



Menus du restaurant d'application



Pour la semaine du **mardi 11 Décembre 2018 au vendredi 14 Décembre 2018**, nous vous proposons :

Mardi 11 décembre 2018 :

Menu à 14.50€

Huitres chaudes au crémeux du Jura.

Pintade fermière, jus corsé au cacao,
légumes du marché.

Crème brûlée coco.

Mercredi 12 décembre 2018:

Menu à 14.50€

AB : Assiette de charcuterie

Potage saint germain

Poulet rôti pomme cocotte, jus de volaille.

Panna cotta exotique.

Jeudi 13 décembre 2018

Menu à 20.00€

Menu de Noël.

Huitres en tempura.

Terrine de foie gras marbrée aux figues,
chutney de mangue.

Fondant de lièvre aux champignons,
pommes Anna, légumes d'hiver.

Moelleux chocolat, tuile et gelée de
clémentine.

Vendredi 14 Décembre 2018

Menu à 14.50€

AB : Huîtres

Velouté dieppois

Magret de canard au miel, gratin de
légumes.

Œuf à la neige, ananas flambés.

☞ Le restaurant est ouvert uniquement le midi, il est souhaitable d'arriver avant 12h15 pour déjeuner.

☞ Le tarif des menus est de 14,50 Euros boissons non comprises.

☞ Nous vous proposons un supplément fromage à 1,50 Euros et un forfait boissons à 6,00 Euros
Comprenant un kir, deux verres de vin et café. ☞

☞ Le tarif des menus à thèmes est de 20,00 Euros, hors boissons. ☞

☞ Les menus peuvent subir des modifications selon les contraintes d'approvisionnement. ☞

☞ Pour des raisons pédagogiques, des tables de 4 et 2 couverts peuvent être imposées sur certaines dates,
Lors des révisions et du déroulement des examens. ☞

☞ Lors des examens, le menu ne peut pas être divulgué à l'avance, mais il sera conforme
Aux exigences de qualité que nous vous apportons à chaque repas. ☞

☞ Nous vous souhaitons un agréable moment. ☞