i> <u>Jeudi midi 4 Octobre</u> (14.90€)	<i>Restaurant Gastronomique</i> <u>Vendredi midi 5 Octobre</u> (12€)
<p>Amuse-bouche</p> <p>Œuf mollet aux fruits de mer, purée d'artichaut ***</p> <p>Mignon breton poêlé, polenta et chutney de fruits secs et son camaieu</p> <p>***</p> <p>Crème brûlée aux pommes et son sirop original</p> <p>Petits fours</p>	<p>BRASSERIE DUMAINE</p> <p>Formule plus rapide en deux plats Salade fraîcheur OU Hamburger soumaintrain et bacon grillé OU Poulet rôti et tomates à la provençale, gratin de courgettes et caviar d'aubergine Et Café gourmand Crème caramel et sablé breton, salade de fruits frais</p>	<p>Amuse-bouche</p> <p>Tarte fine à la fondue de poireaux et Saint Jacques, crème réduite ***</p> <p>Truite pochée au court bouillon, beurre blanc aux fruits de mer façon dieppoise, riz pilaf Ou Emincé de bœuf façon Bourguignonne, champignons et gratin de pommes de terre ***</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Petits fours</p>	<p>Amuse-bouche : Crème Julienne Darblay</p> <p>Quiche Lorraine et son mesclun ***</p> <p>Sauté de veau aux asperges et sa garniture OU Moules marinière ou poulette Pommes frites</p> <p>***</p> <p>Café gourmand</p>



Restaurant école hôtelière Bernard Loiseau

Menu de la semaine du lundi 8 au vendredi 12 octobre 2018

<i>Restaurant Gastronomique Lundi midi 8 Octobre (11€)</i>	<i>Restaurant Gastronomique Mardi midi 9 Octobre (11€)</i>	<i>Restaurant Gastronomique Mercredi midi 10 octobre (11€)</i>	<i>Brasserie Dumaine Jeudi midi 11 Octobre (10-50€)</i>	<i>Restaurant Gastronomique Jeudi midi 11 Octobre (13-90€)</i>	<i>Restaurant Gastronomique SOIREE Jeudi soir 11 Octobre (18€) Thème : ENTRE TERRE ET MER</i>	<i>Brasserie Dumaine Vendredi midi 12 Octobre (10-50€)</i>	<i>Restaurant Gastronomique Vendredi midi 12 Octobre (13-90€)</i>
<p>Amuse Bouche Salade Coleslaw maison ***</p> <p>Steak grillé sauce Bercy, pommes de terre frites et haricots verts en fagots ***</p> <p>Pudding diplomate et crème anglaise</p> <p>Petits fours</p> <p>Un verre de vin offert</p>	<p>Amuse Bouche</p> <p>Salade en mélange sur toasts à l'Epoisses ***</p> <p>Poulet aux écrevisses Et sa garniture en couleur ***</p> <p>Amandine aux fruits rouges Et sa glace vanille</p> <p>Petits fours</p>	<p>Amuse bouche</p> <p>Petites croustades béchamel et roulade jambon au fines herbes ***</p> <p>Assortiment de crudités ***</p> <p>Sauté de volaille sauce forestière et gratin de pommes de terre ***</p> <p>Dessert en surprise Café et</p> <p>Petits fours</p>	<p>BRASSERIE DUMAINE</p> <p>Formule plus rapide en deux plats Salade landaise OU Hamburger veau, pancetta, Brillat Savarin OU Cordon bleu maison et 3 purées de légumes Et Café gourmand Tiramisu, petits fours et salade de fruits frais</p>	<p>Amuse-bouche ***</p> <p>Feuilleté aux fruits de mer et crème citronnée ***</p> <p>Cuisse de canard à l'orange et sa garniture de légumes ***</p> <p>Assiette de desserts</p> <p>Petits fours</p>	<p>Amuse-bouche : ***</p> <p>Saint Jacques au jus de viande, purée de topinambour ***</p> <p>Suprême de poulet meunière, purée de vitelotte et champignons des bois Ou Pavé de la mer sauce cidre de Cornouaille, Risotto aux champignons ***</p> <p>Fromages ***</p> <p>Assiette gourmande</p>	<p>BRASSERIE DUMAINE</p> <p>Formule plus rapide en deux plats Salade du jour OU Burger volaille, crème de moutarde à l'ancienne, pomme pont neuf OU Darne de poisson pochée au beurre fondu, émincé de poireau Et Café gourmand</p>	<p>Amuse-bouche</p> <p>Tarte fine à la fondue de poireaux et Saint jacques et crème réduite ***</p> <p>Emincé de bœuf en sauce, flan d'endives et pommes pont neuf ***</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Petits fours</p>



Restaurant école hôtelière Bernard Loiseau

Menu de la semaine du lundi 15 octobre au vendredi 19 octobre 2018

<i>Restaurant Gastronomique</i> <u>Mardi midi 16 Octobre</u> (13.90€)	<i>Brasserie Dumaine</i> <u>Jeudi midi 18 Octobre</u> (10.50€)	<i>Restaurant Gastronomique</i> <u>Jeudi midi 18 Octobre</u> (14.20€)	<i>Brasserie Dumaine</i> <u>Vendredi midi 19 Octobre</u> (10.50€)	<i>Restaurant Gastronomique</i> <u>Vendredi midi 19 Octobre</u> (14.20€)
<p>Amuse-bouche</p> <p>Saucisson en brioche et son mesclun ***</p> <p>Emincé de bœuf façon Carbonnade Flamande, flan d'endives et pommes pont neuf Ou Dorade grillée et son tian de légumes ***</p> <p>Crème brûlée chicorée et pommes caramélisées à la vergeoise, flambées sur glace vanille</p> <p>Petits fours</p>	<p>BRASSERIE DUMAINE</p> <p>Formule plus rapide en deux plats</p> <p>Potage parmentier à la fondue de poireaux OU Hamburger bœuf, choucroute et jambon cuit grillé OU Truite aux amandes, pommes sautées à cru et petits pois à la française Et Café gourmand Crème brûlée, tarte feuilletée aux poires et amandes, salade de pommes</p>	<p>Amuse-bouche</p> <p>Salade façon Landaise ***</p> <p>Filet de veau comme les Chtis, frites de patate douce et petits légumes Ou Filet de poisson Bonne femme Rizotto et son camaïeu de légumes ***</p> <p>Assiette gourmande autour du Paris Brest</p> <p>Petits fours</p>	<p>BRASSERIE DUMAINE</p> <p>Formule plus rapide en deux plats</p> <p>Salade du jour OU Burger de saumon sauce tartare OU Pomme chipsteak grillé, gratin de courgette et vinaigrette au wasabi Et Café gourmand</p>	<p>Amuse-bouche</p> <p>Salade gourmande façon landaise ***</p> <p>Filet de la mer sauce vin blanc, navet glacé et pommes granny, riz pilaf</p> <p>Ou</p> <p>Cuisse de pintade aux champignons des bois et vin du Jura Gratin de Pommes de terre ***</p> <p>Assiette gourmande de desserts</p>



Restaurant école hôtelière Bernard Loiseau

Menu de la semaine du lundi 5 au vendredi 9 novembre 2018

<p><i>Restaurant</i> <u>Lundi midi 5</u> <u>Novembre</u></p> <p>(11€)</p>	<p><i>Restaurant</i> <u>Mardi midi 6</u> <u>Novembre</u></p> <p>(13-90€)</p>	<p><i>Brasserie Dumaine</i> <u>Jeudi midi 8 Novembre</u> (10-50€)</p>	<p><i>Restaurant Gastronomique</i> SOIREE <u>Jeudi soir 8 Novembre</u> (17€) Thème de la soirée : <i>La Ch'tite soirée</i></p>	<p><i>Restaurant Gastronomique</i> <u>Vendredi midi 9 Novembre</u></p> <p>(14-20€)</p>
<p>Amuse-bouche</p> <p>Quiche Lorraine et mesclun ***</p> <p>Blanc de la mer à la fondue d'endives et de jambon, riz créole ***</p> <p>Crêpes soufflées et bavaoises à l'orange</p> <p>Petits fours</p> <p>Verre de vin offert</p>	<p>Amuse-bouche</p> <p>Œufs en meurette Sur croûtons ***</p> <p>Magret de canard Aux griottes Garniture hivernale ***</p> <p>Assiette de desserts</p> <p>Petits fours</p>	<p>BRASSERIE DUMAINE (formule plus rapide en deux plats)</p> <p>Velouté au chou-fleur et brocoli OU</p> <p>Hamburger volaille, lard fumé et chèvre OU</p> <p>Navarin d'agneau, petits légumes et pommes boulangère Et</p> <p>Café gourmand Bavaoises au praliné, broyé du Poitou et salade de fruits exotiques</p>	<p>Amuse-bouche</p> <p>Soufflé à la bière blanche et julienne de haddock ***</p> <p>Waterzooï de pintadeau, petits légumes OU</p> <p>Cabillaud poché, risotto d'herbes et bouillon vert ***</p> <p>Assiette de fromages ***</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Petits fours</p>	<p>Amuse-bouche Saint Jacques au jus de viande et purée de topinambour ***</p> <p>Suprême de poulet meunière, purée de vitelotte et champignons des bois OU</p> <p>Duo de poisson sauce marinière, Risotto et camaïeu de légumes ***</p> <p>Assiette gourmande autour de la tarte amandine aux fruits</p> <p>Petits fours</p>



Restaurant école hôtelière Bernard Loiseau

Menu de la semaine du lundi 12 au vendredi 16 novembre 2018

<p><i>Restaurant Gastronomique</i></p> <p><i>Mardi midi 13 Novembre</i> (13-90€)</p>	<p><i>Brasserie Dumaine</i></p> <p><i>Jeudi midi 15 Novembre</i> (10-50€)</p>	<p><i>Restaurant Gastronomique</i></p> <p><i>Jeudi midi 15 Novembre</i> (13-90€)</p>	<p><i>Restaurant Gastronomique</i></p> <p><i>SOIREE</i> <i>Jeudi soir 15 Novembre</i> (22€) <i>Les terminales sont de retour</i></p>	<p><i>Restaurant Gastronomique</i></p> <p><i>Vendredi midi 16 Novembre</i> (13-90€)</p>
<p>Amuse bouche : Chips de betterave et crème de carotte au cumin</p> <p>Œuf mollet et brunoise de légumes aux épices sur coulis coloré ***</p> <p>Estouffade de bœuf, tête de lion en croûte Et sa garniture Ou Filet de la mer sauce vin blanc, navet glacé et pomme granny, riz pilaf ***</p> <p>Assiette gourmande Petits fours</p>	<p>BRASSERIE DUMAINE (formule plus rapide en deux plats)</p> <p>Potage aux pois cassés et croûtons OU Hamburger bœuf, rösti, lard grillé et sauce au bleu OU Magret de canard au cassis, pommes à la sarladaise et flan de potiron Et Café gourmand Flan à la vanille Tarte fine aux pommes et salade de fruits</p>	<p>Amuse-bouche</p> <p>Délice de mijotée de fèves à l'œuf poché et coulis coloré ***</p> <p>Poulet aux écrevisses, courgettes glacées et pommes fondantes ***</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Petits fours</p>	<p>Thème : le vin dans l'assiette</p> <p>Amuse-bouche : Cerveille des canuts au Syphon</p> <p>Œuf façon Louis Philippe, chef Loiseau de duc ***</p> <p>Filet de canard au vinaigre Xérès avec laitue braisée et asperges Ou Pavé de thon au pineau des Charentes, légumes de saison ***</p> <p>Fromages ***</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Petits fours</p>	<p>Amuse-bouche</p> <p>Œuf mollet et wok de légumes aux épices, coulis de poivron rouge ***</p> <p>Poisson au riesling et pommes écrasées à la ciboulette ou</p> <p>Poulet à la crème et champignons des bois Et gratin dauphinois ***</p> <p>Assiette gourmande autour de la pomme</p> <p>Petits fours</p>



Restaurant école hôtelière Bernard Loiseau

Menu de la semaine du lundi 19 au vendredi 23 novembre 2018

<i>Restaurant Gastronomique</i> <u>Lundi midi 19</u> <u>Novembre</u> (11€)	<i>Restaurant Gastronomique</i> <u>Mardi midi 20</u> <u>Novembre</u> (13.90€)	<i>Brasserie Dumaine</i> <u>Jeudi midi</u> <u>22 Novembre</u> (10.50€)	<i>Restaurant Gastronomique</i> <u>Jeudi midi 22</u> <u>Novembre</u> (14.20€)	<i>SOIREE</i> <u>Jeudi soir 22</u> <u>Novembre</u> (20€)	<i>Restaurant Gastronomique</i> <u>Vendredi midi 23</u> <u>Novembre</u> (14.20€)
<p>Amuse-bouche</p> <p>Flamiche Picarde ***</p> <p>Longe poêlée aux pruneaux Pommes à la Lyonnaise Carottes fantaisies ***</p> <p>Chou à la crème, sorbet chocolat Et</p> <p>Petits fours</p> <p>Un verre de vin offert</p>	<p>Amuse bouche</p> <p>Salade de Saumon fumé et crevettes en cocktail ***</p> <p>Filet de canard et sa sauce fantaisie, polenta d'abricot et chutney de courgette Ou Duo de poisson et crustacés Sauce agrume Couscous et Petits légumes ***</p> <p>Assiette gourmande autour des fruits</p> <p>Petits fours</p>	<p>BRASSERIE DUMAINE</p> <p>Formule plus rapide en deux plats Velouté aux champignons OU Hamburger poisson, pommes de terre et fromage blanc aux herbes OU Poularde pochée sauce suprême, gratin dauphinois et haricots verts au beurre Et Café gourmand Fondant au chocolat, choux au craquelin et salade de fruits exotiques</p>	<p>Amuse bouche : Cocktail de crevettes en verrine</p> <p>Tarte fine de rouget façon pissaladière ***</p> <p>Côte de veau au sautoir, flan de carotte, churros de pomme de terre et son jus tranché à l'estragon ou Parfait de cabillaud et rouget aux crevettes ***</p> <p>Assiette gourmande autour de la framboise</p> <p>Petits fours</p>	<p>Thème de la soirée : Les décors de table : à vous de voter</p> <p>Nage de St Jacques Fantaisie ***</p> <p>Filet de canard au miel et citron, pomme darphin et pleurotes OU Pavé de la mer festif, vinaigrette tiède et purée fantaisie et camaïeu de légumes ***</p> <p>Fromages ***</p> <p>Assiette gourmande entre pommes et caramel</p> <p>Petits fours</p>	<p>Amuse-bouche</p> <p>Tartare aux deux saumons, mousse de raifort ***</p> <p>Cuisse de canard à l'orange, pommes croquettes</p> <p>Ou</p> <p>Duo de poisson en tête de lion, recouverte d'un feuilleté Et ses petits légumes ***</p> <p>Assiette de gouramndises</p> <p>Petits fours</p>



Restaurant école hôtelière Bernard Loiseau

Menu de la semaine du lundi 26 au vendredi 30 novembre 2018

<p><i>Restaurant Gastronomique Mardi midi 27 Novembre</i></p>	<p><i>Brasserie Dumaine Jeudi midi 29 Novembre (10-50€)</i></p>	<p><i>Restaurant Gastronomique Jeudi midi 29 Novembre</i></p>	<p><i>Restaurant Gastronomique SOIREE Jeudi soir 29 Novembre (23€)</i></p>	<p><i>Brasserie Dumaine Vendredi midi 30 Novembre (10-50€)</i></p>	<p><i>Restaurant Gastronomique Vendredi midi 30 Novembre (13-90€)</i></p>
<p>Les élèves sont en examens</p> <p>Menu non connu</p> <p>Amuse-bouche Entrée Plat principal Fromages Dessert Café</p> <p>Avec boissons Apéritif Vin Et café</p> <p><i>(18€) tout compris</i></p>	<p>BRASSERIE DUMAINE</p> <p>Formule plus rapide en deux plats</p> <p>Soupe à l'oignon gratinée OU Hamburger champignons, volaille et crème à la ciboulette OU Cuisse de canard confite et pommes sautées à cru Garniture Et Café gourmand Riz au lait à l'impératrice, petits fours et salade de fruits exotiques</p>	<p>Les élèves sont en examens</p> <p>Menu non connu</p> <p>Amuse-bouche Entrée Plat principal Fromages Dessert Café</p> <p>Avec boissons Apéritif Vin Et café</p> <p><i>(18€) tout compris</i></p>	<p>Thème de la soirée : Les restaurants étoilés</p> <p><i>Soirée en cours d'élaboration</i></p> <p>Amuse-bouche Œuf de Streiff... ***</p> <p>Plat concours de Saulieu Ou Le poisson de</p> <p>***</p> <p>Assiette gourmande Façon ...</p> <p>Petits fours</p>	<p>BRASSERIE DUMAINE</p> <p>Formule plus rapide en deux plats</p> <p>Salade du jour OU Burger d'andouillette à la moutarde à l'ancienne OU Bavette aux échalotes caramélisées, tulipe de pommes noisettes Et Café gourmand Crème renversée au caramel et mousse au chocolat</p>	<p>Amuse-bouche</p> <p>***</p> <p>Ragoût de fèves à l'œuf poché et coulis de poivron</p> <p>***</p> <p>Pavé de saumon grillé beurre blanc à l'orange, carottes au miel OU Couscous maison Viande et poisson</p> <p>***</p> <p>Assiette gourmande autour d'une tatelette</p> <p>Petits fours</p>

Pour réserver : 03 80 89 70 40 // 06 48 00 57 57 // valerie.martin2@ac-dijon.fr



Restaurant école hôtelière Bernard Loiseau

Menu de la semaine du lundi 3 au vendredi 7 décembre 2018

<p><i>Restaurant Gastronomique Lundi midi 3 Décembre (12.90€)</i></p>	<p><i>Restaurant Gastronomique Mardi midi 4 Décembre (15 €)</i></p>	<p><i>Brasserie Dumaine Jeudi midi 6 Décembre (10.50€)</i></p>	<p><i>Restaurant Gastronomique Jeudi midi 6 Décembre (15€)</i></p>	<p><i>Restaurant Gastronomique SOIREE Jeudi soir 6 Décembre (23 €)</i></p>	<p><i>Brasserie Dumaine Vendredi midi 7 Décembre (10.50€)</i></p>	<p><i>Restaurant Gastronomique Vendredi midi 7 Décembre (15 €)</i></p>
<p>Amuse-bouche Tartare de saumon et saumon fumé sur lit de mesclun *** Dos de poisson à la dieppoise, riz safrané et purée de 3 légumes *** Crème brûlée aux anis de Flavigny, Tartelette aux poires et amandes Petits fours de Noël</p>	<p>Amuse Bouche : Autour de l'huitre *** Tarte fine d'escargots à la crème d'ail et au jus de persil et son mesclun *** Magret de canard à aux cerises et son camaïeu de légumes Ou Pavé de bar en crouste de champignon, endive dorée, hollandaise provençale *** Assiette gourmande Petits fours</p>	<p>BRASSERIE DUMAINE Formule plus rapide en deux plats Velouté de volaille aux champignons OU Hamburger porc, lard, pommes de terre et tombée d'oignons OU Joue de bœuf braisée, carottes glacées échalote au vin rouge et pomme purée Et Café gourmand</p>	<p>Amuse-bouche Salade façon landaise *** Filet de canette, tomate mozzarella et pomme fondante OU Truite au Sauvignon en feuilleté et son camaïeu de petits légumes *** Assiette gourmande de saison Petits fours</p>	<p>Thème de la soirée : Pour la Saint Nicolas Amuse-bouche Tarte fine aux escargots crème d'ail et jus de persil Et ses jeunes pousses *** Pavé de bœuf mariné sauté, sauce béarnaise, pommes darphin aux cèpes Ou Potée de poissons en duo lotte et ... à la moutarde de Meaux et petits légumes *** Fromages *** Assiette gourmande Petits fours</p>	<p>BRASSERIE DUMAINE Formule plus rapide en deux plats Grande salade de gésier et magret fumé, vinaigrette au vin rouge OU Croque-monsieur volaille emmental Et mesclun OU Carbonnade flamande, gratin dauphinois et laitue braisée Et Café gourmand</p>	<p>Amuse-bouche Rosace de Saint Jacques, boulgour, beurre de coque au pistou *** Filet de sole aux clémentines, flan de fenouil aux crustacés Et son camaïeu ou Poulet aux écrevisses et fruits de mer Purée en deux façons *** Assiette gourmande Petits fours</p>



Restaurant école hôtelière Bernard Loiseau

Menu de la semaine du lundi 10 au vendredi 14 décembre 2018

<p><i>Restaurant Gastronomique</i></p> <p><u>Mardi midi 11</u> <u>Décembre</u> (15€)</p>	<p><i>Brasserie Dumaine</i></p> <p><u>Jeudi midi 13</u> <u>Décembre</u> (13€)</p>	<p><i>Restaurant Gastronomique</i></p> <p><u>Jeudi midi 13</u> <u>Décembre</u> (15€)</p>	<p><i>Restaurant Gastronomique</i></p> <p>SOIREE <u>Jeudi soir 13 Décembre</u> (24€)</p>	<p><i>Brasserie Dumaine</i></p> <p><u>Vendredi midi 14</u> <u>Décembre</u> (10-50€)</p>	<p><i>Restaurant Gastronomique</i></p> <p><u>Vendredi midi 14</u> <u>Décembre</u> (15€)</p>
<p>Amuse Bouche</p> <p>Foie gras maison Briochette et son chutney ***</p> <p>Estouffade de gibier, purée potiron et châtaigne, camaïeu de légumes Ou Pavé de la mer festif, sauce marinère et julienne de légumes sautés ***</p> <p>Assiette gourmande entre chocolat et cerises Petits fours</p>	<p>BRASSERIE DUMAINE</p> <p>Bisque de crevettes OU Hamburger foie gras, bœuf et roquette OU Côte d'agneau grillée, pommes soufflées et purée de topinambour Et Café gourmand Bûche de Noël, bavarois au pain d'épices et petits fours de Noël</p>	<p>Amuse-bouche</p> <p>St Jacques au lard et crème de potiron ***</p> <p>Filet de la mer festif aux clémentines, flan de fenouil aux crustacés Ou Magret de canard A l'orange Et sa garniture de saison ***</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Petits fours</p>	<p>Thème de la soirée : C'est presque Noël</p> <p>Amuse-bouche : Foie gras au pain d'épices, carottes confites au miel et au cumin, mesclun ***</p> <p>Pavé de cerf sauce grand veneur, crème de topinambour et camaïeu de légumes ou Tournedos de poisson festif au lard et risotto safrané ***</p> <p>Fromages ***</p> <p>Assiette gourmande tout en douceur ***</p> <p>Petits fours</p>	<p>BRASSERIE DUMAINE</p> <p>Salade de fruits de mer et croustillant façon nem OU Burger de bœuf au St Nectaire et figue, pomme noisette OU Brandade de morue et son mesclun Et Café gourmand</p>	<p>Amuse-bouche</p> <p>Assiette gourmande au Foie gras, Toasts et fruits ***</p> <p>Civet de chevreuil et garniture hivernale ou Duo de poisson et crustacés Sauce agrume Couscous et Petits légumes ***</p> <p>Assiette gourmande entre chocolat et fruits Petits fours</p>



Restaurant école hôtelière Bernard Loiseau

Menu de la semaine du lundi 17 au vendredi 21 décembre 2018

<i>Restaurant Gastronomique Lundi midi 17 Décembre (13.90€)</i>	<i>Restaurant Gastronomique Mardi midi 18 Décembre (15€)</i>	<i>Restaurant Gastronomique Mercredi midi 19 décembre (15€)</i>	<i>Brasserie Dumaine Jeudi midi 20 Décembre (13€)</i>	<i>Restaurant Gastronomique Jeudi midi 20 Décembre (15€)</i>	<i>SOIREE Jeudi soir 20 Décembre (25€)</i>	<i>Brasserie Dumaine Vendredi midi 21 Décembre (13€)</i>	<i>Restaurant Gastronomique Vendredi midi 21 Décembre (15€)</i>
<p>Amuse-bouche Foie gras sur canapés, gelée au Maury et confiture d'échalotes au vin rouge ***</p> <p>Travers de porc laqué au miel et au gingembre, riz basmati aux amandes et salsifis frais à la crème ***</p> <p>Forêt noire au coulis de griottes, Petits fours</p>	<p>Amuse-bouche Coque ou amande Feuilleté de Saint Jacques, crème citronnée ***</p> <p>Duo de poissons en matelote façon bourguignonne OU Suprême de volaille farci aux escargots Sauce crème --- Gratin du moment ***</p> <p>Assiette gourmande Petits fours</p>	<p>Amuse bouche Toasts Tapenade et torsades fromage ***</p> <p>Petit burger au foie gras OU Escalope de volaille à crème et champignons des bois Garniture ***</p> <p>Marquise au chocolat accompagnée de crème anglaise Café</p>	<p>Tartine de saumon en rillettes et fumé, mesclun ***</p> <p>Civet de chevreuil grand veneur et gelée de groseilles, chou rouge aux pommes et ragoût de cèpes, pommes sautées à cru et purée de céleri Et Café gourmand Bûche et petits fours de Noël</p>	<p>Amuse-bouche Royale de chevreuil de potimarron, mousse de champignons</p> <p>Foie gras confit de framboise et son burger aux saveurs de pain d'épices au, crème de vinaigre balsamique ***</p> <p>Pavé de sandre en croute de noisettes, sauce Champagne, purée de panais et persil OU Ballotine de volaille aux écrevisses sauce crustacés Et sa garniture ***</p> <p>Assiette gourmande Petits fours</p>	<p>Thème de la soirée : La FESTIVE Langoustines et crustacés rôtis au jus de passion et choux vert croquant, vinaigrette exotique ***</p> <p>Souris d'agneau braisée au citron confit, ragout de fèves OU Tronçon de poisson festif poché, risotto d'herbes et bouillon vert Camaieu de légumes ***</p> <p>Fromages ***</p> <p>Assiette de gourmandises Petits fours</p>	<p>Assiette Végétarienne : velouté potimarron et mesclun, spaghetti de carotte au gingembre et soja ***</p> <p>Burger bœuf et foie gras parfumé au pain d'épices, pomme pont neuf OU Samossa de cabillaud, haricot vert et pomme vapeur Et Café gourmand</p>	<p>Amuse-bouche Foie gras au pain d'épices, carottes confites au miel et au cumin, mesclun ***</p> <p>Pavé de cerf sauce grand veneur, crème de topinambour et camaïeu de légumes OU Quenelle de brochet maison Crevettes et écrevisses Sauce crustacés et son riz fantaisie ***</p> <p>Assiette gourmande Petits fours</p>

