



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...

JEDI 26 SEPTEMBRE : ENTRE TERRE ET MER

JEUDI 10 OCTOBRE : OCTOBRE ROSE

JEUDI 7 NOVEMBRE : SAVEURS D'AUTOMNE

JEUDI 14 NOVEMBRE : LA VENTE DES VINS DES HOSPICES

JEUDI 21 NOVEMBRE : BEAUJOLAIS NOUVEAU

JEUDI 28 NOVEMBRE : LES MARCHÉS DE NOËL

JEUDI 5 DÉCEMBRE : AUTOUR DES ILLUMINATIONS

JEUDI 12 DÉCEMBRE : LA FESTIVE

JEUDI 19 DÉCEMBRE : EN ATTENDANT NOËL...

ELEVES EN EXAMEN :

Mardi 10 décembre

L'Ecole hôtelière participe à l'action

OCTOBRE ROSE

Journée du 10 octobre (repas midi et soir)



Restaurant école hôtelière Bernard Loiseau

Menu de la semaine du lundi 23 au vendredi 27 septembre 2019

Restaurant Gastronomique Lundi midi 23 sept 11€	Brasserie Dumaine Jeudi midi 26 septembre 9,90€	Restaurant Gastronomique Jeudi midi 26 septembre 11 €	Restaurant Gastronomique SOIREE Jeudi soir 26 septembre 19€	Restaurant Gastronomique Vendredi midi 27 septembre 11€
<p>Amuse-bouche *** Gaspacho andalou Croûtons à l'ail *** Côte panée sautée Purée de pomme de terre tomates à la provençale *** Tarte aux pommes *** Petits fours un verre de vin OFFERT</p>	<p>BRASSERIE DUMAINE Formule plus rapide en deux plats Amuse-Bouche *** Burger à l'Avocat Salade de tomates Frites OU Filet frais de poisson pané maison Pommes vapeur et petits pois *** Café gourmand : Panna Cotta, tartelette</p>	<p>Amuse-bouche : Gougère *** Salade de la mer Saumon Cocktail de fruit de mer Sauce cocktail *** Ballotine de volaille Sauce champignon polenta Petit légumes *** Assiette gourmande : Entre chocolat et vanille *** <i>Petits fours</i></p>	<p>Thème de la soirée Entre Terre et Mer Amuse-bouche : bavarois au saumon fumé *** Tarte fine d'escargots à la crème d'ail et au jus de persil *** Pavé de la mer bordelaise Légume à l'espagnol Ou Souris d'agneau braisée Pomme en brioche *** Assiette gourmande autour caramel au beurre salé et tuile dentelle *** Petits fours Tuiles aux amandes</p>	<p>Amuse-bouche : Gougères au Comte *** Crème parmentière *** Suprême de volaille rôti Riz pilaf ses petits légumes *** Assiette gourmande *** Petits fours : Cannelé bordelais un verre de vin OFFERT</p>



Restaurant école hôtelière Bernard Loiseau

Menu de la semaine du lundi 30 septembre au 4 octobre vendredi 2019

<i>Restaurant Gastronomique</i> <i>Mardi midi 1^{er} octobre</i> 13.90€	<i>Brasserie Dumaine</i> <i>Jeudi midi 3 octobre</i> 9,90€	<i>Restaurant Gastronomique</i> <i>Jeudi midi 3 octobre</i> 13.90€	<i>Restaurant Gastronomique</i> <i>Vendredi midi 4 octobre</i> 13€
<p>Amuse-bouche ***</p> <p>Tarte fine de rouget façon pissaladière et son mesclun ***</p> <p>Côte au sautoir Flan de carotte Churros de pomme de terre Jus tranché à l'estragon OU Parfait de poisson et rouget au crevettes Garniture de saison ***</p> <p>Assiette gourmande autour du Millefeuille framboise pistache ***</p> <p>Petits fours : Muffins au chocolat</p>	<p>BRASSERIE DUMAINE</p> <p>Formule rapide en deux plats</p> <p>Assiette d'attente ***</p> <p>Burger Languedocien frites OU Poulet rôti, tomate provençale Gratin de courgettes Caviar d'aubergines ***</p> <p>Café gourmand : crème caramel, sablé breton</p>	<p>Amuse-bouche ***</p> <p>Salade parfum Sud-Ouest Toast et vinaigrette balsamique ***</p> <p>Pavé de saumon Riz pilaf Sauce au Chablis Petits légumes OU Suprême de volaille farci aux escargots sauce crème Pommes gaufrette Et son Flan de légumes ***</p> <p>Assiette gourmande autour des fruits exotiques ***</p> <p>Petits fours : Financier aux Anis de Flavigny</p>	<p>Amuse-bouche ***</p> <p>Aumônière de fruits de mer aux épinards ***</p> <p>Veau marengo Et ses petits légumes OU Duo de poissons Sauce meunière Risotto Camaïeu de légumes ***</p> <p>Buffet de tartes Cerises, pommes, framboises ***</p> <p>Petits fours : Financier</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 7 lundi au vendredi 11 octobre 2019

<i>Restaurant Gastronomique Lundi midi 7 octobre 11€</i>	<i>Restaurant Gastronomique Mardi midi 8 octobre 14,50€</i>	<i>Brasserie Dumaine Jeudi midi 10 octobre 10.50 €</i>	<i>Restaurant Gastronomique Jeudi midi 10 octobre 12 €</i>	<i>Restaurant Gastronomique SOIREE Jeudi soir 10 octobre 24 €</i>	<i>Brasserie Dumaine Vendredi midi 11 octobre 9,90€</i>	<i>Restaurant Gastronomique Vendredi midi 11 octobre 13,00€</i>
<p>Amuse-bouche ***</p> <p>Coleslaw ***</p> <p>Steak grillé sauce Bercy</p> <p>Pomme de terre frites</p> <p>Haricots verts en fagots ***</p> <p>Assiette gourmande ***</p> <p>Petits fours</p> <p>un verre de vin</p>	<p>Amuse-bouche ***</p> <p>Ceuf poché façon bourguignonne Sur croûton ***</p> <p>Magret de canard Sauce cassis</p> <p>Polenta</p> <p>Petits légumes OU</p> <p>Pavé de poisson en croûte de champignons</p> <p>Sauce façon beurre blanc</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Légumes de saison ***</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Moelleux au chocolat</p> <p>Glace vanille</p> <p>Panacotta ***</p> <p>Petits fours</p>	<p>BRASSERIE : Octobre Rose</p> <p>Formule rapide en deux plats</p> <p>Assiette d'attente : toast tarama rose au pamplemousse et pain de mie maison ***</p> <p>Burger rose au saumon, à la betterave, sauce crème au safran OU</p> <p>Pavé de truite, riz rose, compotée d'échalote ***</p> <p>Café gourmand : feuilleté aux framboises, pana cotta à la fraise Tagada, et meringue rose</p>	<p><i>Menu Octobre Rose</i></p> <p>Amuse-bouche ***</p> <p>Salade de la mer : mesclun, saumon et déclinaison de crevettes ***</p> <p>Blanc de volaille sautée</p> <p>Crème de chorizo Cam</p> <p>aïeu de légumes ***</p> <p>Assiette Gourmande autour du Rose</p> <p>***</p> <p><i>Petits fours</i></p>	<p>SOIREE Octobre Rose</p> <p>Amuse-bouche autour du rose ***</p> <p>Bavarois d'asperge au saumon fumé</p> <p>Crème de vodka à l'aneth</p> <p>Mousse de betterave au chèvre ***</p> <p>Pavé de truite sauté</p> <p>Marinière d'épice aux baies rose</p> <p>Julienne de légumes OU</p> <p>Mignon aux aïelles</p> <p>Purée de pomme vitelotte et céleri</p> <p>Gaufrette de céleri ***</p> <p>Le rose s'invite dans les desserts :</p> <p>Tartelette amandine aux framboises</p> <p>Crème brûlée griottes ***</p> <p>Macarons aux fraises</p>	<p>BRASSERIE DUMAINE</p> <p>Formule rapide en deux plats</p> <p>Amuse – bouche ***</p> <p>Burger volaille</p> <p>Crème de moutarde à l'ancienne</p> <p>Pomme pont neuf OU</p> <p>Darne de poisson pochée au beurre fondu</p> <p>Emincé de poireau ***</p> <p>Café gourmand : choux, panacotta coulis fruits rouges</p>	<p>Amuse-bouche ***</p> <p>Tarte fine à la fondue de poireaux et saint Jacques</p> <p>Crème réduite ***</p> <p>Emincé de bœuf façon Carbonnade Flamande</p> <p>Flan d'endive</p> <p>Pomme pont neuf ***</p> <p>Assiette gourmande autour de la pomme ***</p> <p>Petits fours : Mini tartelette aux fruits</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 14 au vendredi 18 octobre 2019

<i>Restaurant Gastronomique Mardi midi 15 octobre</i>	<i>Brasserie Dumaine Jeudi midi 17 octobre</i>	<i>Restaurant Gastronomique Jeudi midi 17 octobre</i>	<i>Brasserie Dumaine Vendredi midi 18 octobre</i>	<i>Restaurant Gastronomique Vendredi midi 18 octobre</i>
14€	9,90€	14 €	10,50€	14€
Amuse-bouche *** Œuf façon Bourguignon et son toast *** Pièce de bœuf Sauce béarnaise Légumes façon ratatouille Frites fraîches OU Tournedos de poisson au lard risotto façon paella *** Assiette gourmande autour de la Forêt Noire et verrine de fruits *** Petits fours	BRASSERIE DUMAINE Formule rapide en deux plats Assiette d'attente *** Burger du jour Sauce à la crème et à la ciboulette OU Truite aux amandes Pommes sautées Petit pois à la française *** Café gourmand	Amuse-bouche *** Tarte fine Bourguignonne crème d'ail Jus de persil et son mesclun *** Veau façon Chti's Frite de Cantal Poireau fondant OU Duo de poissons Sauce meunière Risotto Camaïeu de légumes *** Assiette gourmande entre chocolat et fruits *** Petits fours	BRASSERIE DUMAINE Formule en deux plats Amuse – bouche : Potage julienne Darblay *** Burger de saumon sauce tartare Pommes chips OU Steak grillé Sauce vigneronne Gratin de courgettes *** Café gourmand Cygne chantilly Crêpe au sucre Œuf à la neige	Amuse-bouche *** Salade gourmande façon Landaise *** Filet de la mer sauce vin blanc Navet glacé Pomme granny Riz pilaf OU Poulet aux écrevisses Duo de purées Camaïeu de légumes *** Assiette de gourmandises *** Petits fours

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 4 novembre lundi au vendredi 8 novembre 2019

<i>Restaurant Gastronomique Lundi midi 4 novembre 11€</i>	<i>Restaurant Gastronomique Mardi midi 5 novembre 13,90€</i>	<i>Brasserie Dumaine Jeudi midi 7 novembre 10,50€</i>	<i>Restaurant Gastronomique SOIREE Jeudi soir 7 novembre 19€</i>	<i>Restaurant Gastronomique Vendredi midi 8 novembre 14,50€</i>
<p>Amuse-bouche *** Quiche à la Lorraine sur lit de mesclun *** Filet de poisson à la fondue d'endives et de jambon *** Assiette gourmande : Crêpes soufflées ou flambées et bavarois à l'orange *** Petits fours Avec un verre de vin</p>	<p>Amuse-Bouche *** Œuf meurette sur son crouton *** Pavé de la mer Confit de poireaux Riz pilaf Sauce crustacé OU Magret de canard Sauce griotte Purée Garniture hivernale *** Assiette gourmande *** Petits fours : Financiers</p>	<p>BRASSERIE DUMAINE Formule plus rapide en deux plats Assiette d'attente : crème de chou *** Burger Bas Normand Frites Et pommes OU Navarin d'agneau aux petits légumes et pommes boulangère *** Café gourmand autour du praliné</p>	<p>Thème de la soirée Saveurs d'Automne Amuse-bouche *** Cannelloni de saumon aux épinards, œuf mollet et roquette *** Pave de la mer à la vinaigrette tiède au beurre Purée de haricot blanc OU Jambonnette de canard à l'orange Et sa garniture de saison *** Assiette gourmande autour de la dacquoise pistache, mousseline, agrumes, et mousse *** Petits fours : Cannelé bordelais</p>	<p>Amuse-bouche *** Saint Jacques au jus de viande Purée de topinambour *** Filet de la mer Sauce crustacée Fruits de mer Risotto Camaïeu de légumes OU Suprême de poulet meunière Purée de vitelotte Champignons des bois *** Assiette gourmande autour de la poire *** 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 novembre au vendredi 15 novembre 2019

<i>Restaurant Gastronomique Mardi midi 12 novembre</i>	<i>Restaurant Gastronomique Jeudi midi 14 novembre</i>	<i>Brasserie Dumaine Jeudi midi 14 novembre</i>	<i>Restaurant Gastronomique SOIREE Jeudi soir 14 novembre</i>	<i>Restaurant Gastronomique Vendredi midi 15 novembre</i>
13-90 €	13,90€	10,50€	20 €	13,90€
<p>Amuse-bouche : Cappuccino de lentilles Chantilly de lard fumé ***</p> <p>Tarte fine de fruits de mer à la tomate et son mesclun ***</p> <p>Paupiette de pintadeau Duo de purée Légumes d'automne OU Potée de la mer à la moutarde de Meaux Petite garniture ***</p> <p>Assiette gourmande de saison ***</p> <p>Petits fours : Macaron citron</p>	<p>Amuse-bouche ***</p> <p>Cassiolette de moules à la fondue d'endives marinière aux épices doux ***</p> <p>Poulet aux écrevisses, courgettes et pomme Maxim's ***</p> <p>Assiette gourmande : Entre chocolat et noisettes ***</p> <p>Petits fours : Sablé breton framboise</p>	<p>BRASSERIE DUMAINE</p> <p>Formule rapide en deux plats</p> <p>Assiette d'attente : crème St Germain ***</p> <p>Burger suisse Sauce au bleu de Gex Frites Salade OU Magret de canard au cassis Pommes à la sarladaise Flan de potiron ***</p> <p>Café gourmand : entre vanille et pommes</p>	<p>Thème de la soirée : La vente des vins des Hospices</p> <p>Amuse-bouche ***</p> <p>Saumon en Gravlax, crème mousseuse au raifort Et ses toasts ***</p> <p>Pavé de la mer Vinaigrette tiède Purée de haricot blanc Et camaieu de légumes OU Filet de canard au miel et au citron Pomme Darphin et champignons des bois ***</p> <p>Assiette gourmande : Entre tatin et caramel beurre salé ***</p> <p>Petits fours</p>	<p>Amuse-bouche : ***</p> <p>Œufs en meurette ***</p> <p>Suprême de volaille Sauce crème de champignons des bois Gratin de pommes de terre Petits légumes OU Truite au Riesling Pommes écrasées à la ciboulette ***</p> <p>Assiette gourmande autour d'un fruit ***</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 18 novembre au vendredi 22 novembre 2019

<i>Restaurant Gastronomique Lundi midi 18 novembre 11€</i>	<i>Restaurant Gastronomique Mardi midi 19 novembre 13,90€</i>	<i>Brasserie Dumaine Jeudi midi 21 novembre 10,90€</i>	<i>Restaurant Gastronomique Jeudi midi 21 novembre 14.20 €</i>	<i>Restaurant Gastronomique SOIREE Jeudi soir 21 novembre 22 €</i>	<i>Restaurant Gastronomique Vendredi midi 22 novembre 14.20€</i>
<p>Amuse-Bouche ***</p> <p>Flamiche picarde ***</p> <p>Longe de porc poêlée aux pruneaux</p> <p>Pommes à la lyonnaise</p> <p>Carottes à la coriandre ***</p> <p>Assiette gourmande : Choux à la crème</p> <p>Sorbet au chocolat ***</p> <p>Petits fours</p> <p>Un verre de vin</p>	<p>Amuse-Bouche ***</p> <p>Tarte fine de rouget façon pissaladière</p> <p>Et son mesclun ***</p> <p>Filet de canard</p> <p>Polenta fantaisie</p> <p>Chutney de courgette</p> <p>OU</p> <p>Filet de la mer au cidre</p> <p>Navet glacé</p> <p>Riz pilaf ***</p> <p>Assiette gourmande autour du chocolat ***</p> <p>Petits fours</p>	<p>BRASSERIE DUMAINE</p> <p>Formule rapide en deux plats</p> <p>Assiette d'attente : velouté de champignons ***</p> <p>Burger de la région Rhône –Alpes</p> <p>Frite et mesclun</p> <p>OU</p> <p>Poulet poché sauce suprême</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Haricots verts au beurre ***</p> <p>Café gourmand : fondant au chocolat et choux au craquelin</p>	<p>Amuse-bouche ***</p> <p>Œuf mollet croquant Bourguignonne ***</p> <p>Cuisse de pintadeau aux champignons et vin jaune</p> <p>Gratin de légumes ***</p> <p>Assiette gourmande : Autour du Cœur coulant chocolat façon forêt noire ***</p> <p>Petits fours</p>	<p>Thème de la soirée</p> <p>Soirée Beaujolais Nouveau</p> <p>Amuse-bouche ***</p> <p>Œuf poché au beaujolais nouveau, garniture bourguignonne aux escargots ***</p> <p>Quenelle de poissons maison aux écrevisses</p> <p>Flan de saison et risotto</p> <p>OU</p> <p>Ballotine de volaille au vin rouge</p> <p>Navets glacés au porto</p> <p>Garniture d'accompagnement ***</p> <p>Assiette gourmande autour de la poire pochée ***</p> <p>Petits fours : Nem au chocolat et cacahuète</p>	<p>Amuse-bouche</p> <p>Tartare aux deux saumons</p> <p>Mousse de raifort ***</p> <p>Duo de poissons en tête de Lion en Montgolfière et ses légumes</p> <p>OU</p> <p>Cuisse de canard à l'orange</p> <p>Pommes croquette ***</p> <p>Assiette gourmande : Autour du Sablé breton crémeux aux agrumes ***</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 25 au vendredi 29 novembre 2019

Restaurant Gastronomique Mardi midi 26 novembre 13,90€	Brasserie Dumaine Jeudi midi 28 novembre 10,50€	Restaurant Gastronomique Jeudi midi 28 novembre 13,90€	Restaurant Gastronomique SOIREE Jeudi soir 28 novembre 21 €	Brasserie Dumaine Vendredi midi 29 novembre 10,90€	Restaurant Gastronomique Vendredi midi 29 novembre 13,90€
<p>Amuse-bouche : gelée de betterave mousse de choux fleur ***</p> <p>Velouté d'écrevisses au potiron Polenta ***</p> <p>Strudel de la mer au saumon fumé OU Filet de canard au miel Pomme dauphine Champignon Petit légumes ***</p> <p>Assiette gourmande : Millefeuille crème légère et sa glace ***</p> <p>Petits fours</p>	<p>BRASSERIE DUMAINE</p> <p>Formule rapide en deux plats</p> <p>Assiette d'attente : tartelette aux poireaux ***</p> <p>Burger haut-normand Frites OU</p> <p>Cuisse de canard bourguignonne Pommes sautées ***</p> <p>Café gourmand impérial</p> <p>Petits fours</p>	<p>Amuse-bouche ***</p> <p>Salade façon landaise OU Velouté d'écrevisse au potiron ***</p> <p>Pavé de la mer bordelaise fine ratatouille Riz pilaf OU Carré Choisy Et sa garniture ***</p> <p>Assiette gourmande : Autour de la mirabelle, Nougatine et crème à la poire ***</p> <p>Petits fours Cannelé bordelais</p>	<p>Thème de la soirée : Les marchés de Noël</p> <p>Amuse – bouche autour du vin chaud ***</p> <p>Risotto de crevettes et moules Jus mousseux de gambas ***</p> <p>Jambonnette de pintade Sauce épicée Compoté de fenouil Courgette à l'anis OU</p> <p>Pavé de la mer en croûte d'herbes sauce hollandaise Pommes à l'anglaise ***</p> <p>Assiette gourmande : Autour du Millefeuille aux framboises Et la crème pistache ***</p> <p>Petits fours : pain d'épices</p>	<p>BRASSERIE DUMAINE</p> <p>Formule rapide en deux plats</p> <p>Amuse – bouche ***</p> <p>Burger du jour à la moutarde à l'ancienne Pommes frites OU</p> <p>Bavette aux échalotes caramélisées Tulipe de pommes noisettes ***</p> <p>Café gourmand : tiramisu, crème renversée et mousse chocolat</p>	<p>Amuse-bouche ***</p> <p>Œuf poché Coulis coloré sur son mijoté de petits légumes ***</p> <p>Pavé de la mer grillé Beurre blanc à l'orange Carottes au miel OU Ballotine de volaille Sauce forestière à la crème Risotto ***</p> <p>Assiette gourmande : Tartelette aux myrtilles Granité à la Chartreuse ***</p> <p>Petits fours</p>

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



Restaurant école hôtelière Bernard Loiseau

Menu de la semaine du lundi 2 au vendredi 6 décembre 2019

Restaurant Gastronomique <u>Lundi midi 2 décembre</u> 11€	Restaurant Gastronomique <u>Mardi midi 3 décembre</u> 14-20 €	Brasserie Dumaine <u>Jeudi midi 5 décembre</u> 10,50€	Restaurant Gastro <u>Jeudi midi 5 décembre</u> 14-20€	Restaurant Gastronomique SOIREE <u>Jeudi soir 5 décembre</u> 22€	Brasserie Dumaine <u>Vendredi midi 6 décembre</u> 10-50€	Restaurant Gastronomique <u>Vendredi midi 6 décembre</u> 14-20€
Amuse-bouche *** Tartare de saumon et saumon fumé sur lit de mesclun Pain de mie maison *** Dos de la mer à la dieppoise Riz safrané Purées de 3 légumes *** Assiette gourmande : Crème brûlée aux anis de Flavigny Tartelette aux poires et amandes *** Petits fours	Amuse-bouche *** Tarte fine d'escargots à la crème d'ail Jus de persil et son mesclun *** Cuisse de pintade aux champignons des bois et vin jaune gratin et petits légumes OU Filet de la mer au vert Pilaf aux fruits de mer *** Assiette gourmande croquante autour du praliné *** Petits fours	BRASSERIE DUMAINE Formule rapide en deux plats Assiette d'attente : velouté volaille champignons *** Burger lorrain OU Joue de bœuf braisée Carottes glacées Echalote au vin rouge Pomme purée *** Café gourmand : Mille-feuilles, panacotta aux fruits rouges	Amuse-bouche *** Saint Jacques au lard sur crème fantaisie *** Mignon au Sautoir Flan de carotte Churros de pomme de terre Jus tranché à l'Estragon OU Couscous de la mer façon bouillabaise *** Assiette gourmande entre pommes et amandes *** Petits fours	Thème de la soirée Autour des Illuminations Amuse-bouche : Crème de topinambour *** Tarte fine à la fondue de poireau et saint Jacques Crème d'olive noires *** Lotte à l'américaine Riz pilaf et légumes au wok OU Magret de canard au poivre vert Pomme croquettes *** Assiette gourmande autour du Paris Brest revisité *** Petits fours : Roulé aux figes	BRASSERIE DUMAINE Formule rapide en deux plats Amuse-bouche : Velouté Dubarry *** Croque – monsieur volaille emmental gratiné et son mesclun de salade OU Carbonnade flamande Gratin dauphinois Laitue braisée *** Café gourmand : Crème renversé au caramel Brioche façon pain perdu Cannelé bordelais	Amuse-bouche *** Rosace de saint jacques Boulgour Beurre de coque au pistou *** Filet de la mer aux agrumes Flan aux crustacés OU Parmentier de bœuf et canard Et son mesclun *** Assiette gourmande autour de la Tatin revisitée Caramel au beurre salé et glace *** Petits fours : guimauve

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



Restaurant école hôtelière Bernard Loiseau

Menu de la semaine du lundi 9 au vendredi 13 décembre 2019

Restaurant Gastronomique <u>Mardi midi 10</u> <u>décembre</u> 18 € avec les boissons	Brasserie Dumaine <u>Jeudi midi 12</u> <u>décembre</u> 10,50€	Restaurant Gastronomique <u>Jeudi midi 12</u> <u>décembre</u> 15 €	Restaurant Gastronomique SOIREE <u>Jeudi soir 12 décembre</u> 24€	Brasserie Dumaine <u>Vendredi midi 13</u> <u>décembre</u> 10-50€	Restaurant Gastronomique <u>Vendredi midi 13</u> <u>décembre</u> 15€
<p>Elèves en examen</p> <p>Apéritif</p> <p>Amuse-bouche ***</p> <p>Entrée ***</p> <p>Plat principal</p> <p>Garniture ***</p> <p>Fromages ***</p> <p>Dessert</p> <p>Petits fours</p> <p>Café</p> <p>Vin compris</p> <p>Formue tout compris 18 €</p>	<p>BRASSERIE DUMAINE</p> <p>Formule rapide en deux plats</p> <p>Bisque de crevette ***</p> <p>Burger Midi – Pyrénées</p> <p>Frite OU</p> <p>Côte d'agneau grillé</p> <p>Pomme soufflée</p> <p>Purée de topinambours ***</p> <p>Café gourmand</p>	<p>Amuse-bouche ***</p> <p>Feuilleté de fruits de mer à l'Américaine ***</p> <p>Duo de poissons sauce marinière</p> <p>Risotto et camaïeu de légumes</p> <p>Petite garniture OU</p> <p>Estouffade de cerf</p> <p>Façon bourguignonne</p> <p>Ecrasée de pommes de terre ***</p> <p>Assiette gourmande Entre chocolat et fruits ***</p> <p>Petits fours</p> <p>Macaron</p>	<p>Thème : La Festive</p> <p>Amuse – bouche ***</p> <p>Foie gras au pain d'épices</p> <p>Carottes confites au miel et au cumin</p> <p>Mesclun ***</p> <p>Tournedos de la mer au lard</p> <p>Risotto safrané ***</p> <p>Pavé de cerf sauce grand veneur</p> <p>Crème de topinambour</p> <p>Camaïeu de légumes ***</p> <p>Assiette gourmande festive : Dacquoise pistache et mousse légère</p> <p>Tuiles agrumes</p> <p>Framboise au basilic ***</p> <p>Petit fours</p>	<p>BRASSERIE DUMAINE</p> <p>Formule rapide en deux plats</p> <p>Amuse – bouche : Potage potiron châtaignes ***</p> <p>Burger de bœuf à l'époisses OU</p> <p>Filet de volaille sauté sauce forestière pomme parmentière</p> <p>Pomme parmentière ***</p> <p>Café gourmand</p>	<p>Amuse-bouche ***</p> <p>Saint jacques au lard</p> <p>Crème de potiron ***</p> <p>Ballotine de volaille farci sauce écrevisses</p> <p>Risotto et camaïeu de légumes</p> <p>***</p> <p>Assiette gourmande entre Cœur coulant chocolat et fruits rouges ***</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 16 au vendredi 20 décembre 2019

<i>Restaurant Gastronomique</i> <u>Lundi midi 16 décembre</u> 13€	<i>Restaurant Gastronomique</i> <u>Mardi midi 17 décembre</u> 15 €	<i>Brasserie Dumaine</i> <u>Jeudi midi 19 décembre</u> 13 €	<i>Restaurant Gastronomique</i> <u>Jeudi midi 19 décembre</u> 15 €	<i>Restaurant Gastronomique</i> SOIREE <u>Jeudi soir 19 décembre</u> 25 €	<i>Restaurant Gastronomique</i> <u>Vendredi midi 20 décembre</u> 15 €
Amuse-bouche *** Foie gras au canapés Gelée au Maury Confiture d'échalote au vin rouge *** Travers de porc laqué au miel et au gingembre Riz basmati aux amandes Salsifis frais à la crème *** Assiette gourmande : Forêt – Noire Griotte flambées en verrine *** Petits fours de Noël	Amuse-bouche *** Saint jacques au jus de viande sur purée de topinambours *** Jambonnette de canard à l'orange Pomme gaufrette Flan de potiron OU Filet de la mer en croûte de noisettes Purée et camaïeu de légumes *** Assiette gourmande de Noël entre chocolat et framboise Petite crème anglaise *** Petits fours	Amuse-bouche *** Tartine de saumon en rillettes et fumé Œufs de poisson lit de mesclun *** Civet de chevreuil veneur Gelée de groseilles Chou rouge aux pommes Ragout de cèpes Pommes sautées à cru Purée de cèleri *** Bûche et Petits fours de Noël	Amuse-bouche *** Foie gras maison, toast brioché Confiture d'oignons *** Magret de canard au cassis, polenta crémeuse et Camaïeu de légumes OU Pavé de la mer en croûte de noisettes Sauce champagne Purée de panais et persil *** Assiette gourmande autour du Soufflé glacé au grand Marnier Coulis de fruits rouges *** Petits – fours	Thème : En attendant Noël... Amuse – bouche : Tartare de saumon et binis *** Foie gras mi- cuit chutney d'abricot, briochette au confit de fruits rouges *** Crumble de la mer festif, risotto crémeux aux crustacés Ou Moelleux de pintadeau aux écrevisses Sauce écrevisses Ecrasée de pommes de terre à l'huile de truffe *** Assiette gourmande De Noël *** Petit fours : Truffles caramel chocolat	Amuse-bouche *** Foie gras au pain d'épice Carottes confite au miel et au cumin Mesclun *** Saumon à l'oseille Risotto et camaïeu de légumes Ou Pavé de cerf sauce grand veneur Crème de topinambour Camaïeu de légumes *** Assiette de gourmandises de Noël *** Petits fours

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 6 au vendredi 10 janvier 2020

<i>Restaurant Gastronomique <u>Mardi midi 8 janvier</u></i>	<i>Brasserie Dumaine <u>Jeudi midi 9 janvier</u> 10-50 €</i>	<i>Restaurant Gastronomique SOIREE <u>Jeudi soir 9 janvier</u> 18 €</i>	<i>Brasserie Dumaine <u>Vendredi midi 10 janvier</u> 10-50 €</i>	<i>Restaurant Gastronomique <u>Vendredi midi 10 janvier</u> 13€</i>
Menu à définir	<p>Formule rapide en deux plats</p> <p>Assiette d'attente : velouté aux moules ***</p> <p>Burger breton Salade Frites OU</p> <p>Cuisse de canard à l'orange Ecrasée de pommes de terre à l'ail ***</p> <p>Café gourmand : Galette des rois Et pot de crème praliné</p>	<p>Thème : Bonne année Amuse-bouche ***</p> <p>Risotto à l'aneth Moules gratinée ***</p> <p>Pavé de bœuf et croûte de marron Polenta au cœur coulant Coulis de poivron, tomate, et tapenade OU</p> <p>Viennoise de la mer Bouillon tomate poivron Purée fantaisie ***</p> <p>Assiette gourmande Entre crème et fruits ***</p> <p>Petits fours</p>	<p>Formule rapide en deux plats</p> <p>Amuse – bouche ***</p> <p>Burger sauce béarnaise Salada d'endive aux noix OU</p> <p>Veau marengo Pomme de terre tournée sauté ***</p> <p>Café gourmand : Tartelette aux pommes Verrine bavarois à la poire Paris Brest</p>	<p>Amuse-bouche ***</p> <p>Salade tiède fantaisie au jambon de Savoie Œuf mollet et vinaigrette ***</p> <p>Pot au feu de la mer Et sa garniture de saison OU</p> <p>Magret de canard au miel et citron Pomme darphin et pleurote ***</p> <p>Assiette gourmande autour du chocolat et de la framboise Meringuettes ***</p> <p>Petits fours</p>

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