



MENUS DU JEUDI SOIR

Proposés par nos étudiant(e)s de 2ème année BTS et de Mise à niveau

*Les Menus de BTS
en détail...*



De 25 € à 30 €
Hors Boisson



Arrivée souhaitée entre
19h15 et 19h30

09 NOVEMBRE **Bistronomie**

NOVEMBRE

Amuse Bouche



Sablé aux noix, crème de camembert de Normandie et andouille de Vire
Œuf mimosa de mon enfance revisité

Magret de canard aux clémentines rôties, pommes de terre tournées et son jus
d'agrumes corsé

Dos de cabillaud en croûte de chorizo, crème de butternut, linguine et son
cantal râpé

Tarte citron meringué revisité

Dôme exotique, mousse tonka, insert mangue et son crumble noix de coco

Mignardises

16 NOVEMBRE **Des coquilles sans fautes**



Amuse Bouche

St Jacques snackées sur un lit de velouté de corail, chantilly au piment
d'Espelette et citron vert
Soufflé à la chair de crabe et gambas

Thon albacore, groseilles, sauce aigre-douce, radicchio et noisettes
accompagnée de fenouil rôti et gaufre de betterave
Carré d'agneau accompagné d'un écrasé de pomme de terre à la crème et aux
morilles, allumettes de légumes et sauce morilles.

Sphère meringuée cappuccino pécan

Soupe fruit rouge avec son infusion verveine, verrine sablé, mousse basilic et
fruit rouge

Mignardises



MENUS DU JEUDI SOIR

Proposés par nos étudiant(e)s de 2ème année BTS et de Mise à niveau

*Les Menus de BTS
en détail...*



De 25 € à 30 €
Hors Boisson



Arrivée souhaitée entre
19h15 et 19h30

NOVEMBRE

23 NOVEMBRE Auguste Escoffier

Soirée d'exception



Amuse Bouche

Filet de sole à la Normande

Tournedos Rossini
Pommes Anna et mousse d'épinards

Pêche Melba revisitée

Mignardises

42 €
BOISSONS COMPRISES



30 NOVEMBRE Bourgogne et Beaujolais

Amuse Bouche

Œufs en meurette à l'épouse
Feuilleté à la Bourguignonne

Sandre façon bourguignonne
Boeuf bourguignon aux chanterelles

Délice de la Côte d'Or
Prunes flambées au Marc de Bourgogne

Mignardises



MENUS DU JEUDI SOIR

Proposés par nos étudiant(e)s de 2ème année BTS et de Mise à niveau

*Les Menus de BTS
en détail...*

 De 25 € à 30 €
Hors Boisson



Arrivée souhaitée entre
19h15 et 19h30

DECEMBRE

7 DECEMBRE Mariage des bois

Crêpinette de pintade et cèpes, tagliatelles de galette
Papillote de gambas et légumes oubliés

Noisette de chevreuil, sauce framboises, carottes et navets glacés, poire
pochée

Daurade en croûte de sel, risotto et poêlée de champignons

Pavlova aux fruits
Mille-feuille aux marrons



14 DECEMBRE Venaison



Amuse Bouche

Tartare de champignons aux langoustines
Velouté citrouille lard pignons de pain

Filet de chevreuil façon Rossini farcie au foie gras et duxelles, figues rôties au
miel de sapin, carottes glacées, pommes château
Filet de turbo sauce champagne

Biscuit chocolat combawa crème vanille insert fruit rouge, dôme caramel au
sirop érable
Profiterole d'automne

Mignardises



MENUS DU JEUDI SOIR

Proposés par nos étudiant(e)s de 2ème année BTS et de Mise à niveau

*Les Menus de BTS
en détail...*

 De 25 € à 30 €
Hors Boisson



Arrivée souhaitée entre
19h15 et 19h30

21 DECEMBRE Bonnes fêtes

DECEMBRE

Foie gras sauté, crème de morilles, confit de figue, confit d'oignon et toast de pain d'épices

Ravioles de homard au combava, bouillon de légumes fenouil citronnelle

Médailon de lotte en croute de poitrine de porc, crumble parmesan, purée de chou-fleur fève de tonka et siphon de hollandaise, chips de pané, carottes glacées, navet glacé à brun

Caille farcie avec mélange de légumes, compressé de butternut à la tapenade d'olives, chou romanesco, pommes paillason

Plateau de fromages

Tartelette cacahuète sucre tiré

Bûche citron timut

25 JANVIER & 1ER FÉVRIER



25 €

tout compris

BTS Blanc

Menu d'examen
(Menu non communiqué)

Tables de 2 & 4 couverts uniquement

Nos étudiant(e)s de 2ème année
BTS & de MAN collaborent et
partagent les soirées.

Ils vous proposent **une carte à
choix qui a fait l'objet d'un
travail de recherche**

JANVIER

Apéritif

...

Menu à choix
(entrée / plat / fromage & dessert)

...

Vin & café compris