



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 12 OCTOBRE : SOIRÉE « JEUX DU GOÛT »

JEUDI 09 NOVEMBRE : SOIRÉE « ENTRE TERRE ET MER »

JEUDI 16 NOVEMBRE : SOIRÉE : « UN DÉTOUR GOURMAND EN BEAUJOLAIS »

JEUDI 23 NOVEMBRE : SOIRÉE « QUAND L'HIVER VIENT DOUCEMENT, IL EST LÀ À LA SAINT... »

JEUDI 30 NOVEMBRE : SOIRÉE « DÉCOR DE TABLE PERSONNALISÉ »

JEUDI 07 DÉCEMBRE : SOIRÉE « ILLUSION CULINAIRE »

JEUDI 14 DÉCEMBRE : SOIRÉE « LA TABLE DE NOËL »

JEUDI 21 DÉCEMBRE : SOIRÉE « EN ATTENDANT NOËL »

JEUDI 11 JANVIER : SOIRÉE « C'EST ENCORE LES FÊTES À L'ÉCOLE HÔTELIÈRE »

Les examens :

Menu et boissons comprises : 18 euros

- **MARDI 28 NOVEMBRE (midi)**
- **JEUDI 30 NOVEMBRE (midi)**

OUVERTURE DE LA BRASSERIE DUMAINE :

2 plats au choix :

Salade du jour ou Hamburger du jour ou plat du jour

Café gourmand



Restaurant école hôtelière Bernard Loiseau

Menu de la semaine du lundi 02 au vendredi 06 octobre 2017

<p><i>Lundi midi 02</i> <i>Octobre</i> <i>(xx €)</i></p>	<p><i>Restaurant Gastronomique</i> <i>Mardi midi 03 Octobre</i> <i>(12.90 €)</i></p>	<p><i>Brasserie Dumaine</i> <i>Jeudi midi 5 Octobre</i> <i>(9.90€)</i></p>	<p><i>Restaurant Gastronomique</i> <i>Jeudi midi 05 Octobre</i> <i>(13.80 €)</i></p>	<p><i>Brasserie Dumaine</i> <i>Vendredi midi 6 Octobre</i> <i>(9.90€)</i></p>
<p>Pas de restaurant</p>	<p>Amuse-bouche</p> <p>Tarte fine tomate mozzarella, touche de basilic</p> <p>Et son Mesclun de salade ***</p> <p>Magret de canard aux poires</p> <p>Et son camaïeu de légumes de saison ***</p> <p>Assiette de gourmandises maison</p> <p>Petits fours</p>	<p>Ouverture de la BRASSERIE DUMAINE</p> <p>Formule plus rapide en deux plats</p> <p>Salade du jour OU</p> <p>Hamburger du jour OU</p> <p>Plat du jour Garniture Et</p> <p>Café gourmand</p>	<p>Amuse-bouche : gougères au chorizo Crème Saint Germain Et ses croutons ***</p> <p>Pavé de biche grand Veneur OU</p> <p>Dos de cabillaud à la Duclérré Et</p> <p>Camaïeu de légumes ***</p> <p>Assiette gourmande : Nougat glacé, tartare de fruits, macarons</p> <p>Petits fours</p>	<p>Pas de restaurant gastronomique ce jour</p> <p>Ouverture de la BRASSERIE DUMAINE</p> <p>Formule plus rapide en deux plats</p> <p>Salade du jour OU</p> <p>Hamburger du jour OU</p> <p>Plat du jour Garniture Et</p> <p>Café gourmand</p>



Restaurant école hôtelière Bernard Loiseau

Menu de la semaine du lundi 09 au vendredi 13 octobre 2017

<i>Restaurant Gastronomique Lundi midi 09 Octobre (11 €)</i>	<i>Mardi midi 10 Octobre (xx €)</i>	<i>Brasserie Dumaine Jeudi midi 12 Octobre (9-90€)</i>	<i>Restaurant Gastronomique Jeudi midi 12 Octobre (11 €)</i>	<i>Restaurant Gastronomique SOIREE Jeudi soir 12 Octobre (25 €) Soirée : Jeux du Goût</i>	<i>Brasserie Dumaine Vendredi midi 13 Octobre (9-90€)</i>
Amuse-bouche Salade Coleslaw *** Steak grillé sauce Bercy Pommes de terre frites Haricots verts en fagots *** Assiette de desserts Petits fours	Pas de restaurant Elevés en stage	BRASSERIE DUMAINE Formule plus rapide en deux plats Salade du jour OU Hamburger du jour OU Plat du jour Garniture Et Café gourmand	Amuse-bouche : Quiche Lorraine Et sa salade en mesclun *** Fricassée de volaille à l'ancienne et riz pilaf *** Pêche Melba Petits fours Un verre de vin offert	Amuse-bouche Trio de foie gras : Mousse - crème brûlée et sucette de foie au pain d'épice Assiette autour de la tomate colorée (en différentes textures) Roquette parfumée à la pistache *** Magret de canard en croûte d'anis de Flavigny et sa garniture d'automne OU Ballotine de poisson à la rhubarbe confite et sauce vierge au yuzu *** Plateau de fromages *** Assiette gourmande autour des agrumes et caramel Petits fours	Pas de restaurant gastronomique ce jour Ouverture de la BRASSERIE DUMAINE (formule plus rapide en deux plats) Salade du jour OU Hamburger du jour OU Plat du jour Garniture Et 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 16 octobre et 20 octobre 2017

<u>Lundi</u> <u>midi</u> <u>16</u> <u>Octob</u> <u>re</u>	<i>Restaurant Gastronomique</i>	<i>Brasserie Dumaine</i>	<i>Brasserie Dumaine</i>	<i>Restaurant Gastronomique</i>	<i>Brasserie Dumaine</i>	<i>Restaurant Gastronomique</i>
	<u>Mardi midi 17 Octobre</u> (13.80€)	<u>Mercredi 18 octobre 2017</u> (11 €)	<u>jeudi midi 19</u> <u>Octobre</u> (9.90€)	<u>Jeudi midi 19 octobre</u> (13.80 €)	<u>Vendredi midi</u> <u>20 Octobre</u> (9.90€)	<u>Vendredi midi 20 Octobre</u> (13.80 €)
Pas de restaurant	<p>Amuse-bouche : Assortiment de gougères Velouté d'Automne, Croustillant de chèvre frais et salade d'herbes ***</p> <p>Dos de saumon grillé et carottes au miel OU Volaille crème colorée et légèrement relevée Et son camaïeu ***</p> <p>Fondant de caramel au beurre salé et crêpes Suzette Petits fours</p>	<p>Classe ATMFC Amuse-bouche Crudités colorés Et sa petite tartine ***</p> <p>Assortiment de tartes salées : au thon, tarte végétarienne (courgette/pomme de terre/tomate), tarte pomme de terre/jambon/raclette Et sa salade ***</p> <p>Crumble aux fruits et sa glace Petits fours Le repas sera accompagné d'un verre de vin offert</p>	<p>BRASSERIE DUMAINE</p> <p>Formule plus rapide en deux plats Salade du jour OU Hamburger du jour OU Plat du jour Garniture Et Café gourmand</p>	<p>Amuse-bouche : Velouté d'Automne à la moutarde</p> <p>Coupe de Petits légumes frais et sa sauce émulsionnée ***</p> <p>Gigot d'agneau à l'ail Flageolets et pommes boulangère OU Filet de truite sur lit de ratatouille et beurre blanc à la ciboulette ***</p> <p>Paris Brest Petits fours</p>	<p>BRASSERIE DUMAINE</p> <p>Formule plus rapide en deux plats Salade du jour OU Hamburger du jour OU Plat du jour Garniture Et Café gourmand</p>	<p>Amuse-bouche : Cake aux olives et au jambon</p> <p>Tarte fine à la fondue de poireaux et St Jacques ***</p> <p>Emincé de bœuf en mijotée Flan d'endives et pommes pont neuf ***</p> <p>Crème brûlée et pommes caramélisées à la vergeoise flambées sur glace vanille</p> <p>Muffins chocolat – Tuiles aux amandes Petits fours Vacances de la Toussaint</p>



Restaurant école hôtelière Bernard Loiseau

Menu de la semaine du lundi 06 au vendredi 10 novembre 2017

<i>Restaurant Gastronomique</i> <u>Lundi midi 06 Novembre</u> (11 €)	<i>Restaurant Gastronomique</i> <u>Mardi midi 07 Novembre</u> (12.90 €)	<i>Brasserie Dumaine</i> <u>Jeudi midi 9 Novembre</u> 9.90€	<i>Restaurant Gastronomique SOIREE</i> <u>Jeudi soir 09 Novembre</u> (18.80€)	<i>Restaurant Gastronomique</i> <u>Vendredi midi 10 Novembre</u> (13.80€)
<p>Amuse-bouche Quiche Lorraine et son mesclun ***</p> <p>Poisson à la fondue d'endives et de jambon Riz à la créole ***</p> <p>Crêpes soufflées Ou crêpes flambées Et Bavarois à l'orange</p> <p>Petits fours Le repas sera accompagné d'un verre de vin offert</p>	<p>Amuse bouche Tartelette au canard confit et pommes et son mesclun ***</p> <p>Veau en mijotée, tomates Et Pâtes fraîches au fèves ***</p> <p>Tarte au citron meringuée</p> <p>Petits fours</p>	<p>BRASSERIE DUMAINE</p> <p>Formule plus rapide en deux plats Salade du jour OU Hamburger du jour OU Plat du jour Garniture Et Café gourmand</p>	<p>Thème de la soirée : Entre Terre et mer</p> <p>Amuse-bouche : compotée de légumes aux agrumes, brochette de pétoncle et mousse de lait ***</p> <p>Aumônière de fruits de mer aux épinards et jambon de montagne ***</p> <p>Duo de poissons (lotte et surprise) Pommes de terre Château Ou Souris d'agneau braisée au citron confit et poêlée de légumes ***</p> <p>Fromages ***</p> <p>Assiette gourmande autour des fruits rouges et Petits Fours</p>	<p>Amuse-bouche Salade gourmande façon landaise ***</p> <p>Filet de limande sauce vin blanc Navets glacés, pommes Granny et riz pilaf OU Blanc de volaille crème colorée et ragoût de fèves ***</p> <p>Assiette gourmande : Entremet croquant praliné, crème chantilly et poires pochées</p> <p>Petits fours : financier</p>



Restaurant école hôtelière Bernard Loiseau

Menu de la semaine du lundi 13 au vendredi 17 novembre 2017

Lundi midi 13 Nov	Restaurant Gastronomique Mardi midi 14 nov (13-80€)	Brasserie Dumaine Jeudi midi 16 Nov 9-90€	Restaurant Gastronomique Jeudi midi 16 Novembre (15 €)	Restaurant Gastronomique SOIREE Jeudi soir 16 Novembre (22€)	Brasserie Dumaine Vendredi midi 17 nov 9-90€	Restaurant Gastronomique Vendredi midi 17 Nov. (15€)
Pas de restaurant	<p>Amuse-bouche : Gougères</p> <p>Assiette de la mer aux deux saumons et mesclun à l'huile de noisette ***</p> <p>Poulet rôti, épinard à la crème et pommes pailles Ou Filet de rouget, pointe de garam massala Et sa garniture toute en surprise ***</p> <p>Tartelette au fruits, sabayon praliné, coulis d'ananas rôti et mousse chocolat</p> <p>Petits fours</p>	<p>BRASSERIE DUMAINE</p> <p>Formule plus rapide en deux plats Salade du jour OU Hamburger du jour OU Plat du jour Garniture Et Café gourmand</p>	<p>Esprit bouchon lyonnais</p> <p>Amuse-bouche : Gâteau de mousse de foie de volaille au vin nouveau</p> <p>Saucisson brioché poché au Beaujolais</p> <p>Mesclun de salade au graton lyonnais ***</p> <p>Tablier de sapeur et gratin en duo de cardons et pommes de terre OU</p> <p>Quenelle de brochet pochée, jus aux écrevisses, poêlée de légumes d'automne ***</p> <p>Cervelles de Canut Et Tarte à la praline</p> <p>Petits fours</p>	<p>Thème de la soirée : « Soirée : Un détour gourmand en Beaujolais »</p> <p>Amuse-bouche Tarte fine d'escargots et crème de « bleu du beaujolais » Et son mesclun» ***</p> <p>Cuisse de volaille de Bresse aux écrevisses, gratin de cardons et petits légumes ***</p> <p>Fromages ***</p> <p>Assiette gourmande (poire pochée au Beaujolais rouge et pralines roses, bugnes, granité chartreuse, crème brûlée)</p> <p>Petits fours</p>	<p>BRASSERIE DUMAINE</p> <p>Formule plus rapide en deux plats Salade du jour OU Hamburger du jour OU Plat du jour Garniture Et Café gourmand</p>	<p>Amuse-bouche Saint Jacques au jus sur purée de topinambour ***</p> <p>Potée de lotte et poisson à la moutarde de Meaux Ou Suprême de volaille meunière, purée de vitelotte et champignons des bois ***</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Petits chocolat : Truffe caramel sésame</p>



Restaurant école hôtelière Bernard Loiseau

Menu de la semaine du lundi 20 au vendredi 24 novembre 2017

<i>Restaurant Gastronomique</i> <u>Lundi midi 20</u> <u>Novembre</u> (11€)	<i>Restaurant Gastronomique</i> <u>Mardi midi 21</u> <u>Novembre</u> (13.80€)	<i>Brasserie Dumaine</i> <u>Jeudi midi 23</u> <u>Novembre</u> 9.90€	<i>Restaurant Gastronomique</i> <u>Jeudi midi 23</u> <u>Novembre</u> (15€)	<i>Restaurant Gastronomique</i> <i>SOIREE</i> <u>Jeudi soir 23 Novembre</u> (20 €)	<i>Restaurant Gastronomique</i> <u>Vendredi midi 24</u> <u>Novembre</u> (12.90 €)
<p>Amuse-bouche</p> <p>Flamiche picarde Et son mesclun ***</p> <p>Longe de porc Pommes à la lyonnaise Carottes à la coriandre ***</p> <p>Choux à la crème, Sorbet au chocolat</p> <p>Petits fours Le repas sera accompagné d'un verre de vin offert</p>	<p>Amuse-bouche</p> <p>Tarte fine de rouget façon pissaladière ***</p> <p>Filet de canard Polenta d'abricots Chutney de courgettes OU Saumon à l'oseille et riz pilaf et fondue de poireau ***</p> <p>Assortiment de tartes feuilletées aux fruits Petits fours : Gâteau aux noix</p>	<p>Ouverture de la BRASSERIE DUMAINE (formule plus rapide en deux plats) Salade du jour OU Hamburger du jour OU Plat du jour Garniture Et Café gourmand</p>	<p>Amuse-bouche</p> <p>Œuf mollet croquant à la Bourguignonne ***</p> <p>Cuisse de pintadeau aux champignons et vin jaune Gratin de légumes ***</p> <p>Assiette gourmande Autour du chocolat et des fruits rouges</p> <p>Petits fours</p>	<p>Thème de la soirée : Quand l'hiver vient doucement, il est là à la saint...</p> <p>Rosace de Saint Jacques, Boulgour, beurre de coque au pistou et dentelle de parmesan ***</p> <p>Poisson en écaille de tomates et courgettes, fenouil façon meunière et beurre au fenouil OU Veau Viennoise, pommes boulangère et sa garniture verte ***</p> <p>Fromages ***</p> <p>Assiette gourmande Petits fours</p>	<p>Amuse-bouche : Crème Dubarry</p> <p>Œuf mollet et brunoise de légumes, et coulis coloré ***</p> <p>Filet de la mer au Riesling et pommes écrasées à la ciboulette OU Colombo et sa garniture de légumes ***</p> <p>Assiette de gourmande</p> <p>Petits fours</p>



Restaurant école hôtelière Bernard Loiseau

Menu de la semaine du lundi 27 novembre au vendredi 01 décembre 2017

<u>Lundi midi 27 Novembre</u>	<i>Restaurant Gastronomique</i>	<i>Brasserie Dumaine</i>	<i>Restaurant Gastronomique</i>	<i>Restaurant Gastronomique</i>	<i>Brasserie Dumaine</i>	<i>Restaurant Gastronomique</i>
	<u>Mardi midi 28 Novembre</u> (18€)	<u>Jeudi midi 30 Novembre</u> 9.90€	<u>Jeudi midi 30 Novembre</u> (18 €)	<i>SOIREE</i> <u>Jeudi soir 30 Novembre</u> (20€)	<u>Vendredi midi 1er Décembre</u> 9.90€	<u>Vendredi midi 01 Décembre</u> (12.90€)
Pas de restaurant	Elèves en examen Menu non connu Apéritif Amuse bouche Entrée Plat principal Fromages Dessert Café Et Vin Menu tout compris repas et boisson à 18 €	BRASSERIE DUMAINE Formule plus rapide en deux plats Salade du jour OU Hamburger du jour OU Plat du jour Garniture Et Café gourmand	Elèves en examen Menu non connu Apéritif Amuse bouche Entrée Plat principal Fromages Dessert Café Et Vin Menu tout compris repas et boisson à 18 €	Thème de la soirée : Décor de table personnalisé Amuse-bouche Risotto de crevettes et moules, jus de gambas *** Cuisse de pintade au tandoori, comptée de fenouil et courgette fantaisie OU Pavé de la mer en croûte d'herbes sauce hollandaise, et garniture en camaïeu *** Fromages *** Assiette gourmande Petits fours	BRASSERIE DUMAINE Formule plus rapide en deux plats Salade du jour OU Hamburger du jour OU Plat du jour Garniture Et Café gourmand	Amuse-bouche Assiette de la mer *** Darne de poisson au beurre blanc Et sa garniture ou Cuisse de canard à l'orange Pommes croquettes maison *** Assiette gourmande Petits fours



Restaurant école hôtelière Bernard Loiseau

Menu de la semaine du lundi 04 au vendredi 08 décembre 2017

<p><i>Restaurant Gastronomique Lundi midi 04 Décembre (12.90 €)</i></p>	<p><i>Restaurant Gastronomique Mardi midi 05 Décembre 15 €</i></p>	<p><i>Brasserie Dumaine Jeudi midi 7 Décembre 9.90€</i></p>	<p><i>Restaurant Gastronomique Jeudi midi 07 Décembre (13.80€)</i></p>	<p><i>SOIREE Jeudi soir 07 Décembre (22€)</i></p>	<p><i>Brasserie Dumaine Vendredi midi 8 Décembre 9.90€</i></p>	<p><i>Restaurant Gastronomique Vendredi midi 08 Décembre (13.80€)</i></p>
<p>Amuse-bouche Tartare de saumon et saumon fumé sur lit de mesclun *** Poisson à la dieppoise Riz safrané Purée de 3 légumes *** Crème brûlée aux anis de Flavigny et Tartelette aux poires et amandes Petits fours</p>	<p>Amuse-bouche Crique de pommes de terre aux langoustines et crevettes *** Filet de canard aux poires et crêpes de légumes Ou Filet de poisson au vert, pilaf de fruits de mer *** Assiette gourmande Petits fours</p>	<p>BRASSERIE DUMAINE Formule plus rapide en deux plats Salade du jour OU Hamburger du jour OU Plat du jour Garniture Et Café gourmand</p>	<p>Amuse-bouche Œuf fantaisie en meurette *** Mignon au Sautoir, Flan de carotte, Churros de Pomme de Terre, Jus Tranché à l'estragon Ou *** Pavé de la mer Vinaigrette tiède au beurre de haricot blanc *** Assiette gourmande Petits fours</p>	<p>Thème de la soirée : Illusion culinaire De l'illusion à chaque plat.... Vous pensez manger... Et bien surprise !</p>	<p>BRASSERIE DUMAINE Formule plus rapide en deux plats Salade du jour OU Hamburger du jour OU Plat du jour Garniture Et Café gourmand</p>	<p>Amuse-bouche Tarte fine d'escargots à la crème d'ail et jus de persil et son mesclun *** Pavé de saumon grillé, beurre blanc à l'orange Camaïeu de légumes Ou Emincé de poulet Crémé, coloré et riz pilaf *** Assiette gourmande 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 11 au vendredi 15 décembre 2017

<u>Lundi</u> <u>midi</u> <u>11</u> <u>Décem</u> <u>bre</u> (xx €)	<i>Restaurant Gastronomique</i>	<i>Brasserie Dumaine</i>	<i>Restaurant Gastronomique</i>	<i>Restaurant Gastronomique</i>	<i>Brasserie Dumaine</i>	<i>Restaurant Gastronomique</i>
	<u>Mardi midi 12</u> <u>Décembre</u> (15€)	<u>Jeudi midi 14</u> <u>Décembre</u> 10-30€	<u>Jeudi midi 14</u> <u>Décembre</u> (15 €)	<i>SOIREE</i> <u>Jeudi soir 14 Décembre</u> (25 €)	<u>Vendredi midi</u> <u>15 Décembre</u> 10-30€	<u>Vendredi midi 15</u> <u>Décembre</u> (15 €)
Pas de restau rant	Amuse Bouche Foie gras maison, mini burger garni et roquette à la framboise *** Saumon en croûte de brick rôti, jus fantaisie et sa garniture Ou Gibier sauce grand Veneur Tagliatelle au beurre *** Nougat glacé, coulis de framboise et coulant chocolat Petits fours	BRASSERIE DUMAINE Formule plus rapide en deux plats Salade du jour OU Hamburger du jour OU Plat du jour Garniture Et Café gourmand	Amuse-bouche Mille-feuille de foie gras au pain d'épices, mesclun et gelée au Porto *** Filet de poisson festif Beurre blanc à la ciboulette OU Ballotine de volaille aux écrevisses Sauce crustacés Et son camaïeu de légumes *** Assiette gourmande Petits fours	Thème de la soirée : « La Table de Noël » Amuse-bouche Foie gras au pain d'épices, carottes confites au miel et au cumin, mesclun *** Tournedos de lotte au lard et risotto safrané ou Pavé de gibier sauce grand veneur, crème de topinambour et camaïeu de légumes *** Fromages *** Assiette de gourmandises Petits fours	BRASSERIE DUMAINE Formule plus rapide en deux plats Salade du jour OU Hamburger du jour OU Plat du jour Garniture Et Café gourmand	Amuse-bouche Rosace de St Jacques, boulgour, beurre de coque au pisto *** Filet de la mer festif aux agrumes Flan de fenouil aux crustacés OU Veau à la crème sa garniture de légumes *** Moelleux aux pommes façon Tatin Caramel au beurre salé Petits fours : Creusois

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 18 au vendredi 22 décembre 2017

<p><i>Restaurant Gastronomique Lundi midi 18 Décembre (13.80€)</i></p>	<p><i>Restaurant Gastronomique Mardi midi 19 Décembre (15 €)</i></p>	<p><i>Restaurant Gastronomique Mercredi midi 20 Décembre (13.80€)</i></p>	<p><i>Brasserie Dumaine Jeudi midi 21 Décembre 10.30€</i></p>	<p><i>Restaurant Gastronomique Jeudi midi 21 Déc (15€)</i></p>	<p><i>Restaurant Gastronomique SOIREE Jeudi soir 21 Décembre (25 €)</i></p>	<p><i>Brasserie Dumaine Vendredi midi 22 Décembre 10.30€</i></p>	<p><i>Restaurant Gastronomique Vendredi midi 22 Décembre (15 €)</i></p>
<p>Amuse-bouche</p> <p>Foie gras sur canapés avec gelée au Maury et confiture d'échalotes au vin rouge ***</p> <p>Pièce de viande laquée au miel et au gingembre</p> <p>Riz basmati aux amandes</p> <p>Salsifis à la crème ***</p> <p>Forêt Noire au coulis de griottes</p> <p>Petits fours de Noël</p>	<p>Amuse-bouche</p> <p>Œuf mollet et brunoise de légumes, coulis coloré et tranché à l'huile de truffe ***</p> <p>Jambonnette de canard à l'orange, pomme gaufrette et flan de potiron</p> <p>Ou</p> <p>Saint Jacques sautées à la crème d'endives et sa garniture ***</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Petits fours</p>	<p>Classe d'ATMFC</p> <p>Amuse –bouche ***</p> <p>Flan de Homard</p> <p>Et son coulis ***</p> <p>Suprême de pintade à la crème forestière</p> <p>Gratin de pommes de terre ***</p> <p>Verrine de Noël en surprise</p> <p>Petits chocolats</p> <p>Boisson chaude offerte</p>	<p>BRASSERIE DUMAINE</p> <p>Formule plus rapide en deux plats « Spécial Noël »</p> <p>Tartine de saumon en rillettes et saumon fumé sur lit de mesclun</p> <p>OU</p> <p>Gibier sauce grand Veneur</p> <p>Garniture hivernale</p> <p>Et</p> <p>Café gourmand</p>	<p>Amuse-bouche</p> <p>Terrine de foie gras maison</p> <p>Gelée et briochette ***</p> <p>Pavé de poisson festif en croûte de noisettes, sauce Crémant, purée de panais et persil</p> <p>Ou</p> <p>Suprême de pintade farci</p> <p>Forestière et sa</p> <p>Garniture de saison ***</p> <p>Assiette gourmande : du glacé, des fruits...</p> <p>Petits fours</p>	<p>Amuse-bouche</p> <p>Thème :</p> <p>« En attendant Noël »</p> <p>Terrine de foie gras mi-cuite,</p> <p>Compotée de coing aux épices douces ***</p> <p>Filet de poisson festif, beurre de clémentine</p> <p>Polenta crémeuse au homard</p> <p>Ou suprême de volaille farcie aux escargots de bourgogne, jus de persil</p> <p>Flan de carotte relevé aux graines de moutarde ***</p> <p>Fromages ***</p> <p>Assiette gourmande : maki mangue à la vanille bourbon, moelleux au chocolat blanc</p>	<p>BRASSERIE DUMAINE</p> <p>Formule plus rapide en deux plats « Spécial Noël »</p> <p>Salade du jour</p> <p>OU</p> <p>Hamburger du jour</p> <p>OU</p> <p>Plat du jour</p> <p>Garniture</p> <p>Et</p> <p>Café gourmand</p>	<p>Amuse-bouche :</p> <p>St Jacques au lard et crème de potiron ***</p> <p>Poisson festif sauté et purée de pommes de terre à l'huile d'olive et beurre blanc</p> <p>Camaïeu de légumes</p> <p>ou</p> <p>Gibier</p> <p>Petite sauce et garniture hivernale ***</p> <p>Assiette gourmande entre chocolat et fruits</p> <p>Petits fours</p> <p>Vacances de Noël</p>



Restaurant école hôtelière Bernard Loiseau

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

<u>Lundi midi 8</u> <u>Janvier</u>	<u>Mardi midi 9</u> <u>Janvier</u>	<u>Jeudi midi 11</u> <u>Janvier</u>	<i>Brasserie Dumaine</i> <u>Jeudi midi 11 Janvier</u> 9-90€	<i>Restaurant Gastronomique</i> <i>SOIREE</i> <u>Jeudi soir 11 janvier</u> (17-80 €)	<i>Brasserie Dumaine</i> <u>Vendredi midi 12</u> <u>Janvier</u> 9-90€	<i>Restaurant Gastronomique</i> <u>Vendredi midi 12 Janvier</u> (12-90€)
Pas de menu	Menu non défini	Menu non défini	Ouverture de la BRASSERIE DUMAINE Formule plus rapide en deux plats Salade du jour OU Hamburger du jour OU Plat du jour Garniture Et Café gourmand	Thème : C'est encore les fêtes à l'Ecole hôtelière Amuse-bouche Risotto à l'aneth et moules gratinées *** Pavé de bœuf en croûte de marron Polenta au cœur coulant, coulis de coloré tomate et tapenade OU Viennoise de sole, bouillon tomate poivron et purée de coco *** Assiette gourmande : variation de fruits du moment Petits fours	Ouverture de la BRASSERIE DUMAINE Formule plus rapide en deux plats Salade du jour OU Hamburger du jour OU Plat du jour Garniture Et Café gourmand	Amuse-bouche Salade tiède, jambon de Savoie et œuf mollet et vinaigrette *** Croustillant de saumon au beurre d'herbes et pommes de terre rissolées et petits oignons glacés ou Magret de canard au miel et citron Pomme Darphin et pleurote Tarte fine au chocolat framboise et meringuette Petits fours

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