



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 30 MARS : SOIRÉE « UN DÉTOUR EN PAYS LANDAIS »

JEUDI 6 AVRIL : SOIRÉE « EN ROUTE VERS LA MEDITERRANEE PAR RN 6 »

JEUDI 13 AVRIL : SOIRÉE « DES CLASSIQUES DE GRANDS CHEFS »

JEUDI 04 MAI : SOIRÉE « SAVEURS D'AILLEURS »

JEUDI 11 MAI : SOIREE « SI LA BOURGOGNE M'ÉTAIT CONTÉE »

JEUDI 18 MAI : SOIREE « LES FLEURS DE MAI : DE LA NATURE, À LA TABLE, À L'ASSIETTE »

JEUDI 1^{ER} JUIN : SOIREE « ENTRE FÊTE DES MÈRES ET FÊTE DES PÈRES »

JEUDI 8 JUIN : SOIREE « UN AVANT-GOUT DES VACANCES »

LES SOIRÉES SUIVANTES : À DEFINIR

DES DATES IMPORTANTES :

Les examens :

Menu et boissons comprises : 18 euros

- **Mardi 30 mai (midi)**
- **Mardi 6 juin (midi)**
- **Jeudi 1^{er} juin (midi)**
- **Vendredi 2 juin (midi)**

Du 3 au 14 avril :

La QUINZAINE DES CHEFS : des sauces, des plats, des menus inspirés de Chefs



Restaurant école hôtelière Bernard Loiseau

Semaine du lundi 20 au vendredi 24 mars 2017

<u>Lundi midi 20 Mars</u> (11€)	<u>Mardi midi 21 Mars</u> (13.80€)	<u>Jeudi midi 23 Mars</u> (13.80 €)	<u>Vendredi midi 24 Mars</u> (11€)
<p>Amuse-bouche</p> <p>Quiche Lorraine Et son mesclun</p> <p>***</p> <p>Filet de sole Garniture Provençale Nid de pâtes</p> <p>***</p> <p>Cerises flambées Sur sa glace vanille Et ses Petits fours</p> <p>Un apéritif vous sera offert</p>	<p>Amuse-bouche : Marmite Dieppoise</p> <p>Soufflé à la volaille et aux champignons OU Croustillant de tourteau et calamar sauce américaine</p> <p>***</p> <p>Agneau et son duo purée de verdure et pommes de terre OU Jambonnette de volaille aux mendiants et son gratin de pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Petits fours</p>	<p>Amuse-bouche</p> <p>Terrine de foie gras au piment d'Espelette, chutney d'abricots</p> <p>***</p> <p>Agneau grillé, sauce maison, pomme de terre confite sautée et crème de haricots tarbais</p> <p>Ou Mignon en surprise</p> <p>***</p> <p>Tarte fine au chocolat framboise, meringuette et ses petits choux</p> <p>Petits fours</p>	<p>Amuse-bouche</p> <p>Œuf mollet sur lit de petits légumes au wok</p> <p>***</p> <p>Poulet grillé, sauce et sa garniture, tomates et champignons grillés Pommes pailles</p> <p>***</p> <p>Tartelette au chocolat framboise Et ananas en deux façons</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 27 au vendredi 31 mars 2017

<u>Lundi midi 27 Mars</u> (11€)	<u>Mardi midi 28 Mars</u> (12.90 0€)	<u>Jeudi midi 30 Mars</u> (13.80 €)	<u>SOIREE</u> <u>Jeudi soir 30 Mars</u> (17.80 €)	<u>Vendredi midi 31 Mars</u> (13.80€)
<p>Amuse-bouche</p> <p>Cassolette d'Œufs farcis Chimay</p> <p>***</p> <p>Poularde pochée sauce suprême crémée</p> <p>Riz pilaf et flan de carottes</p> <p>***</p> <p>Assiette de dessert</p> <p>Petits fours</p> <p>Un apéritif vous sera offert</p>	<p>Amuse-bouche</p> <p>Œufs cocotte basquaise, mouillettes de tapenade ***</p> <p>Filet de volaille sauté au piment, crème de chorizo, fèves et petits légumes OU</p> <p>Filet de poisson de mer festif aux clémentines, flan de fenouil aux crustacés sa garniture ***</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Petits fours</p>	<p>Amuse-bouche</p> <p>Royale de saumon fumé, mousse de concombre, croquant à l'aneth</p> <p>***</p> <p>Dos de poisson Ou</p> <p>Magret de canard en fine croûte, shop suez de légumes ***</p> <p>Brochettes de fruits flambés sur duo de glace</p> <p>Petits fours</p>	<p>Thème de la soirée : «Un détour en pays landais» Amuse-bouche Crostini aux magrets de canard</p> <p>Salade gourmande façon Landaise ***</p> <p>Pavé de la mer festif rôti, vinaigrette tiède, purée de haricot blanc et légumes glacés OU</p> <p>Agneau en croûte d'herbes, purée de haricot tarbais et petits légumes (recherche personnelle des élèves) ***</p> <p>Assiette gourmande autour des framboises</p> <p>Petits fours</p>	<p>Amuse-bouche</p> <p>Œuf Poché Façon Bourguignonne ***</p> <p>Entrecôte grillée sauce béarnaise, pommes pont neuf et petits pois à la française OU</p> <p>Paëlla de la mer ***</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Petits fours</p>



Restaurant école hôtelière Bernard Loiseau

Semaine du lundi 03 au vendredi 07 avril 2017

<u>Lundi midi 03 Avril</u> (12.90€)	<u>Mardi midi 04 Avril</u> (15 €)	<u>Jeudi midi 06 Avril</u> (15 €)	<u>SOIREE</u> <u>Jeudi soir 06 Avril</u> (22 €)	<u>Vendredi midi 07 Avril</u> (13.80 €)
<p>Amuse-bouche</p> <p>Corolle de Saint Jacques Saveur de Bourgogne ***</p> <p>Volaille en Fricassée Sauce crème façon B. G. champignons Riz Madras Et petits légumes ***</p> <p>Les Traditionnelles Crêpes soufflées</p> <p>Petits fours</p>	<p>Amuse-bouche : Crème d'asperge à la julienne de blanc de volaille</p> <p>Tulipe d'œufs pochés sauce Hollandaise OU Salade tiède de suprême de volaille farci et curry ***</p> <p>Ballotine de truite au Pinot noir de Bourgogne, rutabagas glacés et riz basmati safrané Ou Emincé de volaille à la crème Façon Maincent Pommes Darphin et champignons ***</p> <p>Assiette de gourmandises Petits fours</p>	<p>Amuse-Bouche</p> <p>Œufs en meurette comme Vicky et Mathilde du Concours Loiseau ***</p> <p>Filet de dorade à la Bercy et variation de légumes OU Émincé de volaille laqués au citron vert, taboulé de quinoa de chez Lenôtre ***</p> <p>Saint Honoré de chez Chiboust OU Crêpes Suzette d'Auguste Escoffier</p>	<p>Thème de la soirée : « EN ROUTE VERS LA MEDITERRANEE par RN 6 »</p> <p>Amuse-bouche : Royale de Champignons de Paris au caramel de porto Aumônière de l'Escargot au poireau, crème de brie de Melun ***</p> <p>Suprême de volaille en ballotine Façon Gaston Gérard Ou Pochouse de poisson de rivière au vin blanc Légumes de saison ***</p> <p>Un exemple d'assiette de fromages de Paris à la Mer ***</p> <p>Assiette gourmande : mini tropéziennne, granité fraise poivron, beignet de l'Estaque</p> <p>Petits fours : calisson</p>	<p>Amuse-bouche</p> <p>Œuf mollet et brunoise de légumes multicolores, coulis coloré ***</p> <p>Darne de saumon grillée Sauce citronnée Camaïeu de légumes Et ses pâtes Ou Suprême de poulet farci aux escargots, jus de persil et son gratin ***</p> <p>Déclinaison autour des fruits rouges</p> <p>Petits fours</p>



Restaurant école hôtelière Bernard Loiseau

Semaine du lundi 10 au vendredi 14 avril 2017

<u>Lundi midi 10 Avril</u> (13.80 €)	<u>Mardi midi 11 Avril</u> (15€)	<u>Mercredi midi 12</u> <u>Avril</u> (11€)	<u>Jeudi midi 13 Avril</u> (15 €)	<u>SOIREE</u> <u>Jeudi soir 13 Avril</u> (22 €)	<u>Vendredi midi 14</u> <u>Avril</u> (15 €)
<p>Amuse-bouche</p> <p>Mi- cuit de saumon à l'huile de noisette Et son mesclun ***</p> <p>Pièce de bœuf Rossini Pommes Anna Garniture colorée ***</p> <p>Autour des Fraises : Nature, Melba, Chantilly</p> <p>Petits fours</p>	<p>Amuse-bouche</p> <p>Œuf en cube en vice versa et foie gras et air de Xeres ***</p> <p>Mignon en croûte de polenta, déclinaison de brocolis, jus clair au Carvi de Thuriès OU Sandre rôti à la fondue d'échalotes confites, sauce au vin rouge par Bernard Loiseau ***</p> <p>Le Paris Brest de Louis Durand, son créateur</p> <p>Petits fours</p>	<p>Amuse-bouche</p> <p>Verrine saumon fumée, avocat et crème aux fines herbes ***</p> <p>Poulet au comté et riz Nids de Pâques ***</p> <p>Café gourmand : financier framboise, petites verrine chocolatées, crème brûlée</p> <p>Petits fours</p>	<p>Amuse-bouche</p> <p>La vraie salade Landaise avec son foie gras maison ***</p> <p>Lotte cuisinée en cocotte au curry de madras, risotto exotique façon Cyril Lignac Ou Caille grillée à la Judic Purée fantaisie, embeurrée de choux et jus de viande ***</p> <p>Omelette Norvégienne</p> <p>Petits fours</p>	<p>Thème de la soirée : «Des classiques de Grands Chefs»</p> <p>Amuse-bouche Cocotte de petit épeautre et petits légumes d'Alain Ducasse ***</p> <p>Saumon à l'oseille façon Troisgros OU Pintade Fermière aux Epices, Potiron fondant selon Alain Ducasse ***</p> <p>Garniture en accompagnement ***</p> <p>Assiette de fromages ***</p> <p>Poires rôties au coulis de cassis façon Bernard Loiseau, et cœur coulant façon Michel Bras et son Rubicube de fruits restaurant Les Macarons de Nicolas Germain</p>	<p>Amuse-bouche</p> <p>Feuilleté d'asperges Sauce mousseline ***</p> <p>Papillote de lotte et saumon, pommes de terre au lard ou Carré d'agneau rôti et pomme darphin Et ses légumes en camaïeu ***</p> <p>Tarte fine au chocolat et poire confite au vin rouge, et meringuette Petits fours</p>



Restaurant école hôtelière Bernard Loiseau

Semaine du lundi 01 au vendredi 05 mai 2017

<u>Lundi midi 01 Mai</u>	<u>Mardi midi 02 Mai</u> (13.80 €)	<u>Jeudi midi 04 Mai</u> (13.80 €)	SOIREE <u>Jeudi soir 04 Mai</u> (19.80€)	<u>Vendredi midi 05 Mai</u> (13.80 €)
Férié	<p>Amuse-bouche : Velouté de chou-fleur frais aux brocolis</p> <p>Variation de la Mère Poulard en salade à l'huile d'olive et au basilic et son mesclun OU</p> <p>Verrine d'assortiment de petits légumes cuisinés à la grecque ***</p> <p>Encornets farcis aux deux sauces riz blanc Fondue d'échalotes au Maury OU</p> <p>Entrecôte double, sauce béarnaise Légumes printaniers et pommes gaufrettes ***</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Petits fours</p>	<p>Amuse-bouche</p> <p>Tarte fine d'escargots, crème d'ail et jus de persil ***</p> <p>Filet de limande au Chablis, navets glacés et pomme granny OU</p> <p>Veau Marengo en croûte de tête de lion, champignons et pâtes ***</p> <p>Palette de desserts</p> <p>Petits fours</p>	<p>Thème de la soirée : « Saveurs d'ailleurs »</p> <p>Amuse-bouche Légumes à l'espagnol, brochette de la mer et chorizo ***</p> <p>Filet d'agneau rôti, jus au cumin et citron Anna de légumes du soleil gratiné au parmesan OU</p> <p>Couscous de lotte et langoustine Bouillon de coque parfumé au curcuma Riz safrané aux moules et encornets ***</p> <p>Fromages ***</p> <p>Tagine d'ananas, cigare à la crème d'amandes, glace vanille</p> <p>Petits fours</p>	<p>Amuse-bouche</p> <p>Tarte fine à la fondue de poireaux et saint jacques, crème d'olives ***</p> <p>Magret de canard rôti jus au miel de lavande Garniture multi Ou</p> <p>Risotto de la mer façon Paëlla ***</p> <p>Crêpes Suzette</p> <p>Petits fours</p>



Restaurant école hôtelière Bernard Loiseau

Semaine du lundi 08 au vendredi 12 mai 2017

<u>Lundi midi 08 Mai</u>	<u>Mardi midi 09 Mai</u> (15 €)	<u>Jeudi midi 11 Mai</u> (15 €)	<u>SOIREE</u> <u>Jeudi soir 11 Mai</u> (19.80 €)	<u>Vendredi midi 12 Mai</u> (12.90 €)
Férié	<p>Amuse-bouche</p> <p>Saint Jacques au jus de viande, purée de topinambour ***</p> <p>Suprêmes de poulet farci aux escargots, jus de persil et gratin OU</p> <p>Poisson de mer poché, risotto d'herbes et bouillon vert ***</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Petits fours</p>	<p>Amuse-bouche</p> <p>Salade Landaise ***</p> <p>Magret de canard glacé Sauce béarnaise Garniture forestière OU</p> <p>Couscous marocain et ses légumes frais, semoule aux raisins de Corinthe et menthe ***</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Petits fours</p>	<p>Thème de la soirée : « Si la Bourgogne m'était contée »</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Œuf mollet croquant Bourguignonne ***</p> <p>Poulet façon Gaston Gérard et pommes croquettes et la recherche personnelle des élèves OU</p> <p>Pavé de poisson festif rôti, hollandaise aux écrevisses, quinoa aux herbes et petits légumes ***</p> <p>Miroir cassis, glace vanille sur pain d'épices façon pain perdu revisité et sa poire Belle Dijonnaise Petits fours</p>	<p>Amuse-bouche</p> <p>Cocktail d'avocats aux crevettes et au pomelos ***</p> <p>Pintadeau rôti pommes gaufrettes Et légumes en camaïeu OU</p> <p>Plat en surprise ***</p> <p>Tarte au citron meringuée</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 15 au vendredi 19 mai 2017

<u>Lundi midi 15 Mai</u> (11€)	<u>Mardi midi 16 Mai</u> (15 €)	<u>Jeudi midi 18 Mai</u> (13.80 €)	<u>SOIREE</u> <u>Jeudi soir 18 Mai</u> (24 €)	<u>Vendredi midi 19 Mai</u> (13.80 €)
<p style="text-align: center;">Amuse-bouche</p> <p style="text-align: center;">Crevettes et langoustines amoureuses ou Crème Dieppoise ***</p> <p style="text-align: center;">Osso-bucco piémontaise Et son Rizotto à la milanaise ***</p> <p style="text-align: center;">Tiramisu</p> <p style="text-align: center;">Petits fours</p>	<p style="text-align: center;">Amuse-bouche : Velouté Carmen froid</p> <p style="text-align: center;">Feuilleté d'asperges aux œufs de saumon et sauce beurre fondu OU Mille-feuilles de thon rouge à la piperade ***</p> <p style="text-align: center;">Filet de la mer en croûte de basilic, jus d'écrevisses, flan de champignons et sa garniture OU Parmentier de canard et fruits secs Roquette et mesclun, sauce vinaigrette à la noisette ***</p> <p style="text-align: center;">Assiette de gourmandises Petits fours</p>	<p style="text-align: center;">Amuse-bouche</p> <p style="text-align: center;">Tarte fine à la fondue de poireaux et saint jacques, crème réduite ***</p> <p style="text-align: center;">Filet de canard aux poires et crêpes de céleri Et son camaïeu ***</p> <p style="text-align: center;">Assiette gourmande : Un savant dosage entre chocolat et fruits</p> <p style="text-align: center;">Petits fours</p>	<p style="text-align: center;">Thème de la soirée : « LES FLEURS de mai : de la nature, à la table, à l'assiette »</p> <p style="text-align: center;">Amuse-bouche : Tartare de tomate, pesto de roquette et vinaigrette à la pensée</p> <p style="text-align: center;">Légumes en croustillant, confit d'oignon doux au pissenlit, œuf mollet parfumé à la fleur de ciboulette ***</p> <p style="text-align: center;">Vapeur de poisson fin, fleur de courgette farcie au risotto vert, huile d'olive au sirop de coquelicot OU Souris d'agneau rôtie à la fleur de thym Légumes multi colore ***</p> <p style="text-align: center;">Assiette de fromages ***</p> <p style="text-align: center;">Tarte fleur de pomme façon Christophe Michalak, crème glacée à la violette, gelée de fleur d'hibiscus Petits fours</p>	<p style="text-align: center;">Amuse-bouche</p> <p style="text-align: center;">Assiette de saumon, mesclun et crevettes en cocktail ***</p> <p style="text-align: center;">Pièce de bœuf sauce épaisses Champignons et Gratin de légumes Ou Plat en surprise ***</p> <p style="text-align: center;">Tarte aux fraises</p> <p style="text-align: center;">Petits fours</p>



Restaurant école hôtelière Bernard Loiseau

Semaine du lundi 22 au vendredi 26 mai 2017

<u>Lundi midi 22 Mai</u> (11€)	<u>Mardi midi 23 Mai</u> (13.80€)	<u>Jeudi midi 25 Mai</u>	<u>Vendredi midi 26 Mai</u>
<p>Amuse-bouche</p> <p>Quiche aux moules Et son mesclun, vinaigrette à l'échalote ***</p> <p>Filet mignon poêlé Mijoté d'Agen Pommes boulangère Et légumes colorés ***</p> <p>Assiette de dessert autour de la fraise</p> <p>Petits fours</p>	<p>Amuse-bouche</p> <p>Cocktail d'avocats aux crevettes et au pomelos ***</p> <p>Suprême de poulet farci aux escargots, jus de persil et gratin de haricots verts OU Rouget meunière, coulis de piperade, courgette marinée ***</p> <p>Feuillantine framboise et crème légère à la pistache</p> <p>Petits fours</p>	<p>Férié</p>	<p>Férié</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 29 mai au vendredi 02 juin 2017

<u>Lundi midi 29 Mai</u> (12.90 €)	<u>Mardi midi 30 Mai</u> (18€)	<u>Jeudi midi 01 Juin</u> (18 €)	SOIREE <u>Jeudi soir 01 Juin</u> (€)	<u>Vendredi midi 02 Juin</u> (18 €)
<p>Amuse-bouche</p> <p>Timbale de noix de pétoncles au saveur de pain d'épices</p> <p>***</p> <p>Estouffade de bœuf en croûte Tête de lion Légumes et petites pâtes</p> <p>***</p> <p>Fruits frais en brochettes et sa glace vanille</p> <p>Petits fours</p>	<p>Elèves en examen</p> <p>Menu non connu A l'avance Menu tout compris</p> <p>Apéritif et Amuse-bouche</p> <p>Entrée Plat principal Fromages Dessert Café</p> <p>Vin blanc ou rouge</p>	<p>Elèves en examen</p> <p>Menu non connu A l'avance Menu tout compris</p> <p>Apéritif et Amuse-bouche</p> <p>Entrée Plat principal Fromages Dessert Café</p> <p>Vin blanc ou rouge</p>	<p>Thème de la soirée :</p> <p>« Entre Fête des Mères Et Fête des Pères »</p> <p>Menu en cours d'élaboration</p>	<p>Elèves en examen</p> <p>Menu non connu A l'avance Menu tout compris</p> <p>Apéritif et Amuse-bouche</p> <p>Entrée Plat principal Fromages Dessert Café</p> <p>Vin blanc ou rouge</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 05 au vendredi 09 juin 2017

<u>Lundi midi 05 juin</u>	<u>Mardi midi 06 Juin</u> (18 €)	<u>Mercredi midi 07 juin</u> (11€)	<u>Jeudi midi 08 Juin</u> (13.80 €)	SOIREE <u>Jeudi soir 08 Juin</u> (20 €)	<u>Vendredi midi 09 Juin</u> (13.80 €)
Férié	Elèves en examen Menu non connu A l'avance Menu tout compris Apéritif et Amuse-bouche Entrée Plat principal Fromages Dessert Café Vin blanc ou rouge	Amuse-bouche Panier de tomate fantaisie *** Pizza Maison au choix Et sa salade *** Salade de fruits de saison Et ses Petits fours Un verre de vin vous sera offert	Amuse-bouche Feuilleté d'asperges sauce mousseline *** Pavé de bœuf grillé Sauce épaisses ou marchand de vin Gratin de pommes de terre *** Coupe Melba aux fraises ou aux pêches Petits fours	Thème de la soirée : «Un avant-gout des vacances » Amuse-bouche Rougets sur disque façon pissaladière, mesclun et vinaigrette fantaisie *** Saumon à l'orange, artichaut et coques au basilic et ses petits légumes OU Suprême de pintade, crème de chorizo, camaïeu de saison *** Tartelette amandine aux framboises, crème brûlée pistache et son smoothie aux couleurs du Sud Petits fours	Amuse-bouche Eventail de melon et jambon cru *** Filet de canard aux poires et crêpes de céleri Garniture de saison *** Miroir fruits exotiques, coulis fruits de la passion Petits fours



Restaurant école hôtelière Bernard Loiseau

Semaine du lundi 12 au vendredi 16 juin 2017

<u>Lundi midi 12 Juin</u> (11€)	<u>Mardi midi 13 Juin</u> (€)	<u>Jeudi midi 15 Juin</u> (13.80€)	<u>SOIREE</u> <u>Jeudi soir 15 Juin</u> (€)	<u>Vendredi midi 16 Juin</u> (13.80€)
<p>Amuse-bouche</p> <p>Crevettes amoureuses</p> <p>***</p> <p>Poulet grillé à l'américaine Pommes pailles, tomates et champignons grillés</p> <p>***</p> <p>Moelleux au chocolat et sa glace vanille</p> <p>Petits fours</p>	<p>Menu non défini</p>	<p>Amuse-bouche</p> <p>Salade fraîcheur de la Mer ***</p> <p>Pavé de bœuf grillé, polenta au cœur coulant, coulis de poivron, tomate et tapenade ***</p> <p>Tiramisu traditionnel et granité limoncello</p> <p>Petits fours</p>	<p>Menu non défini</p>	<p>Amuse-bouche</p> <p>Crevettes aux agrumes et poivre du Sichuan, cappuccino de de cresson ***</p> <p>Filet de saumon à l'oseille Légumes en camaïeu</p> <p>***</p> <p>Coupe de fraises, nature, chantilly ou Melba</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 19 au lundi 26 juin 2017

<u>Lundi midi 19 Juin</u> (12.90€)	<u>Mardi midi</u> <u>20 Juin</u> (€)	<u>Jeudi midi</u> <u>22 Juin</u> (€)	SOIREE <u>Jeudi soir</u> <u>22 Juin</u> (€)	<u>Vendredi midi 23 Juin</u> (13.80€)	<u>Lundi midi 26 Juin</u> (11€)	Suite De la semaine
<p>Amuse-bouche</p> <p>Salade de la mer</p> <p>***</p> <p>Magret de canard en éventail Sauce Montmorency Gratin de courgettes et tomates</p> <p>***</p> <p>Salade de fruits frais, brochette surprise et sa glace vanille</p> <p>Petits fours</p>	<p>Menu non défini</p>	<p>Menu non défini</p>	<p>Menu non défini</p>	<p>Amuse-bouche</p> <p>Assiette fraîcheur autour du saumon ***</p> <p>Filet mignon façon normande Assortiment de légumes de saison ***</p> <p>Assiette gourmande (bavarois fraises et coulis d'abricot au basilic, crème catalane, churros et tartare de fruits de saison</p> <p>Petits fours</p>	<p>Amuse-bouche</p> <p>***</p> <p>Gratin de moules aux poireaux ***</p> <p>Fricassée de volaille à l'ancienne, sauce crème Riz pilaf et ses petits légumes</p> <p>***</p> <p>Palette de glaces et ses fruits de saison, crêpes au sucre</p> <p>Petits fours</p>	<p>Date des repas non connus</p>