



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 25 JANVIER

SOIRÉE : ENTRE CLASSIQUE ET MODERNE

JEUDI SOIR 08 FÉVRIER

SOIRÉE : C'EST PAS ENCORE LA SAINT VALENTIN, MAIS LE CŒUR Y EST

JEUDI SOIR 08 MARS

SOIRÉE : CARNAVAL, VOUS POUVEZ VENIR DÉGUISÉ...»

JEUDI 15 MARS: SOIRÉE « THÈME NON DÉFINI »

PORTES OUVERTES DU LYCEE

SAMEDI 10 MARS 2018

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 15 au vendredi 19 janvier 2018

<i>Restaurant Gastronomique</i>	<i>Brasserie Dumaine</i>	<i>Restaurant Gastronomique</i>	<i>Brasserie Dumaine</i>	<i>Restaurant Gastronomique</i>
<i>Mardi 16 janvier</i>	<i>Jeudi midi 18 janvier</i>	<i>Jeudi midi 18 janvier</i>	<i>Vendredi midi 19 janvier</i>	<i>Vendredi midi 19 janvier</i>
<i>18 € tout compris</i>	<i>9.90€</i>	<i>(13.80 €)</i>	<i>9.90€</i>	<i>(13.80€)</i>
<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>BRASSERIE DUMAINE</p> <p>Formule plus rapide en deux plats</p> <p>Salade du jour OU Hamburger du jour OU Plat du jour Garniture Et Café gourmand</p>	<p>Amuse-bouche Soufflé de saumon et son coulis aux deux saveurs ***</p> <p>Filet de pintadeau à juste température, crèmeux et son rizotto vert Tomates à la Provençale Ou Saumon à l'orange, artichaut et coques au basilic Et sa garniture ***</p> <p>Assiette gourmande Petits fours</p>	<p>BRASSERIE DUMAINE</p> <p>Formule plus rapide en deux plats</p> <p>Hamburger de bœuf Fantaisie et pommes frites OU Plat du jour : spaghetti de carottes, samossa de cabillaud, haricots et verts et pommes de terre</p> <p>Et Café gourmand</p>	<p>Amuse-bouche</p> <p>Salade tiède en surprise et son œuf mollet ***</p> <p>Magret de canard au miel et citron, pommes de terre en garniture et son camaïeu de légumes ou Plat en surprise ***</p> <p>Assiette gourmande</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 22 au vendredi 26 janvier 2018

<p><i>Mardi</i> <u>midi 23 Janvier</u> (11€)</p>	<p><i>Brasserie Dumaine</i> <u>Jeudi midi 25</u> <u>Janvier</u> (9.90€)</p>	<p><i>Restaurant Gastronomique</i> <u>Jeudi midi 25</u> <u>Janvier</u> (11 €)</p>	<p><i>Restaurant Gastronomique</i> <i>SOIREE</i> <u>Jeudi soir 25 Janvier</u> (20 €) Soirée : Entre classique et moderne</p>	<p><i>Brasserie Dumaine</i> <u>Vendredi midi</u> <u>26 Janvier</u> (9.90€)</p>	<p><i>Restaurant Gastronomique</i> <u>Vendredi 26 janvier</u> (13.80€)</p>
<p>Amuse-bouche</p> <p>Crème de légumes Et sa garniture ***</p> <p>Filet de le mer Dugléré et son camaïeu de légumes ***</p> <p>Pithiviers</p> <p>Petits fours</p> <p>Un verre de vin vous sera offert</p>	<p>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</p> <p>Assiette de la mer ***</p> <p>Poularde sauce suprême Riz et Son camaïeu de légumes ***</p> <p>Marquise au chocolat sauce grain de café</p> <p>Petits fours</p>	<p>Amuse-bouche</p> <p>Œuf mollet croquant à la Bourguignonne Et sa petite garniture ***</p> <p>Cuisse de pintade au chorizo Et sa sauce Rizotto safrané et camaïeu de légumes ***</p> <p>Fromages ***</p> <p>Assiette gourmande entre chocolat et fruits</p> <p>Petits fours</p>	<p>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</p> <p>Ravioles aux champignons et bouillon d'ail doux ***</p> <p>Mignon au sautoir</p> <p>Flan de carotte, churros de pomme de terre jus tranché à l'estragon Ou</p> <p>Darne de saumon grillée grand-mère et jus de poulet Camaïeu de légumes ***</p> <p>Assiette gourmande</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 29 janvier au 2 février 2018

<i>Restaurant Gastronomique Lundi 29 janvier (11,00 €)</i>	<i>Restaurant Gastronomique Mardi midi 30 Janvier (13.80€)</i>	<i>Brasserie Dumaine Jeudi midi 1er Février (9.90€)</i>	<i>Restaurant Gastronomique Jeudi midi 1^{er} Février (14.20€)</i>	<i>Brasserie Dumaine Vendredi midi 2 Février (9.90€)</i>	<i>Restaurant Gastronomique Vendredi midi 2 Février (13.80 €)</i>
<p>Amuse-bouche</p> <p>Carpaccio d'avocat et jambon cru sur lit de mesclun ***</p> <p>Blanquette de volaille Riz Valenciennne et son émincé de choux ***</p> <p>Paris Brest Mousse légère au café et chocolat</p> <p>Petits fours</p>	<p>Amuse-bouche</p> <p>Bœuf en surprise, copeaux de parmesan et sa roquette ***</p> <p>Tagine d'agneau aux abricots et Polenta aux olives Et ses légumes en camaïeu OU Darne de saumon grillé « grand-mère » et jus de poulet Et sa garniture ***</p> <p>Assiette gourmande : tarte au chocolat, aumônière normande et tulipe de glace vanille Petits fours : Creusois</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</p> <p>Feuilleté de fruits de mer à l'américaine ***</p> <p>Filet de lapin au miel et noisette Gnocchi de semoule at haricots verts au cerfeuil OU Couscous de la mer et crustacés aux agrumes et sa garniture ***</p> <p>Assiette gourmande</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</p> <p>Œuf mollet mariné et légumes au wok ***</p> <p>Cuisse de pintade au chorizo et jus de paëlla avec risotto safrané Ou Tournedos de truite de mer Genevoise Julienne de légumes et coussin de pommes de terre écrasées ***</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Petits fours</p>



Restaurant école hôtelière Bernard Loiseau

Menu de la semaine du lundi 05 au vendredi 09 février 2018

<p><i>Restaurant Gastronomique</i> <u>Mardi midi 06 Février</u> <i>(11,00€)</i></p>	<p><i>Brasserie Dumaine</i> <u>Jeudi midi 8 Février</u> <i>9.90€</i></p>	<p><i>Restaurant Gastronomique</i> <u>Jeudi 8 février</u> <i>(12.00€)</i></p>	<p><i>Restaurant Gastronomique</i> <i>SOIREE</i> <u>Jeudi soir 08 Février</u> <i>(20.00€)</i> <i>Thème de la soirée :</i> <i>C'est pas encore la Saint Valentin, mais le cœur y est</i></p>	<p><i>Restaurant Gastronomique</i> <u>Vendredi 9 février</u> <i>(13.80€)</i></p>
<p>Amuse-bouche Gougères au comté</p> <p>Quiche océane et mesclun ***</p> <p>Filet mignon Duroc Garniture de saison ***</p> <p>Mousse au chocolat maison, brochette de fruits et 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 Gougère au comté Mousseline de poisson arlequin ***</p> <p>Fricassée de volaille à l'ancienne Et sa garniture de petits légumes ***</p> <p>Tarte aux pommes à l'alsacienne et sa glace vanille</p> <p>Petits Fours</p>	<p>Amuse-bouche : ***</p> <p>Saint Jacques au chorizo et risotto d'asperges ***</p> <p>Filet de canard, jus de grecque Polenta aux herbes Et sa garniture de couleur Ou Saumon en croûte Petites pommes de terre et camaïeu de légumes ***</p> <p>Fromages ***</p> <p>Assiette gourmande tout en fraîcheur Petits Fours</p>	<p>Amuse-bouche Huître en gelée Velouté frais d'artichaut aux moules ***</p> <p>Curry de volaille riz pilaf et pommes « fruit » sautées Ou Pavé de la mer, glacé à l'aïoli et petits légumes en camaïeu ***</p> <p>Mille feuilles framboise, crème légère pistache et sa petite salade de fruits exotiques</p> <p>Petits fours</p>



Restaurant école hôtelière Bernard Loiseau

Menu de la semaine du lundi 26 février au vendredi 2 mars 2018

Lundi midi <u>26 Fév</u>	<i>Restaurant Gastronomique</i> <u>Mardi midi 27 février</u> (11€)	<i>Brasserie Dumaine</i> <u>Jeudi midi 1er Mars 9-90€</u>	<i>Restaurant Gastronomique</i> <u>Jeudi midi 1er Mars</u> (14-20€)	<i>Restaurant Gastronomique</i> <u>Vendredi midi 2 Mars</u> (13-80€)
Pas de restaurant	<p>Amuse-bouche</p> <p>Fondue de poireaux aux fruits de mer sauce mouclade ***</p> <p>Cuisse de volaille Frites de pois chiche, champignons et petits oignons ***</p> <p>Crumble de fruits rouges au spéculos et son sorbet framboise</p> <p>Petits fours</p>	<p>BRASSERIE DUMAINE</p> <p>Formule plus rapide en deux plats</p> <p>Salade du jour OU Hamburger du jour OU Plat du jour Garniture Et Café gourmand</p>	<p>Amuse-bouche :</p> <p>Brochette de seiche saumon au paprika et risotto à l'encre de seiche ***</p> <p>Waterzooï de volaille et ses petits légumes OU Potée de lotte en duo à la moutarde de Meaux avec petits pois à la française ***</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Petits fours Madeleine au chocolat</p>	<p>Amuse-bouche Torsade feuilletée au fromage</p> <p>Salade façon Périgourdine ***</p> <p>Filet de volaille grillé pané maison sauce diable et Assortiment de légumes grillés Ou Couscous de poissons en duo et crustacés aux agrumes et ses petits légumes ***</p> <p>Assiette de desserts gourmands</p>



Restaurant école hôtelière Bernard Loiseau

Menu de la semaine du lundi 05 au vendredi 09 mars 2018

<i>Restaurant Lundi midi 05 Mars</i>	<i>Restaurant Mardi midi 06 Mars</i>	<i>Brasserie Dumaine Jeudi midi 08 Mars 9.90€</i>	<i>Restaurant Gastronomique Jeudi midi 08 Mars (11€)</i>	<i>Restaurant Gastronomique SOIREE Jeudi soir 08 Mars (18 €) Thème de la soirée : CARNAVAL, vous pouvez venir déguisé...</i>	<i>Restaurant Gastronomique Vendredi midi 09 Mars (13.80 €)</i>
<p>Pas de restaurant</p>	<p>Pas de restaurant</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 Gaspacho</p> <p>Salade Fraicheur, Des petits légumes œuf... ***</p> <p>Mixed grill, tomates, champignons et pommes paille ***</p> <p>Assortiment de Tarte feuilletée aux fruits</p> <p>Petits fours Tuiles aux amandes</p>	<p>Amuse-bouche</p> <p>Saumon en gravelax Crème fouettée à l'aneth et au raifort et ses toasts ***</p> <p>Bœuf en filet au paprika façon Strogonoff, pommes fondantes et petits légumes glacés OU Filet de la mer façon Normande Légumes glacés et pommes granny ***</p> <p>Assiette de fromages ***</p> <p>Assiette gourmande et Petits fours</p>	<p>Amuse-bouche Gaspacho de tomate</p> <p>Œufs en Meurette Et son toast ***</p> <p>Pavé de saumon, beurre blanc et ses légumes tout en couleur OU Blanquette de veau à l'ancienne, méthode traditionnelle, riz champignons et petits légumes ***</p> <p>Assiette gourmande Petits fours</p>



Restaurant école hôtelière Bernard Loiseau

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

Restaurant Gastronomique	Restaurant Gastronomique	Brasserie Dumaine	Restaurant Gastronomique	Restaurant Gastronomique	Brasserie Dumaine	Restaurant Gastronomique
<u>Lundi midi 12</u> <u>Mars</u> (11€)	<u>Mardi midi 13</u> <u>Mars</u> (13.80€)	<u>Jeudi midi 15</u> <u>Mars</u> 9.90€	<u>Jeudi midi 15 Mars</u> (15€)	<u>SOIREE</u> <u>Jeudi soir 15</u> <u>Mars</u>	<u>Vendredi midi 16</u> <u>Mars</u> 9.90€	<u>Vendredi midi 16</u> <u>Mars</u> (13.80€)
Amuse bouche Assortiment de coquillages farcis *** Fricassée de volaille à l'ancienne Lentilles vertes au lard et pommes fondantes Ou *** Poire Belle Hélène et feuillantine aux fruits rouges Petits fours	Amuse bouche Œufs pochés et lentilles vertes au jus d'écrevisse réduit *** Escalope de veau façon viennoise Crème de pois cassés et pommes rissolées *** 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 Cappucino de lentilles Tartelette aux escargots et courgette à la crème de persillade provençale et mesclun *** Filet de veau rôti et jus de tajine Gratin Bayaldi et Pommes fondantes *** Poissons en duo et crustacés aux agrumes et son couscous de petits légumes *** Assiette gourmande Petits fours	En cours d'élaboration	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 Tarte fine de crevettes à la crème, jus de persil et son mesclun *** Fricassée d'agneau au basilic Poivrons et pois gourmands ou Dos de poisson, beurre citronné, carottes au cumin, pommes de terre et son camaïeu *** Assiette gourmande Petits fours



Début de la quinzaine
des Chefs

Restaurant école hôtelière Bernard Loiseau

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

<i>Restaurant Gastronomique Lundi midi 19 Mars (12.90 €)</i>	<i>Restaurant Gastronomique Mardi midi 20 Mars 15 €</i>	<i>Brasserie Dumaine Jeudi midi 22 Mars 9.90€</i>	<i>Restaurant Gastronomique Jeudi midi 22 Mars</i>	<i>SOIREE Jeudi soir 22 Mars (24€)</i>	<i>Brasserie Dumaine Vendredi midi 23 Mars 9.90€</i>	<i>Restaurant Gastronomique Vendredi midi 23 Mars (15.€)</i>
Pas de Menu	<p>Amuse-bouche Œufs en meurette façon Vieky du concours Loiseau ***</p> <p>Poulet de Bresse à la crème de Georges Blanc avec sa garniture en camaïeu Ou Saumon à l'oseille façon Trois Gros et son camaïeu de légumes ***</p> <p>Paris Brest façon Philippe Conticini</p> <p>Petits fours</p>	<p>BRASSERIE DUMAINE Formule plus rapide en deux plats</p> <p>Salade du jour OU Hamburger du jour OU Plat du jour Garniture Et Café gourmand</p>	Menu en cours d'élaboration	<p>Thème de la soirée :</p> <p>Ravioles de foie gras de canard au jus de truffe ***</p> <p>Emincés de volaille laqués au citron vert et taboulé de quinoa de chez Lenôtre OU Filet de la mer rôti à la fondue d'échalotes et sauce vin rouge selon Bernard Loiseau ***</p> <p>Le Paris Brest de Louis Durand, son créateur</p> <p>Petits fours</p>	<p>BRASSERIE DUMAINE Formule plus rapide en deux plats</p> <p>Salade du jour OU Hamburger du jour OU Plat du jour Garniture Et Café gourmand</p>	<p>Amuse-bouche Œufs en brouillade au saumon fumé et ses toasts mais pas comme la Mère Poulard ***</p> <p>Quenelle de brochet aux écrevisses avec haricots verts et petits pois au cerfeuil Ou Veau en mijoté, tomate et basilic et sa garniture printanière du Chef Feutrel ***</p> <p>Les desserts en chariot comme chez Bocuse Petits fours</p>