

# Le Séquoia



Septembre  
2019  
à Janvier 2020



## RESTAURANT LE SEQUOIA

### Menus du restaurant

*Réservations auprès de Martine Turpin*

*02.96.46.26.00 ou ligne interne au 300*



Tous nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite.  
Un espace de stationnement est à votre disposition à l'entrée du Lycée  
(prendre à droite directement en entrant)

RESTAURANT LE SEQUOIA  
LYCEE HOTELIER SAINT JOSEPH  
4 RUE DE LA BIENFAISANCE  
22300 LANNION

Les professeurs et les élèves du Lycée hôtelier seront ravis de vous accueillir au restaurant d'application. Nous vous remercions de participer à la formation des jeunes qui nous sont confiés. Bien que pédagogique, le restaurant se veut être au plus proche de la réalité commerciale et c'est grâce à vous, cher(e) client(e) que chaque service devient réalité. **Les réservations s'effectuent quelques jours à l'avance.**

Les horaires d'accueil au restaurant sont, en règle générale:

→ **12h00 pour tous les déjeuners jusqu'à 14h00 (fin de cours)**

→ **19h30 pour tous les dîners jusqu'à 22h30**

**Merci d'arriver à l'heure**



## **Information spécifique**

### **pour les groupes :**

Il est considéré qu'au-delà de 12 couverts réservés il s'agit d'un groupe.

**Pour réserver :**

- ▶ Vous contacterez Mme Turpin au 02.96.46.26.00 de 09h00 à 11h45 ou de 14h00 à 16h00.
- ▶ Une confirmation écrite vous sera demandée, vous y joindrez un chèque d'acompte de 10 € par convive réservé. (Le chèque ne sera pas encaissé avant la date du déjeuner ou dîner ou vous sera restitué en cas d'annulation si celle-ci nous parvient une semaine avant la date du repas.)
- ▶ Dans le cas où le gestionnaire du groupe souhaite un forfait boissons comprises celui-ci peut être appliqué selon les conditions suivantes en supplément du menu (Lors de la réservation de la table il vous sera demandé d'indiquer le choix d'un forfait ou non) :
  - **Forfait Junior 6 €** : ¼ plancoët + 2 verres de vin(s)choisi(s) en entrée de gamme + café ou thé
  - **Forfait premium 9 €** : Forfait junior + l'apéritif du jour ou jus de fruit
  - **Forfait premium plus 13.80 €** : Apéritif du jour ou jus de fruit + 2 verres de vin(s) choisi(s) en milieu de gamme
  - **Forfait prestige 19 €** (uniquement sur les menus à 18 € et plus) ¼ plancoët + coupe de champagne à l'apéritif ; trois verres de vin choisis dans la gamme supérieure + café ou thé

**NB :il n'est pas possible de définir le choix des vins au**

**préalable.** Il s'agit ici de séances de cours lesquelles sont dirigées par des enseignants de service et commercialisation qui définiront les vins servis en fonction des objectifs de cours et des menus proposés.

Les tarifs sont établis en fonction du prix des produits qui vous sont servis. Aussi les tarifs s'échelonnent de 13.50 à 46 € selon le menu. Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession, de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés

	Lundi 7 octobre	Mardi 8 octobre	Mercredi 9 octobre	Jeudi 10 octobre	Vendredi 11 octobre
Semaine 41	Elève en stage	<b>Déjeuner à 13.50 €</b> Service à 12H00	Pas de service	<b>Déjeuner à 13.50 €</b> Service à 12H00	<b>Déjeuner à 13.50 €</b> Service à 12H00
		<b><u>Le sud ouest</u></b> Pipérade et julienne d'encornets en ragoût au piment d'Espelette *** Confit de canard, crème d'ail et pommes de terre tournées *** St Honoré		<u>Restaurant réservé</u> <u>aux élèves</u> Oeuf Mimosa *** Escalope de volaille au basilic, riz créole *** Salade de fruits	<u>Restaurant réservé</u> <u>aux élèves</u> Œufs brouillés Portugaise *** Darne de saumon grillée grand-mère *** Chocolat liégeois
	<b>Diner à 13.50 €</b> Service à 19h30	Elève en stage	<b>Diner à 13.50 €</b> Service à 19h30	<b>Diner à 15.00 €</b> Service à 19h30	Pas de service
	Œuf brouillés portugaise *** Darne de saumon grillée, garniture gd mère *** Chocolat liégeois		Tarte à l'oignon **** Pilaf de fruits de mer **** Assortiment de choux	Velouté des bois *** Suprême de Volaille potimarron et châtaigne *** Délice noisette et potiron	

Tous les menus comprennent l'entrée, le plat et le dessert. Le fromage peut vous être proposé pour un supplément de 3 €, le café ou infusion à 1.20 €. Les boissons (Apéritifs, vins et eaux) peuvent être commandées selon la carte des boissons.

	Lundi 14 octobre	Mardi 15 octobre	Mercredi 16 octobre	Jeudi 17 octobre	Vendredi 18 octobre
Semaine 42	Pas de service	<b>Déjeuner à 13.50 €</b> Service à 12H00	Pas de service	<b>Déjeuner à 13.50 €</b> Service à 12H00	<b>Déjeuner à 13.50 €</b> Service à 12H00
		<b><u>L'alsace :</u></b>  Œufs farci Chimay *** Pavé de bar en croûte de champignon endive dorée *** Tarte aux pommes à l'Alsacienne		<u>Restaurant réservé</u> <u>aux élèves</u> Quiche Lorraine *** Burger frites *** Mousse au chocolat	<u>Restaurant réservé</u> <u>aux élèves</u> Gnocchis au pesto *** Lieu noir poché aioli, riz créole *** Petit pot de crème
	Pas de service	Elève en stage	<b>Diner à 13.50 €</b> Service à 19h30	<b>Diner à 17.00 €</b> Service à 19h30	Pas de service
			Quiche au cheddar et cumin *** Duo de lotte et saumon sauce américaine Riz pilaff *** Crème renversée au caramel, pêche flambée	Coquillages au chorizo et lait de coco **** Mille-feuille de lapin en deux cuissons à la coriandre, frites de polenta et jus corsé **** Entremet chocolat praliné	

Tous les menus comprennent l'entrée, le plat et le dessert. Le fromage peut vous être proposé pour un supplément de 3 €, le café ou infusion à 1.20 €. Les boissons (Apéritifs, vins et eaux) peuvent être commandées selon la carte des boissons.

**Vacances de la toussaint : du 19 Octobre au 3 Novembre 2019. Réouverture le lundi 4 Novembre**

Semaine 45	Lundi 4 novembre	Mardi 5 novembre	Mercredi 6 novembre	Jeudi 7 novembre	Vendredi 8 novembre
	<b>Déjeuner à 13.50 €</b> Service à 12H00	Elève en stage	Pas de service	<b>Déjeuner à 13.50 €</b> Service à 12H00	<b>Déjeuner à 13.50 €</b> Service à 12H00
	FOOD TRUCK Soupe de concombre à la menthe *** Quiche lorraine/salade verte *** Brochette de fruits frais			<u>Restaurant réservé aux élèves</u> Talmouses en Tricorne *** Pavé de Julienne au curcuma Riz Pilaf au poivron chorizo et moules *** Chou Praliné	Œuf cocotte à la crème *** Steak sauté Bercy, pommes sautées à cru *** Riz au lait
	<b>Diner à 13.50 €</b> Service à 19h30	Elève en stage	<b>Diner à 13.50 €</b> Service à 19h30	Elève en stage	Pas de service
<u>Restaurant réservé aux élèves</u> Œuf cocotte à la crème *** Steak sauté Bercy, pommes sautées à cru *** Riz au lait crémeux, tuiles aux amandes	<u>Buffet d'entrées</u> Salade coleslaw, betteraves rouges, taboulé aux herbes Quiche légumes *** Filet mignon de porc aux pruneaux, purée de pommes et céleri *** Tarte fine aux pommes				

Tous les menus comprennent l'entrée, le plat et le dessert. Le fromage peut vous être proposé pour un supplément de 3 €, le café ou infusion à 1.20 €. Les boissons (Apéritifs, vins et eaux) peuvent être commandées selon la carte des boissons.

		Lundi 11 novembre	Mardi 12 novembre	Mercredi 13 novembre	Jeudi 14 novembre	Vendredi 15 novembre
Semaine 46		FÉRIÉ	Elève en stage	Pas de service	<b>Déjeuner à 13.50 €</b> Service à 12H00	<b>Déjeuner à 13.50 €</b> Service à 12H00
					<u>Restaurant réservé</u> <u>aux élèves</u> Crème de chou Fleur et coquillages *** Filet de Merlu sauce vin blanc Riz Pilaf Brunoise de courgettes chorizo, Fondue de tomates *** Chou Chantilly	Œuf mollet Florentine *** Crevettes sautées, riz cantonnais *** Brownie au chocolat
		Pas de service	Elève en stage	<b>Diner à 13.50 €</b> Service à 19h30	Elève en stage	Pas de service
				Terrine de volaille, confiture d'oignons Terrine de poissons, sauce tartare *** Cote de porc charcutière champenoise *** <u>Buffet de tartes</u> Tarte au citron meringuée Tarte tatin Tarte au chocolat		

Tous les menus comprennent l'entrée, le plat et le dessert. Le fromage peut vous être proposé pour un supplément de 3 €, le café ou infusion à 1.20 €. Les boissons (Apéritifs, vins et eaux) peuvent être commandées selon la carte des boissons.

## Semaine 47

	Lundi 18 novembre	Mardi 19 novembre	Mercredi 20 novembre	Jeudi 21 novembre	Vendredi 22 novembre
	<b>Déjeuner à 13.50 €</b> Service à 12H00	Elève en stage	Pas de service	<b>Déjeuner à 13.50 €</b> Service à 12H00	<b>Déjeuner à 13.50 €</b> Service à 12H00
	Terrine de poisson, mayonnaise *** Omelette nature/herbes/fromage frites *** Café gourmand			Restaurant réservé aux élèves Crème de chou fleur aux coquillages *** Viennoise de bar, bouillon de tomates et poivrons, purée de coco *** Tarte aux poires amandine	Quiche à l'oignon *** Blanquette de veau, légumes glacés *** Tiramisu
	<b>Diner à 13.50 €</b> Service à 19h30	<b>Diner à 17.00 €</b> Service à 19h30	<b>Diner à 13.50 €</b> Service à 19h30	Elève en stage	Pas de service
	<u>Restaurant réservé</u> <u>aux élèves</u>  Quiche à l'oignon *** Blanquette de volaille, riz pilaf *** Tiramisu	Curry de crevettes au lait de coco *** Entrecôte double bordelaise, mousseline de coco de Paimpol *** Baba au rhum	Crème de courge à l'aneth, graines de courge grillées *** Sole meunière Pommes persillées *** 1000feuille		

Tous les menus comprennent l'entrée, le plat et le dessert. Le fromage peut vous être proposé pour un supplément de 3 €, le café ou infusion à 1.20 €. Les boissons (Apéritifs, vins et eaux) peuvent être commandées selon la carte des boissons.

<b>Semaine 48</b>	<b>Lundi 25 novembre</b>	<b>Mardi 26 novembre'</b>	<b>Mercredi 27 novembre</b>	<b>Jeudi 28 novembre</b>	<b>Vendredi 29 novembre</b>
	<b>Déjeuner à 13.50 € Service à 12H00</b>	Elève en stage	Pas de service	<b>Déjeuner à 13.50 € Service à 12H00</b>	<b>Déjeuner à 13.50 € Service à 12H00</b>
	Assiette anglaise *** Steak au poivre, gratin dauphinois *** Choux pâtissier			Restaurant réservé aux élèves Accras de morue *** Filet de dorade, sauce coco épiciée, ragout de fèves ay chorizo *** Tarte aux pommes	<b>Menu à l'ardoise</b>
	Pas de service	<b>Diner à 17.00 € Service à 19h30</b>	<b>Diner à 13.50 € Service à 19h30</b>	Elève en stage	
<u>Thème : "Autour de l'Hiver"</u> Escalope de foie gras, rhubarbe et caramel aux épices *** Coq au vin, purée de ratte et ses croûtons *** Tatin d'ananas et banane aux épices, glace vanille		Œuf poché Bragance *** Magret de canard à l'orange Pommes croquettes *** Crêpes flambées			

Tous les menus comprennent l'entrée, le plat et le dessert. Le fromage peut vous être proposé pour un supplément de 3 €, le café ou infusion à 1.20 €. Les boissons (Apéritifs, vins et eaux) peuvent être commandées selon la carte des boissons.

## Semaine 49

	Lundi 2 décembre	Mardi 3 décembre	Mercredi 4 décembre	Jeudi 5 décembre	Vendredi 6 décembre
	<b>Déjeuner à 13.50 €</b> Service à 12H00	<b>Déjeuner à 13.50 €</b> Service à 12H00	Pas de service	<b>Déjeuner à 13.50 €</b> Service à 12H00	<b>Déjeuner à 13.50 €</b> Service à 12H00
	Terrine de poissons, aïoli *** Tagliatelle bolognaise, salade verte *** Coupe de fromage blanc, coulis fruits rouges	<b>La Normandie :</b> Aumônière de Livarot *** Dos de cabillaud sauce dieppoise, riz pilaf *** Crêpes farcies aux fruits d'automne et calvados ou fondant aux pommes			Tartare de Saumon *** Filet de lieu dieppoise tatin d'échalotes *** Pancakes à l'ananas et sirop d'érable
	<b>Diner à 13.50 €</b> Service à 19h30	<b>Diner à 17.00 €</b> Service à 19h30	<b>Diner à 13.50 €</b> Service à 19h30	<b>Diner à 16.00 €</b> Service à 19h30	Pas de service
	<u>Restaurant réservé aux élèves</u> Potage St Germain, œuf mollet **** Soles meunière, pommes à l'anglaise *** Eclairs chocolat	Crème de petits pois, chantilly au fromage de chèvre *** Filet de lapin farci aux champignons, polenta en herbes *** Sablé aux pommes tièdes, sabayon de calvados	Crème de potimarron *** Plat : surprise de l'examen *** Tarte au citron meringuée 	Tarte tatin pommes et boudin noir *** St jacques rôtie risotto aux coques *** Bavarois aux pommes beurre de cidre	

Tous les menus comprennent l'entrée, le plat et le dessert. Le fromage peut vous être proposé pour un supplément de 3 €, le café ou infusion à 1.20 €. Les boissons (Apéritifs, vins et eaux) peuvent être commandées selon la carte des boissons.

<b>Semaine 50</b>	<b>Lundi 9 décembre</b>	<b>Mardi 10 décembre</b>	<b>Mercredi 11 décembre</b>	<b>Jeudi 12 décembre</b>	<b>Vendredi 13 décembre</b>
	<b>Déjeuner à 13.50 € Service à 12H00</b>	<b>Déjeuner à 13.50 € Service à 12H00</b>	Pas de service	<b>Déjeuner à 13.50 € Service à 12H00</b>	<b>Déjeuner à 13.50 € Service à 12H00</b>
	Tarte fine de langoustine à la tomate, mesclun *** Emincé de bœuf au gingembre, légumes au wok *** Banana Split	<b><u>Région PACA</u></b>  Salade niçoise *** Steak au poivre pommes Maxim's croustillant carotte sésame *** Nougat glacé au miel		Coquillage et fondue d'endives, sauce marinière *** Goujonnette de poulet coco sésame noisette crème de volaille et coco Riz Madras *** Crêpe suzette	
	Pas de service	<b>Diner à 17.00 € Service à 19h30</b>	<b>Diner à 13.50 € Service à 19h30</b>	<b>Diner à 16.00 € Service à 19h30</b>	Pas de service
Velouté de potimarron et coquilles Saint-Jacques *** Sole meunière, pommes à l'anglaise et flan de carotte *** Mont-blanc aux châtaignes		Crème de chou fleur *** Plat : surprise de l'examen *** Tarte a la rhubarbe meringuée 	Petits pâtés feuilletés *** Cotes d'agneau aux épices et couscous aux herbes et caviar d'aubergines *** Macarons de Noël		

Tous les menus comprennent l'entrée, le plat et le dessert. Le fromage peut vous être proposé pour un supplément de 3 €, le café ou infusion à 1.20 €. Les boissons (Apéritifs, vins et eaux) peuvent être commandées selon la carte des boissons.

	Lundi 16 décembre	Mardi 17 décembre	Mercredi 18 décembre	Jeudi 19 décembre	Vendredi 20 décembre
Semaine 51	<b>Déjeuner à 13.50 €</b> Service à 12H00	<b>Déjeuner à 13.50 €</b> Service à 12H00	Pas de service	<b>Déjeuner à 13.50 €</b> Service à 12H00	<b>Déjeuner à 13.50 €</b> Service à 12H00
	<b>Menu à l'ardoise</b>	Samossas Végétariens *** Souris d'agneau braisées, crème d'ail, ratatouille *** Mousse au chocolat tuiles aux amandes+ sablé aux fruits de saison		Cassolette de Saint Jacques *** Magret de Canard à l'orange, pommes fondantes *** Matafan aux pommes crème réduire orange cannelle	<b>Menu à l'ardoise</b>
	<b>Diner à 13.50 €</b> Service à 19h30	<b>Diner à 17.00 €</b> Service à 19h30	<b>Diner à 15.00 €</b> Service à 19h30	<b>Diner à 16.00 €</b> Service à 19h30	Pas de service
	<u>Restaurant réservé aux élèves</u>  Velouté Dubarry, marinière de coquillages  ***  Goujonnettes de poisson, sauce tartare  ***  Bûche de Noël	Crème de champignons aux châtaignes et foie-gras *** Pigeon en deux cuissons, pommes Maxim's *** Entremet craquant au chocolat et cœur caramel au beurre salé, crème anglaise à la fève de Tonka	Foie gras de canard maison, chutney *** Pintade rôtie, jus de rôti Légumes de saison *** Fromage rôti *** Omelette norvégienne	Rémoulade de crabe et saumon fumé *** Tournedos de magret de canard aux 2 pommes *** Tajine d'ananas cigare aux amandes	

Tous les menus comprennent l'entrée, le plat et le dessert. Le fromage peut vous être proposé pour un supplément de 3 €, le café ou infusion à 1.20 €. Les boissons (Apéritifs, vins et eaux) peuvent être commandées selon la carte des boissons.

**Vacances de Noël : du 21 Décembre au 5 Janvier 2020 réouverture le lundi 6 janvier 2020**

Semaine 02	Lundi 6 Janvier	Mardi 7 janvier	Mercredi 8 janvier	Jéudi 9 janvier	Vendredi 10 janvier
	<b>Déjeuner à 13.50 €</b> Service à 12H00	<b>Déjeuner à 13.50 €</b> Service à 12H00	Pas de service	<b>Déjeuner à 13.50 €</b> Service à 12H00	<b>Déjeuner à 13.50 €</b> Service à 12H00
	Salade type lyonnaise et œuf poché(lardons, croutons, frisée, noix) *** Foie de veau à la Lyonnaise, pommes darphin *** Coupe glacée	<b><u>Paris ile des France :</u></b>  Potage st germain aux croutons *** Mignon de porc aux pruneaux purée de pomme et céleri *** Galette des rois		Caroline de jambon et fromage *** Saumon grillé Grand mère jus de poulet *** Crêpes farcies aux fruits d'automne	
Pas de service	<b>Diner à 17.00 €</b> Service à 19h30	<b>Diner à 13.50 €</b> Service à 19h30	<b>Diner à 17.00 €</b> Service à 19h30	Pas de service	
	Kouloubiac de saumon *** Pintadeau rôti, embeurrée de choux verts, carottes et navets glacés *** Marquise au chocolat	Crème de chou fleur aux coquillages **** Carré d'agneau rôti aux herbes Cassolette de cocos paimpolais **** Tarte fine aux pommes	<b><u>BOURGOGNE FRANCHE COMTE</u></b> Éclair d'escargots au Vin Jaune et noisettes *** Poulet de Bresse aux morilles Purée au Mont d'Or, carottes glacées au miel de sapin **** Entremets Macvin chocolat, tuiles aux noix		

Tous les menus comprennent l'entrée, le plat et le dessert. Le fromage peut vous être proposé pour un supplément de 3 €, le café ou infusion à 1.20 €. Les boissons (Apéritifs, vins et eaux) peuvent être commandées selon la carte des boissons.

Semaine 03	<b>Lundi 13 janvier</b>	<b>Mardi 14 janvier</b>	<b>Mercredi 15 janvier</b>	<b>Jeudi 16 janvier</b>	<b>Vendredi 17 janvier</b>
	<b>Déjeuner à 13.50 €</b> Service à 12H00	<b>Déjeuner à 13.50 €</b> Service à 12H00	Pas de service	<b>Déjeuner à 13.50 €</b> Service à 12H00	<b>Déjeuner à 13.50 €</b> Service à 12H00
	<b>Menu à l'ardoise</b>	Salade de chèvre chaud *** Hamburger, frites maison *** Crème chocolat praliné et madeleine et tarte à l'orange en individuelle		Velouté de champignons *** Poulet sauté façon vallée d'Auge légumes oubliés *** Galette des rois	<b>Menu à l'ardoise</b>
	<b>Diner à 13.50 €</b> Service à 19h30	<b>Diner à 17.00 €</b> Service à 19h30	François Rio, photographe présente <b>Care-ravages</b>	<b>Diner à 17.00 €</b> Service à 19h30	Pas de service
	<u>Restaurant réservé aux élèves</u>  Soupe au potiron au lard ***  Mignons de porc aux pruneaux ***  Café gourmand	Œuf croustillant en meurette d'escargots ***  Côte de bœuf grillée Sauce Choron, pressé de pommes de terre ***  Blanc mangé aux fruits exotiques, lait d'amandes au tapioca	  Hommage au caravage Vernissage à 18H30 exposition visible du 6 janvier au 6 mars 2020	Cappuccino de butternut ***  Noix de st jacques endives, chou-fleur et beurre blanc ***  Paris-brest 2020	

Tous les menus comprennent l'entrée, le plat et le dessert. Le fromage peut vous être proposé pour un supplément de 3 €, le café ou infusion à 1.20 €. Les boissons (Apéritifs, vins et eaux) peuvent être commandées selon la carte des boissons.

	Lundi 20 janvier	Mardi 21 janvier	Mercredi 22 janvier	Jeudi 23 janvier	Vendredi 24 janvier
Semaine 04	<b>Déjeuner à 13.50 €</b> Service à 12H00	<b>Déjeuner à 13.50 €</b> Service à 12H00	Pas de service	<b>Déjeuner à 13.50 €</b> Service à 12H00	<b>Déjeuner à 13.50 €</b> Service à 12H00
	<b>Menu à l'ardoise</b>	<u><b>L'Italie :</b></u> Talmouses en tricorne *** Osso bucco milanaise spaghetti *** Tiramisu, panna cotta et torta caprese		Tartare de saumon et concombre à l'aneth *** Sole Meunière, beurre rouge, flan de brocolis *** Tarte au chocolat	<b>Menu à l'ardoise</b>
	Pas de service	Pas de service	<b>Diner à 15.00 €</b> Service à 19h30	<b>Diner à 17.00 €</b> Service à 19h30	Pas de service
			Montgolfière de moules et petits légumes **** Papillote de dorade Sauce hollandaise Wok de Petits légumes **** Parfait pinacolada au coco grillé, brochette d'ananas caramélisé	<b>Examen BEP RESTAURANT</b> Beignets de crevettes **** Curry d'agneau et petits légumes **** Tarte caramel chocolat 	

Tous les menus comprennent l'entrée, le plat et le dessert. Le fromage peut vous être proposé pour un supplément de 3 €, le café ou infusion à 1.20 €. Les boissons (Apéritifs, vins et eaux) peuvent être commandées selon la carte des boissons.

		Lundi 27 janvier	Mardi 28 janvier	Mercredi 29 janvier	Jeudi 30 janvier	Vendredi 31 janvier
Semaine 05		<b>Déjeuner à 13.50 €</b> Service à 12H00	<b>Déjeuner à 13.50 €</b> Service à 12H00	Pas de service	<b>Déjeuner à 13.50 €</b> Service à 12H00	<b>Déjeuner à 13.50 €</b> Service à 12H00
		<b>Menu à l'ardoise</b>	Brandade et croûtons, vinaigrette d'agrumes aux épices douces *** Magret à basse température, risotto aux fèves et Chorizo *** Crème brûlée pistache, tuiles aux amandes ou bavarois rubané tuiles		Omelette roulée au fines herbes *** Boeuf Bourguignon pâtes fraîches *** Tarte au citron	<b>Menu à l'ardoise</b>
		<b>Diner à 13.50 €</b> Service à 19h30	Pas de service	<b>Diner à 15.00 €</b> Service à 19h30	<b>Diner à 17.00 €</b> Service à 19h30	Pas de service
		<u>Restaurant réservé aux élèves</u>  <b>Menu à l'ardoise</b>		Mesclun, ris de veau et saint jacques *** Joues de porc au cidre Gnocchi *** Mousse au chocolat, crumble noisette et anglaise mousseuse	<b>Examen BEP restaurant</b> Champignons à la grecque œuf poché *** Mignon de porc gratin bayeldi pommes cocotte *** Tarte citron meringuée  	

Tous les menus comprennent l'entrée, le plat et le dessert. Le fromage peut vous être proposé pour un supplément de 3 €, le café ou infusion à 1.20 €. Les boissons (Apéritifs, vins et eaux) peuvent être commandées selon la carte des boissons.