



Chers clients,

Vous trouverez ci-après nos menus des élèves de
7^{ème} perfectionnement pour l'année scolaire 2017-18.

Vous pourrez les déguster, le jeudi au prix de 17 euros et
notre forfait vin à 6 euros.

Nous vous espérons toujours fidèles et nous vous
remercions de la confiance que vous nous accorderez.

Réservations au 071/ 51.06.28

Du 11/9 au 22/9 - Saveurs espagnoles

Velouté de potiron au riz

Céviché de crevettes roses à la coriandre fraîche

ou

Tarte fine de légumes grillés, crème de Manchego au basilic

Râble de lapin infusé au serpolet et chorizo

ou

Feuilleton de veau au jambon Serrano cuit basse température, champignons et
jus à la sauge officinale

Craquant aux senteurs de poivre et de cassis

ou

Crème de riz au safran de la Mancha et zestes de citron façon crème brûlée Catalane



Du 25/09 au 6/10 - Saveurs scandinaves

Soupe aux petits pois, mousse de lait de muscade

Gravelax de canard au Sel de Guérande aromatisé Senteurs Bouillon corsé et légumes du moment

ou

Fraîcheur de gambas aux agrumes

Cabillaud de Norvège grillé à la sarriette, haricots coco citronnés

ou

Filet de volaille contisé aux foies de volaille, endives caramélisées, jus au poivre VoantsyPerifery de Madagascar

Dacquoise aux épices douces, crémeux au cassis, nougatine d'amande, sorbet au pain d'épices.

ou

Carrément Chocolat

Du 9/10 au 27/10 - Saveurs italiennes

Velouté de pomme de terre moutarde, cacciatore doux et grana padano

Oeuf déstructuré, mouillettes de pain au Maïs, compotée de tomate acidulée au vinaigre balsamique et chips de lard

ou

Risotto aux cèpes au bouillon de volaille et jambon de Parme

Noisette de filet de porc, brochette de « porcini », jus au Chianti Classico

ou

Poitrine de poulet cuite sur l'os, pâtes au vieux parmesan, jus réduit

Crémeux de polenta sucrée sur panna cotta à la liqueur Centerba

ou

Fruits rouges, crème de mascarpone façon tiramisu, sorbet pomme verte basilic



Du 6 /11 au 17/11 - Saveurs méditerranéennes

Crème à la coriandre émulsionnée à l'huile d'olive

Saumon en carpaccio, oignons confits à la grenadine, vinaigre balsamique et pulpe de passion

ou

Vitellotonnato

Noisette d'agneau à la cardamome verte, polenta aux tomates confites

ou

Râbles de lapin farcis aux lardons et aux champignons, palet de pommes de terre façon polenta, oignons glacés, cerises aigres, basilic frit et jus de lapin

Risotto au lait d'orange, girofle, cannelle et poivre de Séchouan

ou

Charlotte framboise et poivron

Du 20/11 au 01/12 - Saveurs automnales

Velouté de panais au chocolat amer

Tartine d'escargots à la racine de topinambour

ou

Crèmeux de betterave rouge, pommes vertes et gambas rôties à l'huile d'amande et vinaigrette balsamique

Râble de lièvre cuit rosé, gelée de coing au vinaigre de cassis, quelques racines d'hiver

ou

Noisette de biche rôtie au pralin de noisette, navet fondant, feuille de polenta et jus au suc de vin rouge

Tuile à l'orange en tube marron-vanille, biscuit brownie, crumble de chocolat noir, sorbet au whisky

ou

Tarte soufflée poire et pain d'épices



Du 04/12 au 24/12 - Saveurs méditerranéennes

Minestrone

Ravioles de Saint-Jacques aux herbes poivrées

OU

Foie gras à boire et à croquer au pain d'épices, pop corn à l'orientale et à l'orange

Pièce de bœuf, côtes de blettes, gnocchetos de courge, lard braisé, jus de syrah

OU

Filet de loup de mer saisi à l'unilatéral, salade de pousses d'épinards au poivron confit à la badiane, fine galettecroustillante

Fruits frais exotiques en salade, dacquoise au citron vert et crème glacée aux poivres doux

OU

Pain perdu aux poires pochées à la vanille Bourbon, clémentines et crème d'avocats, sirop de Porto rouge

Du 8/01 au 19/01 - Saveurs méditerranéennes

Crème de potimarron, croquette de gibier, glace au foie gras

Pastilla de braisade de boeuf et salade d'herbes fraîches

OU

Alliance de poitrine confite basse température et gambas juste saisies, jus de shiso

Tajine d'agneau aux pruneaux et épices orientales

OU

Hommous de lotte, bouillon crémeux citron-gingembre et kumquat

Orange givrée, sorbet orange à la turque, chiboust d'agrumes et carottes confites

OU

Poire pochée au sirop de Coing, cannelle et cardamome verte, chocolat fondant et pistaches



Du 22/01 au 9/02 - Saveurs orientales

Potage aux lentilles en aigre-doux

Gambas « Retour des Indes »

OU

Nem de poulet à l'orientale et sa julienne de légumes au tandoori

Agneau rôti aux saveurs indiennes

OU

Boeuf sauté aux pruneaux, à la coriandre et sésame grillé

Ananas Victoria rôti au caramel épicé

OU

Blanc manger d'ananas confit, émulsion noix de coco

Du 19/02 au 2/03 - Saveurs italiennes

Capuccino de crevettes au cerfeuil

Les légumes du jardin crus et cuits au pistou, focaccia en pain perdu tomate, sorbet fenouil

OU

Tartare de boeuf, glace à l'huile d'olive, coulis de tomates, toast de ricotta et radis

Picatta de veau

OU

Filets de rouget rôti cannelloni de champignons et parmesan

Déclinaison de pamplemousse aux épices, sorbet citron vert menthe

OU

Panna cotta au basilic, fraises marinées & nougatine



Du 5/03 au 13/03 - Saveurs orientales

Chaud-froid de petit pois au lait de soja

Raviolis asiatiques de crevettes, légumes croquants au gingembre, sauce soja et huile d'olive

ou

Cabillaud en habit vert, compote d'aubergine et de mangue, sirop épicé de tomate

Saumon teryaki et salsa aux confettis de légumes

ou

Carré d'agneau, lasagne d'épaule aux légumes et moutarde pastilla aux fruits secs

Feuilles de caramel frottées de zeste d'orange, datte et crème au fromage blanc, gelée à la fleur d'oranger

ou

Biscuit moelleux à la framboise, sorbet pomme verte et craquant de filo

Du 19/03 au 30/03 - Saveurs orientales

Soupe thaï au lait de coco et langues d'agneau

Chair de fruits de mer au radis noir et pomme verte, émulsion de céleri branche

ou

Bouquet de légumes et les 3 quinoas

Travers de porc caramélisés, sauce au gingembre et risotto aux amandes

ou

Suprême de volaille poché aux épices, légumes croquants

Compotée de clémentine meringuée & coulis de café

ou

Gourmandise du sud façon macaron, crème aux spéculoos et cannelle de Ceylan



Du 2/05 au 11/05 - Saveurs espagnoles

Gaspacho de légumes frais, lunette d'œuf à la tapenade

Filet de dorade confit à basse température, chutney en sorbet au poivron rouge, ananas, vinaigre de Xérès et sauce soja

ou

Petit pois comme un guacamole et en vinaigrette à l'huile d'olive, galette croustillante au bacon

Filet de canard caramélisé aux épices, figue confite au Malaga et toast de Cabrales

ou

Pièce de boeuf, calamars, chorizo et avocat

Pêches pochées à la fleur de sureau

ou

Comme un vacherin glacé aux fraises espagnoles et thym-citron

Du 14/05 au 25/05 - Saveurs printanières

Variation de tomates et fleurs du jardin à l'huile de sésame et citron

Jaune d'œuf extra frais, mariné au vinaigre de cidre et à la Fleur de Sel de Guérande, asperges vertes tièdes, yaourt de brebis et pousses d'épinard

ou

Gambas grillées petits légumes acidulés sur gelée anisée

Filet de veau cuit à basse température à la moutarde aux baies de cassis, jus court aux senteurs méditerranéennes

ou

Emincé de boeuf au poivre, légumes verts croquants au sésame

Tube croustillant au chocolat, espuma pistache & fruits de la passion

ou

Clin d'œil du sud



Du 28/05 au 8/06 - Saveurs asiatiques

Crème de volaille au lait de coco

Rouleau façon sushi de fruits de mer, sauce épicée

OU

Gaspacho et sashimis de thon, râpé de concombre et huile à la citronnelle(+ 4 €)

Saumon mi fumé, en feuille de nori sauce chlorophylle

OU

Bento d'onglet de boeuf sauté

Composition d'ananas, citron vert & gingembre

OU

Tartare fraise-coriandre, glace au poivre de Sichuan