



Chers clients,

Vous trouverez ci-après nos menus du restaurant des  
7<sup>ème</sup> années pour l'année scolaire 2018 -19.

Vous pourrez venir déguster ces menus à partir du  
jeudi 13 septembre 2018.

Le prix du menu est fixé pour cette année à 17 euros.  
Le forfait vin à 8€.

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

Réservations souhaitées au 071/ 51.06.28



### Menu 1 du 10/09 au 21/09 - 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

### CONGÉ FÊTE DE LA COMMUNAUTÉ FRANÇAISE LE JEUDI 27 SEPTEMBRE 2018 !

### Menu 2 du 01/10 au 12/10 - 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 Voantsy Perifery de Madagascar

\*\*\*

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

ou

Carrément Chocolat



### Menu 3 du 15/10 au 26/10 - 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

\*\*\*

Crèmeux de polenta sucrée sur panna cotta à la liqueur Centerba

ou

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

### Menu 4 du 05/11 au 16/11 - 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

Vitello tonnato

\*\*\*

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



### Menu 5 du 19/11 au 07/12 - 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

Noisettes de biche rôties 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

### Menu 6 du 07/01 au 18/01 - 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 galette croustillante

\*\*\*

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



### Menu 7 du 21/01 au 01/02 - 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

### Menu 8 du 04/02 au 15/02 - 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 épice

ou

Blanc manger d'ananas confit, émulsion noix de coco



### Menu 9 du 18/02 au 01/03 - 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

### Menu 10 du 11/03 au 22/03 - 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 teryiaki 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, dattes et crème au fromage blanc, gelée à la fleur d'oranger

ou

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



### Menu 11 du 22/04 au 03/05 - 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

### Menu 12 du 06/05 au 24/05 - 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'épinards

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

\*\*\*

Composition d'ananas, citron vert & gingembre

ou

Tartare fraise-coriandre, glace au poivre de Sichuan