



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 JANVIER : SOIRÉE « « ENCORE UN AIR DE FÊTES »»

JEUDI 26 JANVIER : SOIRÉE « « ENTRE LES INSPIRATIONS ASIATIQUES ET LA ROUTE DE LA RÉUNION»»

JEUDI 09 FEVRIER : SOIRÉE « LE DESIGN DANS L'ASSIETTE »

JEUDI 09 MARS : SOIRÉE « ITINÉRAIRE GOURMAND DE VIENNE À STOCKHOLM »

JEUDI 16 MARS : « UN DÉTOUR EN FRANCHE COMTÉ, LE TEMPS D'UNE SOIRÉE »

Les examens :

Menu et boissons comprises : 16 euros

- VENDREDI 20 JANVIER (midi)
- VENDREDI 27 JANVIER (midi)

Portes ouvertes du lycée :

Samedi 11 mars



Restaurant école hôtelière Bernard Loiseau

Semaine du lundi 09 au vendredi 13 janvier 2017

<u>Lundi midi 09 Janvier</u> (11€)	<u>Mardi midi 10 Janvier</u> (12.90 €)	<u>Jeudi midi 12 Janvier</u> (11 €)	<u>SOIREE</u> <u>Jeudi soir 12 Janvier</u> (20 €)	<u>Vendredi midi 13 Janvier</u> (11 €)
<p>Amuse-bouche</p> <p>Salade du pêcheur ***</p> <p>Coq au vin à la Bourguignonne, champignon et ses pommes de terre ***</p> <p>Galette des Rois</p> <p>Petits fours</p>	<p>Amuse-bouche Assortiment de coquillages gratinés et risotto OU Tourte à la volaille et son mesclun ***</p> <p>Escalope de poisson au sésame et au pavot Champignon farci, chou romanesco et riz madras ou Pot-au-feu de jarret de veau Petits légumes de la marmite tournés et pommes à l'anglaise ***</p> <p>Galette des Rois Mousse légère à l'orange et au Cointreau Petits fours</p>	<p>Amuse-bouche</p> <p>Tourte de gibier Et son mesclun ***</p> <p>Filet de la mer cuit à l'unilatéral Sauce Choron Légumes grillés et riz madras ***</p> <p>Tarte fine sauce caramel et sa boule de glace</p> <p>Petits fours</p> <p>UN VERRE DE VIN OFFERT</p>	<p>Thème de la soirée : « Encore un air de fêtes »</p> <p>Amuse-bouche Foie gras maison, petit mesclun et briochette fantaisie ***</p> <p>Duo de poisson cuits à l'unilatéral Fine poêlée de légumes de saison parfumé au poivre Timut ou Magret de canard en éventail, sauce Montmorency Et sa garniture de saison ***</p> <p>Assiette de fromages ***</p> <p>Assiette gourmande de desserts ***</p> <p>Petits fours</p>	<p>Amuse-bouche</p> <p>Feuilleté de volaille et sa garniture ***</p> <p>Poulet aux écrevisses Petites courgettes et pommes de terre ou Filet de la mer sauce bordelaise, Riz pilaf et dés de couleur ***</p> <p>Dessert en verrine</p> <p>Petits fours</p>



Restaurant école hôtelière Bernard Loiseau

Semaine du lundi 16 au vendredi 20 janvier 2017

<u>Lundi midi 16 Janvier</u> (11 €)	<u>Mardi midi 17 Janvier</u> (12.90 €)	<u>Jeudi midi 19 Janvier</u> (13.80 €)	<u>Vendredi midi 20 Janvier</u> (16€)
<p>Amuse-bouche</p> <p>***</p> <p>Œuf surprise sur lit de salade</p> <p>***</p> <p>Coquelet en mijoté Et son Gratin Dauphinois</p> <p>***</p> <p>Salade de fruits frais Et sa boule de glace</p> <p>Petits fours</p> <p>UN VERRE DE VIN OFFERT</p>	<p>Amuse-bouche</p> <p>Cannellonis de saumon aux pousses d'épinards, œuf mollet et pesto de roquette</p> <p>***</p> <p>Magret de canard au poivre vert garniture hivernale</p> <p>***</p> <p>Ananas caramélisé et flambé Sur sa glace</p> <p>Petits fours</p>	<p>Amuse-bouche</p> <p>Langoustines et crevettes aux agrumes et poivre de Sichuan, cappuccino de cresson</p> <p>***</p> <p>Encornet farci aux fruits secs Aubergines grillées, sucs de tomates et poivrons</p> <p>Ou</p> <p>Suprême de poulet à la crème Champignons et Pommes cocotte</p> <p>***</p> <p>Tarte aux fruits, brochette de fruits flambés et sa glace</p> <p>Petits fours</p>	<p>Elèves en examen</p> <p>Menu tout compris Avec Apéritif et Amuse-bouche Entrée Plat principal Fromages Dessert Café et petits fours</p> <p>Vin blanc ou rouge</p>



Restaurant école hôtelière Bernard Loiseau

Semaine du lundi 23 au vendredi 27 janvier 2017

<u>Lundi midi 23 Janvier</u> (12.90€)	<u>Mardi midi 24 Janvier</u> (12.90 €)	<u>Jeudi midi 26 Janvier</u> (12.90€)	SOIREE <u>Jeudi soir 26 Janvier</u> (20 €)	<u>Vendredi midi 27 Janvier</u> (16 €)
<p>Amuse-bouche</p> <p>Cocktail de crevettes Et sa petite verdure ***</p> <p>Entrecôte grillée Sauce Béarnaise Pommes allumette ***</p> <p>Crumble aux fruits et sa glace</p> <p>Petits fours</p>	<p>Amuse-bouche</p> <p>Huîtres chaudes, julienne de céleri et de pommes ou Tortilla au jambon ***</p> <p>Blanquette de veau comme chez Grand-Mère Topinambours et scorsonères Riz basmati au safran ou Bœuf mijotée, jus de viande Nouilles fraîches Champignons des bois au vin rouge ***</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Petits fours</p>	<p>Amuse-bouche</p> <p>Gratin de la mer Safrané ***</p> <p>Magret de canard au poivre vert Gratin de pommes de terre Et légumes colorés ***</p> <p>Nougat glacé Et sa salade de fruits frais</p> <p>Petits fours</p>	<p>Thème de la soirée : « Entre les Inspirations asiatiques et la Route de la Réunion »</p> <p>Amuse-bouche : Brochette de veau et poulet laquée, fromage blanc exotique</p> <p>Samossas de poisson au curry, croustillant de chou au Garam Massala et chips de jambon sec ***</p> <p>Gambas et crevettes sautées au lait de coco et citron vert Garniture : la découverte des élèves OU Magret de canard relevé, légumes au wok et riz madras ***</p> <p>Fromages ***</p> <p>Gâteau exotique, ananas caramélisé et sorbet exotique Petits fours</p>	<p>Elèves en examen</p> <p>Menu tout compris Avec Apéritif et Amuse-bouche Entrée Plat principal Fromages Dessert Café et petits fours</p> <p>Vin blanc ou rouge</p>



Restaurant école hôtelière Bernard Loiseau

Semaine du lundi 30 janvier au vendredi 03 février 2017

<u>Lundi midi 30 Janvier</u> (11€)	<u>Mardi midi 31 Janvier</u> (12.90€)	<u>Jeudi midi 02 Février</u> (13.80€)	<u>Vendredi midi 03 Février</u> (13.80€)
<p>Amuse-bouche</p> <p>Mesclun, saumon fumé et crevettes, vinaigrette citronnée</p> <p>***</p> <p>Escalope de volaille Viennoise</p> <p>Pommes sautées</p> <p>***</p> <p>Tarte fine aux pommes sauce caramel et sa glace vanille</p> <p>Petits fours</p>	<p>Amuse-bouche</p> <p>Crème de champignons, noix et beignets soufflés</p> <p>***</p> <p>Pintadeau farci et rôti, polenta moelleuse, jus de volaille aux tomates confites</p> <p>Petite garniture</p> <p>***</p> <p>Tarte fine au chocolat et poire confite au vin rouge, meringuette dérivée</p> <p>***</p> <p>Petits fours</p>	<p>Amuse-bouche</p> <p>Œufs en meurette</p> <p>***</p> <p>Côte de bœuf grillée sauce bordelaise et pommes amandine</p> <p>Ou</p> <p>Dorade grillée</p> <p>Au beurre de fenouil</p> <p>Tian de légumes et Purée d'ail au lait</p> <p>***</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Petits fours</p>	<p>Amuse-bouche</p> <p>Beignets et gambas et courgettes sauce tarte, mesclun</p> <p>***</p> <p>Filet de dorade grillée en croûte de citron, camaïeu de légumes et vinaigrette tiède</p> <p>OU</p> <p>Blanquette crème et basilic</p> <p>Petits légumes glacés</p> <p>***</p> <p>Cœur coulant</p> <p>chocolat façon forêt noire griottes et son sorbet</p> <p>Petits fours</p>

Pour réserver : 03 80 89 70 40 / 06 48 00 57 57 / 03 80 89 70 45 / valerie.martin2@ac-dijon.fr



Restaurant école hôtelière Bernard Loiseau

Semaine du lundi 06 au vendredi 10 février 2017

<u>Lundi midi 06 Février</u> (11€)	<u>Mardi midi 07 Février</u> (13.80 €)	<u>Jeudi midi 09 Février</u> (15 €)	<u>SOIREE</u> <u>Jeudi soir 09 Février</u> (22 €)	<u>Vendredi midi 10 Février</u> (13.80 €)
<p>Amuse-bouche</p> <p>Dartois au fromage Et son mesclun ***</p> <p>Magret de canard glacé au miel Sauce béarnaise Endives Braisées et son embeurré de choux ***</p> <p>Poire pochée au vin Glace vanille et cassis</p> <p>Petits fours</p>	<p>Amuse-bouche : Soupe de poisson à la façon d'une cotriade, sauce rouille</p> <p>Croustillant d'omelette aux légumes et à l'emmental ou Verrine d'avocat aux crevettes et coulis de tomates et flan de betterave et topinambour, tuile au parmesan ***</p> <p>Filet de poisson sauce au vin blanc, purée de potiron et tagliatelles à l'encre de seiche ou Curry d'agneau, riz Madras et patates douces ***</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Petits fours</p>	<p>Amuse-bouche</p> <p>Foie gras maison Chutney de fruits, petit mesclun et son toast ***</p> <p>Gigollette de pintade farciée</p> <p>Gratin Dauphinois Et perles de légumes ***</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Petits fours</p>	<p>Thème de la soirée : « Le design dans l'assiette »</p> <p>Amuse-bouche : Velouté de topinambour, bonbon de foie gras en gelée de pain d'épices</p> <p>Œuf cube en vice versa et foie gras, air de Xeres ***</p> <p>Mignon en croûte de polenta, déclinaison de brocolis, jus clair au carvi Thuriès OU Dos de poisson rôti sur peau Croustilles de pommes de terre, compotée de cèpes Thuries ***</p> <p>Fromages ***</p> <p>Fines feuilles de chocolat à la fève de tonka, oranges sanguines, crème moussieuse au citron Thuries Petits fours</p>	<p>Amuse-bouche</p> <p>Œuf cube en vice versa et foie gras, air de xérés</p> <p>Filet de poisson fin meunière, poêlée d'artichaut au chorizo façon risotto Camaïeu de légumes ***</p> <p>Cuisse ou suprême de poulet façon chasseur, petites pommes sautées Et ses légumes ***</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Petits fours</p>



Restaurant école hôtelière Bernard Loiseau

Semaine du lundi 13 au vendredi 17 février 2017

<u>Lundi midi 13 Février</u> (11 €)	<u>Mardi midi 14 Février</u> (12.90€)	<u>Jeudi midi 16 Février</u> (13.80 €)	<u>Vendredi midi 17 Février</u> (13.80 €)
<p>Amuse-bouche</p> <p>Assortiment de salade Toasts à l'Epoisses chauds Vinaigrette aromatisée ***</p> <p>Papillote de poissons Sauce écrevisses Tian de légumes Et sa garniture ***</p> <p>Gratin de fruits rouges Et sa boule de glace</p> <p>Petits fours</p>	<p>Amuse-bouche</p> <p>Poêlée de fèves, asperges vertes et chorizo, œuf poché et accompagné d'un coulis coloré ***</p> <p>Boeuf mijoté en estouffade Garniture provençale Et son gratin ***</p> <p>Tarte au citron meringuée</p> <p>Petits fours</p>	<p>Amuse-bouche</p> <p>Velouté d'écrevisses au potiron, polenta à l'aneth ***</p> <p>Ballotine de truite au vin coloré, navets glacés au porto Ou Pièce de bœuf Sauce Béarnaise Laitue braisée et Pommes pont neuf ***</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Petits fours</p>	<p>Amuse-bouche</p> <p>Sablé au parmesan, poisson aux agrumes et grecque d'artichaut ***</p> <p>Tournedos de poisson au lard, risotto façon paëlla OU Escalope de veau à la crème pommes fondantes farcies ***</p> <p>Vacherin fruits rouges, chantilly pistache</p> <p>Petits fours</p>



Restaurant école hôtelière Bernard Loiseau

Semaine du lundi 06 au vendredi 10 mars 2017

<u>Lundi midi 06 Mars</u> (11€)	<u>Mardi midi 07 Mars</u> (13.80€)	<u>Jeudi midi 09 Mars</u> (€)	SOIREE <u>Jeudi soir 09 Mars</u> (20 €)	<u>Vendredi midi 10 Mars</u> (13.80€)
<p>Amuse-bouche</p> <p>Salade de la mer au saumon fumé, vinaigrette parfumé ***</p> <p>Pintadeau sur canapé Pommes gaufrettes Petits légumes colorés</p> <p>***</p> <p>Crème brûlée</p> <p>Petits fours</p> <p>UN VERRE DE VIN OFFERT</p>	<p>Amuse-bouche : consommé printanier et œuf de caille poché Tartare de saumon sur lit de légumes ou Feuilleté aux escargots sur lit de mesclun et vinaigrette tiède ***</p> <p>Carré d'agneau à la provençale, gratin de potiron Et pommes sautées Ou Veau sauce Marengo Petits oignons, champignons Et riz basmati ***</p> <p>Assiette gourmande : Tartelette au citron meringuée Crème brûlée aux anis de Flavigny et assortiment de petits fours</p>	<p>Pas de menu Elève en stage</p>	<p>Thème de la soirée : « Itinéraire gourmand de Vienne à Stockholm »</p> <p>Amuse-bouche : Parmentier de poisson</p> <p>Assiette Nordique et sa mousse au raifort, petit mesclun ***</p> <p>Escalope de veau façon Viennoise, crème de pois cassés, et petites pommes de terre OU Strudel de sandre et saumon fumé, compotée de légumes ***</p> <p>Fromages ***</p> <p>Assiette gourmande : Un mariage heureux entre chocolat et fruits</p> <p>Petits fours</p>	<p>Amuse-bouche</p> <p>Assiette de la mer Et son mesclun Vinaigrette aux agrumes ***</p> <p>Coq au vin et gratin de pommes de terre et son camaïeu de légumes Ou Moules marinière Et ses pommes frites ****</p> <p>Un classique breton, Crèmeux et agrumes</p> <p>Petits fours</p> <p>Samedi 11 mars Portes ouvertes du lycée</p>



Restaurant école hôtelière Bernard Loiseau

Semaine du lundi 13 au vendredi 17 mars 2017

<u>Lundi midi 13 Mars</u> (11€)	<u>Mardi midi 14 Mars</u> (13.80€)	<u>Jeudi midi 16 Mars</u> (12.90€)	SOIREE <u>Jeudi soir 16 Mars</u> (20 €)	<u>Vendredi midi 17 Mars</u> (13.80€)
<p>Amuse-bouche</p> <p>Assortiment de terrines maison en 2 façons</p> <p>***</p> <p>Filet de dorade au fenouil</p> <p>Pommes vapeur, flan de carotte</p> <p>***</p> <p>Tarte tatin</p> <p>Et glace vanille</p> <p>Petits fours</p>	<p>Amuse-bouche</p> <p>Œuf mollet croustillant façon bourguignonne, toasts et champignons</p> <p>***</p> <p>Poulet Gaston Gérard</p> <p>Garniture de légumes Colorés</p> <p>ou</p> <p>Roulade de limande au lard du Jura, jus de poulet fumé, pommes rissolées et oignons frits</p> <p>***</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Petits fours</p>	<p>Amuse-bouche</p> <p>Salade façon Landaise</p> <p>Et son œuf poché</p> <p>***</p> <p>Bœuf en émincé, Champignons à la crème et sa garniture</p> <p>***</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Petits fours</p>	<p>Thème de la soirée : « Un détour en Franche Comté, le temps d'une soirée »</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Oeuf mollet croquant aux écrevisses sur nid de Polenta</p> <p>***</p> <p>Sandre au lard du Jura, genevoise de langoustine, petits légumes</p> <p>OU</p> <p>Cuisse de pintadeau aux trompettes et vin jaune, gratin de blette au bleu et ses petits légumes</p> <p>***</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Petits fours</p>	<p>Amuse-bouche</p> <p>Tarte fine d'escargot à la crème d'ail et jus de persil</p> <p>Petit mesclun</p> <p>***</p> <p>Magret de canard en éventail</p> <p>pommes croquettes et camaïeu de légumes</p> <p>ou</p> <p>Couscous</p> <p>***</p> <p>Coupe de fruits flambés sur glace vanille</p> <p>Petits fours</p>