

# Menus d'Application

## Janvier – Juin 2023



## Restaurants d'Application

33 rue Fleurus - 76600 Le Havre

Site internet : [lyceejuleslecesne.fr](http://lyceejuleslecesne.fr)

Réservations du lundi au vendredi

Téléphone : +(33) 2 35 21 95 15 - de 08 h 00 à 12 h 00

Mail : restaurant.jules.lecesne@gmail.com

### FONCTIONNEMENT DE NOS RESTAURANTS D'APPLICATION

Si vous souhaitez participer à l'un de nos repas, vous trouverez ci-après quelques informations expliquant le fonctionnement.

Nous vous demandons une certaine indulgence et compréhension car les repas et le service sont réalisés par des élèves. L'organisation du restaurant est dictée par des contraintes pédagogiques : conception des menus, horaires d'ouverture et de fermeture...

*Les menus sont planifiés pour une période définie mais certains impondérables, comme la hausse des prix des matières premières, peuvent nous amener à modifier l'un d'entre eux en dernière minute.*

Nous vous proposons également des prestations de groupes pour des repas, cocktails et séminaires, allant de 10 à 50 personnes avec café d'accueil, repas et mise à disposition d'une salle avec le matériel nécessaire à la tenue d'une conférence.

Les restaurants fonctionnent uniquement sur réservation et selon les horaires suivants :

#### Déjeuner

Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi

Accueil de 12h00 à 12h15 dernier délai

Fin du repas à 14h45

#### Dîner

Jeudi

Accueil de 19h00 à 19h15 dernier délai

Fin du repas à 21h45

Les paiements doivent être effectués sur place en espèces, chèque ou carte de crédit. Nous n'acceptons pas les tickets restaurants.

#### Tarifs

*Face à la flambée des prix des matières premières et de l'énergie, les tarifs affichés ci-dessous sont des prix de base mais susceptibles d'évoluer selon le cours du marché.*

#### Déjeuner

Menu complet hors boissons

**De 17 € à 19 €**

Formule « Express Déjeuner »

Entrée + Plat ou Plat + Dessert + 1 Boisson

**15 €**

#### Dîner

Formule Gastronomique

**De 25 € à 30 €**

Formule « Express »

Entrée + Plat ou Plat + Dessert + 1 Boisson

**17 €**

<i>Dates</i>	<i>Restaurants</i>			
	<i>« France »</i>	<i>« Normandie »</i>	<i>« Liberté »</i>	<i>« Envol »</i>
<i>Mardi 3 janvier</i>	Pressé de Tomate au Chèvre Frais ---- Suprême de Volaille Farcé ---- L'Intense Chocolat			
<i>Mercredi 4 janvier</i>				
<i>Jeudi 5 janvier Dîner</i>	<u><i>Welcome 2023</i></u> <i>Mise en Bouches: Huîtres de Normandie</i> ---- <i>Terrine de Lapin aux Noisettes</i> ---- <i>Poisson du Marché Rôti à la Peau, Sabayon au            Champagne, Tombée d'Épinards au Poivre Sichuan,            Pommes Noisette et Billes de Légumes Safranées</i> ---- <i>La Traditionnelle Galette des rois</i>		<i>Buffet Dinatoire Gastronomique</i>	
<i>Vendredi 6 janvier</i>	<i>A la Découverte de            l'Espagne</i> <i>Paella aux Fruits de Mer</i> ---- <i>Galette Andalouse</i>		<i>Cassolette d'Œufs farcis            Chimay</i> ---- <i>Poisson du Marché Grillé            Pommes Vapeur, Flan de            Brocoli</i> ---- <i>Galette des Rois</i>	
<i>Lundi 9 janvier</i>				<i>Œufs Pochés Bordelaise</i> ---- <i>Filet Mignon Sauce            Moutarde, Pommes de Terre            écrasées et Tomate Confite</i> ---- <i>Galette des Rois</i>

<p><i>Mardi 10 janvier</i></p>	<p><i>MENU EXAMEN (TABLES DE 4)</i></p> <p><i>15 € tout compris</i></p>			<p><i>Cassolette de Saint Jacques à l'Américaine et Petits Légumes</i></p> <p>----</p> <p><i>Carré de Porc à la Flamande, Endives Braisées et Mousseline de Pommes de Terre et Patates Douces</i></p> <p>----</p> <p><i>Galette des Rois</i></p>
<p><i>Mercredi 11 janvier</i></p>			<p><i>Cannelloni de Poisson, Bohémienne de Légumes</i></p> <p>----</p> <p><i>Filet de Canard en Croûte de Pommes de Terre</i></p> <p><i>Caramel d'Épices, Gratin Bayaldi</i></p> <p>----</p> <p><i>Dôme Marron-Chocolat, Douceur aux Châtaignes</i></p>	
<p><i>Jeudi 12 janvier</i> <i>Déjeuner</i></p>				
<p><i>Jeudi 12 janvier</i> <i>Dîner</i></p>	<p><u><i>L'exotisme s'invite dans votre assiette</i></u></p> <p><i>Mise en Bouche : Rougail Croûtons</i></p> <p>----</p> <p><i>Feuille de Banane (Mini Brochette de Gambas - Salade Créole)</i></p> <p>----</p> <p><i>Colombo de Porc, Banane plantain, Manioc et Patate Douce</i></p> <p>----</p> <p><i>Ananas Victoria Givré, Tuile Dentelle, Rocher Coco et Petit Biscuit au Rhum</i></p>		<p><i>Soupe à l'Ail et Champignons et Œuf Poché</i></p> <p>----</p> <p><i>Dorade Grillée, Beurre au Vinaigre de Cidre, Flan de Carotte, Polenta et Tomates Confites</i></p> <p>----</p> <p><i>Pannequet aux Pommes sauce Caramel</i></p>	

<i>Vendredi 13 janvier</i>			<i>Vol au Vent aux Fruits de Mer</i> <i>*----</i> <i>Pavé de Bœuf aux Poivres,</i> <i>Polenta Crémeuse</i> <i>----</i> <i>Eclair Vanille Violette</i>	
<i>Lundi 16 janvier</i>				<i>Profiteroles de Crabes Sauce</i> <i>Cocktail</i> <i>----</i> <i>Jambonnette de Volaille</i> <i>Farcie au Riesling</i> <i>----</i> <i>Millefeuille et sa Crème</i> <i>Anglaise</i>
<i>Mardi 17 janvier</i>	<i>CCF</i> <i>MENU EXAMEN (TABLES DE 4)</i> <i>15 € tout compris</i>			
<i>Mercredi 18 janvier</i>			<i>Crème Renversée aux</i> <i>Champignons</i> <i>----</i> <i>Poisson du Marché, Coulis de</i> <i>Poivron Rouge</i> <i>Mini Ratatouille de Légumes</i> <i>----</i> <i>Tartelette Soufflée à la Crème</i> <i>d'Amande, et ses Fruits</i>	

<p><i>Jeudi 19 janvier</i> <i>Dîner</i></p>	<p><i>Tarte Fine Piperade et Œuf Poché, Craquant de Jambon Cru, Sablé au Parmesan et Coulis de Poivrons</i> ---- <i>Marmite Dieppoise</i> ---- <i>Biscuit Moelleux Noix de Pécan, Bananes Flambées et Glace Crème de Baileys</i></p>			<p><i>A thème: Terre &amp; Mer ou Végétal</i> <i>Assiette de Fruits mer (Huitres, Bulots, Crevette, langoustine)</i> ou <i>Raviole de Légumes Sauce Poivrée</i> ---- <i>Entrecôte Persillée, Pommes croustillantes, Sauce à l'Orange</i> ou <i>Steak Protéine Végétale, Röstis de Pomme de Terre, Chutney d'Echalote</i> ---- <i>Fromages de nos Régions</i> ---- <i>Délice du Soir</i></p>
<p><i>Vendredi 20 janvier</i></p>			<p><i>Tarte Fine Tomate et Gambas</i> ***** <i>Jambonnette de Volaille Farcie au Riesling</i> ***** <i>Paris Brest</i></p>	<p><i>Blanquette de volaille au curry, Quinoa à l'ananas</i> <i>Panacotta passion</i> <i>(Plat+dessert 15 €)</i></p>
<p><i>Lundi 23 janvier</i></p>				<p><i>Tourte de Sardine au Caviar d'Aubergine</i> ---- <i>Poulet en Fricassée aux Coquillages</i> <i>Riz Pilaf et Courgettes Tournées</i> ---- <i>Crème Glacée au Chocolat</i> <i>Éclair à la périgourdine</i> ----</p>
<p><i>Mercredi 25 janvier</i></p>	<p><i>Rillettes de maquereaux</i> ---- <i>Blanquette de veau au lait de coco quinoa aux petits légumes</i> ---- <i>Panna cotta au Cointreau coulis de fruits rouges</i></p>			<p><i>Médaille de lotte au curry, semoule aux petits légumes</i> ---- <i>-Galette des Rois</i></p>

<p><i>Jeudi 26 janvier</i> <i>Dîner</i></p>	<p><i>Beignets de Gambas sauce Tartare</i> ----</p> <p><i>Carré d'Agneau Rôti, jus Corsé à l'Ail, Ecrasé de Pommes de Terre au Lard et Petites Tomates Grappe Rôties au Romarin</i> ----</p> <p><i>Soupe d'Agrumes, Panna Cotta au Lait d'Amande et Crumble, Sorbet Mandarine</i></p>		<p><i>Carpaccio de Saumon et Saint-Jacques, Mousse de Céleri et Crumble de Roquefort</i> ----</p> <p><i>Magret de Canard au Miel et Citron Vert Courgettes Glacées et Flan de Carotte</i> ----</p> <p><i>Verrine Piña colada, Ananas Caramélisé au Rhum et Cardamome</i></p>	
<p><i>Vendredi 27 janvier</i></p>			<p><i>Œuf Poché Bordelaise</i> ----</p> <p><i>Blanquette de Veau et son Riz Sauvage</i> ----</p> <p><i>Crème Brulée à la Crème de Baileys</i></p>	
<p><i>Lundi 30 janvier</i></p>				<p><i>Quenelles de Volaille sauce Nantua</i> ----</p> <p><i>Caneton en deux Cuissons Riz Indien aux Epices</i> ----</p> <p><i>Sorbets et Nougatine au Sésame</i></p>
<p><i>Mercredi 1 février</i></p>	<p><i>Quiche au fromage de chèvre et tomates confites</i> ----</p> <p><i>Pavé de cabillaud en croûte de chorizo, billes de légumes glacés et beurre blanc aux herbes fraîches</i> ----</p> <p><i>Mousse au fromage blanc et sorbet citron coulis de fruits rouge au vin</i></p>			<p><i>Saumon Fumé et Pommes de Terre Tièdes et Moutarde à l'Ancienne</i> ----</p> <p><i>Entrecôte Double Grillée sauce au Choix et Tagliatelles.</i> ----</p> <p><i>Duo de Choux à la Crème</i></p>

<p><i>Jeudi 2 février</i> <i>Dîner</i></p>	<p><i>Alla scoperta del l'Italia</i></p> <p><i>Anti Pastì</i> ---- <i>Linguines ou</i> <i>Bolognaise, Fromagère, Pesto et Légumes, Alle Vongole</i> ---- <i>Tiramisu - Limoncello</i></p>		<p><i>Poké bowl</i> <i>Féculents</i> <i>différents : Quinoa, Riz Blanc, Riz Epicé</i> <i>Protéines</i> <i>Tofu, Saumon, Poulet</i> <i>Toppings</i> <i>Mais, Pois Chiche, Betterave,</i> <i>Sauces</i> <i>Soja Sucrée, Crème Ail, Gastrique à l'Orange</i> <i>Crunchy</i> <i>Oignon Frais, Cacahuete...</i> <i>Dessert:</i> <i>Tiramisu, Mousse au Chocolat</i></p>	
<p><i>Vendredi 3 février</i></p>	<p><i>A la Découverte de l'Italie</i></p> <p><i>Cannelloni de Poisson,</i> <i>Bohémienne de Légumes,</i> <i>Crème d'Ail et Persil</i> ---- <i>Ossobucco de Dinde à la</i> <i>Milanaise, Mille Feuilles</i> <i>de Légumes Confits</i> ---- <i>Tiramisu aux Fruits Rouges</i></p>		<p><i>Moules Marinières</i> ---- <i>Cailles Farcies aux Raisins</i> <i>Pommes Croquantes Fagot de</i> <i>Haricots Verts</i> ---- <i>Ile Fottante Fruit de la</i> <i>Passion</i></p>	
<p><i>Lundi 6 février</i></p>				<p><i>Quiche Lorraine</i> ---- <i>Fricassée de Volaille Vallée</i> <i>d'Auge</i> ---- <i>Nougat Glacé, Coulis de</i> <i>Fruits Rouges</i></p>
<p><i>Mardi 7 février</i></p>				<p><i>Darnes de Saumon Grillées</i> <i>au Citron Vert et Tempura de</i> <i>Bananes Plantain</i> ---- <i>Marmite de la Mer</i> ---- <i>Coupe de Pêches Flambées et</i> <i>Sorbet Mandarine</i></p>

<p><i>Mercredi 8 février</i></p>	<p><i>Croustillant de livarot aux pommes et à l'andouille</i> ---- <i>Magret de canard miel citron et romarin, pomme Darphin et tomate provençale</i> ---- <i>Baba aux saveurs mirabelles et myrtilles</i></p>			<p><i>Tartare aux deux saumons à la crème ciboulette</i> ---- <i>Magret de canard aux fruits de la passion et beignets de légumes</i> ---- <i>Soufflé au Grand-Marnier</i></p>
<p><i>Jeudi 9 février</i> <i>Diner</i></p>	<p><i>Timbale de Merlan et Langoustines, Nage de Crustacés et Petits Fleurons au Vinaigre de Pavot</i> ---- <i>Poulet Sauté Bordelaise, Ratatouille Niçoise et Fond d'Artichaut Sauté</i> ---- <i>Matafan aux Pommes, Crème Réduite Orange Cannelle et Glace Cannelle</i></p>		<p><i>Carpaccio de Saumon et Saint-Jacques, Mousse de Céleri et Crumble de Roquefort</i> ---- <i>Filet de Canard au Miel et Citron Vert, Courgettes Glacées et Flan de Carottes</i> ---- <i>Verrine Piña Colada, Ananas Caramélisé au Rhum et Cardamome</i></p>	
<p><i>Vendredi 10 février</i></p>	<p><i>A la Découverte de l'Espagne</i> <i>Tournedos de Lotte au Lard</i> ---- <i>Risotto Façon Paella, Beurre Mousseux de Coquillages au Paprika et Chorizo</i> ---- <i>Dôme Espagnol</i></p>	<p><i>Bruchetta Tomates à la Brousse de Brebis</i> ---- <i>Risotto Crémeux à l'Encornet</i> ---- <i>Crêpes à la Farine de Châtaignes Compotée de Pommes</i></p>		
<p><i>Lundi 27 février</i></p>				<p><i>Œuf Croustillant en Meurette d'Escargots</i> ---- <i>Poisson du Marché et Langoustines en Couscous Avec ses Petits Légumes</i> ---- <i>Soufflé au Grand Marnier ou Chocolat</i></p>

<p><i>Mardi 28 février</i></p>	<p>Huitres Chaudes aux Cèpes ---- Entrecôte de Bœuf Bercy ---- Tartelette Chocolat et Caramel aux Noix</p>	<p>Croustillant d'Œuf poché Bordelaise ---- Plancha du Boucher ---- Mousse au Fromage Blanc, Sorbet Citron et Coulis de Fruits Rouges au Vin Rouge</p>		
<p><i>Mercredi 1 mars</i></p>	<p>Quiche au fromage de chèvre et tomates confites ---- Pavé de cabillaud en croûte de chorizo, billes de légumes glacés et beurre blanc aux herbes fraîches ---- Mousse au fromage blanc et sorbet citron coulis de fruits rouge au vin</p>		<p>Tartelettes d'Escargots aux Courgettes et Champignons ---- Agneau en Croûte de Pommes de terre et son Jus, Salade de Roquette ---- Vacherin aux Fruits Rouges</p>	<p>Soufflés au fromage ---- Carré d'Agneau Rôti et « Tajine » de Légumes ---- Omelette Norvégienne</p>
<p><i>Jeudi 2 mars Déjeuner</i></p>				<p>Bavarois d'Asperge et Saumon Fumé, Crème d'Aneth a la Vodka ---- Dos de Merlu Basquaise Flan de Céleris ---- Crêpes Flambées aux Pommes et Glace Caramel Chantilly</p>
<p><i>Jeudi 2 mars Dîner</i></p>		<p><i>TP Signature Etudiants</i>  Œuf mollet Façon Florentine, Béchamel de Lentilles ---- Moules au Choix (Marinière / au Curry / Neufchatel) Pommes Frites ---- Dessert Signature</p>		

<p><i>Vendredi 3 mars</i></p>	<p><i>Côte de Bœuf grillée, Os à Moelle Rôti, Sauce Béarnaise</i> ---- <i>Pommes au Four « Jackson », Tomates Provençales et Fagots d'Haricots Verts</i> ---- <i>Buffet de Tartes</i></p>		<p><i>Profiteroles de Crabes Sauce Cocktail</i> ---- <i>Côte de Bœuf, Gratin de Pommes de Terre au Chaource et son Flan de Céleri</i> ---- <i>Choux Pâtissiers Vanille Chocolat Caramel</i></p>	<p><i>Tartes aux poireaux, oignons, salade/ Filet de merlan au court bouillon, crème safranée, pomme duchesse, pulpe de carotte.</i> <i>Choux Pâtissiers Vanille Chocolat Caramel</i></p>
<p><i>Lundi 6 mars</i></p>				<p><i>Rizotto aux Fruits de mer Façon Paëlla</i> ---- <i>Epaule d'Agneau Braisée au Romarin</i> <i>Pomme Farcie aux Champignons et Gratin de Macaroni</i> ---- <i>Biscuit Pistache et Pomelos</i></p>
<p><i>Mardi 7 mars</i></p>	<p><i>Bavarois de Céleri Rave Crème Mousseuse au Bleu d'Auvergne</i> ---- <i>Côte de Bœuf au Roquefort et Pommes Pont-Neuf et Flan de Légumes</i> ---- <i>Entremets Café, Noix et Chocolat</i></p>	<p><i>Salade de Lentilles Vertes du Puy au Lard Fumé dès de Tomme d'Auvergne</i> ---- <i>Parmentier d'Epaule d'Agneau Confite</i> ---- <i>Clafoutis aux Pommes et Pruneaux</i></p>		
<p><i>Mercredi 8 mars</i></p>			<p><i>Œuf Mollet Croquant, Polenta et Crème d'Endives</i> ---- <i>Cuisse de Lapereau à la Bière, Frites à la Farine de Pois Chiche, Champignons Sautés</i> ---- <i>Crêpe Farcie aux Pommes, Caramel de Citron Vert et Gingembre</i></p>	

<p><i>Jeudi 9 mars</i> <i>Déjeuner</i></p>			<p><i>Terrine de Chèvre aux Poivrons et Herbes, Coulis de Tomate</i> ---- <i>Pavé de Saumon Poché Beurre Bénédicte sur Julienne &amp; Clafoutis de Légumes</i> ---- <i>Bavarois d'Abricot et Fraîse Cœur Coulant</i></p>	
<p><i>Jeudi 9 mars</i> <i>Dîner</i></p>			<p><i>Tartare de Saumon aux Epices Torréfiées et Sauce Café</i> ---- <i>Carré d'Agneau Rôti en Croûte de Chorizo et Pommes Grenailles à l'Ail</i> Ou <i>Gambas Sautées au Curry et Riz Pilaf aux Courgettes</i> ---- <i>Tiramisu Spéculoos</i></p>	
<p><i>Vendredi 10 mars</i></p>	<p><i>A la Découverte du Maghreb</i>  <i>Couscous Royal</i> ---- <i>Entremets Parfum d'Orient</i></p>		<p><i>Velouté Ecrevisse au Potiron</i> ---- <i>Viennoise de Volaille au Sésame Gratin de Courgettes au Parmesan et son Ecrasé de Pommes de Terre</i> ---- <i>Miroir Cassis</i></p>	<p><i>Tartes aux poireaux, oignons, salade/ Filet de merlan au court bouillon, crème safranée, pomme duchesse, pulpe de carotte.</i> ---- <i>Miroir Cassis</i></p>
<p><i>Mardi 14 mars</i></p>	<p><i>Cannelloni de Poisson Bohémienne de Légumes Crème d'Ail et Persil</i> ---- <i>Roulé de Veau au Jambon Cru</i> ---- <i>Tarte aux Noix Glace Marron Miel Amande</i></p>	<p><i>Bruschetta de Tomate à la Brousse de Brebis et Basilic</i> ---- <i>Risotto de Gambas aux Courgettes et Sauce Basilic</i> ---- <i>Bavarois aux Noix</i></p>		
<p><i>Mercredi 15 mars</i></p>			<p><i>Crique de Pomme de Terre aux Escargots et Jus de Viande</i> ---- <i>Filets de Rouget en Genevoise Haricot Nantais et Huile de Chorizo</i> ---- <i>Mousse au Fromage Blanc, Coulis de Fruits Rouges</i></p>	<p><i>6 huitres de Normandie et ses Condiments</i> ---- <i>Steak au Poivre, Pommes Noisette et Salade</i> ---- <i>Entremets Chocolat Passion</i></p>

<p><i>Jeudi 16 mars</i> <i>Diner</i></p>			<p><i>Terrine de Chèvre aux Poivrons et Herbes, Coulis de Tomate</i> ---- <i>Pavé de Saumon Poché Beurre Bénédicte sur Julienne &amp; Clafoutis de Légumes</i> ---- <i>Bavarois d'Abricot et Fraise Cœur Coulant</i></p>	
<p><i>Vendredi 17 mars</i></p>	<p><i>Filet de Canard au Miel et Citron, Carottes Glacées et Artichauts Etuvés</i> ---- <i>Charlotte au Chocolat</i></p>		<p><i>Quenelle de Brochet sauce Nantua</i> ---- <i>Fricassée de Volaille aux Epices Douces, Timbales de Riz</i> ---- <i>Riz au Lait Crémeux et Caramel Beurre Salé</i></p>	
<p><i>Lundi 20 mars</i></p>			<p><i>Œufs Mollets, Brunoise de Légumes Coulis de Poivrons</i> ---- <i>Pavé de Bœuf grillé Beurre Maître d'Hôtel Pommes Croquantes</i> ---- <i>Panna Cotta au Lait d'Amande et Gelée de Griottes</i></p>	
<p><i>Mardi 21 mars</i></p>	<p><i>Verrine de Légumes du Languedoc, Œuf Poché, Espuma de Piquillos et Tuile Craquante</i> ---- <i>Minestrone de Langoustines aux Courgettes</i> ---- <i>Miroir d'Abricot au Romarin</i></p>	<p><i>Tarte Fine aux Sardines, Tomates Cerises et Oignons Confits</i> ---- <i>Estouffade de Joue de Porc, Riz de Camargue et Caviar d'Aubergine</i> ---- <i>Tartelette aux Abricots et Amandes</i></p>		
<p><i>Mercredi 22 mars</i></p>			<p><i>Encornet Farci aux Fruits Secs, Coulis de Poivrons, et Aubergines</i> ---- <i>Joues de Bœuf en Parmentière, Fond de Braisaige aux Champignons</i> ---- <i>Riz au Lait Exotique Meringué, Coulis d'Abricot et Mangue</i></p>	

<p><i>Jeudi 23 mars</i> <i>Diner</i></p>			<p><i>Tartare de Saumon aux Epices Torréfiées et Sauce Café</i> ---- <i>Carré d'Agneau Rôti en Croûte de Chorizo, et Pommes Grenaille à l'Ail</i> <i>Ou</i> <i>Gambas Sautées au Curry et Riz Pilaf aux Courgettes</i> ---- <i>Tiramisu Spéculos</i></p>	
<p><i>Vendredi 24 mars</i></p>	<p><i>Carré de Porc Poêlé au Citron Vert, Gingembre et Miel, Carottes Fanes, Pommes Grenailles aux Herbes et Purée de Fèves et Chorizo</i> ---- <i>Buffet de Tartes</i></p>		<p><i>Salade Indienne</i> ---- <i>Navarin d'Agneau au Tandoori et Boulgour Parfumé</i> ---- <i>Burfi</i></p>	
<p><i>lundi 27 mars</i></p>				<p><i>Crème Renversée de Champignon, et sa Sauce</i> ---- <i>Cuisse Caneton Laqué aux Agrumes</i> <i>Purée de Fèves et Dauphine d'Artichauts</i> ---- <i>Crêpes Epaissees aux Pommes à l'Orange Cannelle</i></p>
<p><i>Mardi 28 mars</i></p>	<p><i>Croustillant de Thon et Feta, Vinaigrette de Xérès et Mesclun</i> ---- <i>Carré d'Agneau au Romarin et Ratatouille</i> ---- <i>Cheese cake de Menton</i></p>	<p><i>Pan Bagnat Niçois</i> ---- <i>Brochette d'Agneau aux Abricots Beurre d'Ail, Gratin du Soleil et Polenta</i> ---- <i>Tartelette au Citron</i></p>		
<p><i>Mercredi 29 mars</i></p>			<p><i>Raviolis aux Champignons et sa Crème</i> ---- <i>Pintadeau Farci aux Langoustines, Gratin de Chou-Fleur</i> ---- <i>Miroir au Cassis</i></p>	<p><i>Couscous Royal</i> ---- <i>Soupe d'Agrumes à la Fleur d'Oranger</i></p>

<i>Jeudi 30 mars Dîner</i>			Menu Examen	
<i>Vendredi 31 mars</i>	<p>Gaspacho Andalou ---- Escalope de Foie Gras Poêlé, Tronçons de Rhubarbe Pochés, Caramel au Vin d'Épices <b>A CONFIRMER !</b> ---- Choux chantilly chocolat</p>		<p>Crêpes farcies Océanes ---- Blanquette de Volaille à l'Ancienne Bille de Légumes et Pommes Noisettes ---- Tajine d'Ananas Cigares à la Crème d'Amande Glace Vanille</p>	<p>Formule brasserie burger de bœuf, sauce cocktail choux à la crème 15 €</p>
<i>Lundi 3 avril</i>				<p>Saumon Fumé Tiède aux Pommes Rattes ---- Lotte en Tournedos au Lard Fumé Risotto Façon Paëlla, Bouillon Mousseux ---- Cake Caramélisé, Compotée de Griottes au Vin Rouge</p>
<i>Mardi 4 avril</i>	<p>Bavarois d'Asperge et Saumon ---- Gigot d'Agneau Mogettes et Flan de Légumes ---- Pomme Tatin</p>			
<i>Mercredi 5 avril</i>			<p>Mille Feuilles d'Escargots, Consommé de Trompettes ---- Filet de Sole au Muscadet et Orange, Fondue de Poireaux aux Moules ---- Semoule au Cidre et à la Cannelle</p>	

<p><i>Jeudi 6 avril</i> <i>Déjeuner</i></p>				<p>Melon à l'Italienne, Jambon Fumé Ou Planche de Charcuterie ---- Risotto de Gambas, sauce à l'Américaine aux Champignons et Artichauts Sautés ---- Tartelettes à la Fraîse, Diplomate au Parfum d'Abricot et Romarin</p>
<p><i>Jeudi 6 avril</i> <i>Dîner</i></p>	<p><i>Menu Examen tables de 4 et 2</i> <i>15 € tout compris</i></p>		<p>Œufs Brouillés au Parmesan Cake Crabe et Chorizo ---- Pavé de Bœuf Sauce au Poivre Pommes Château, Tomate Farcie Duxelles Ou Filet de Daurade Beurre Vanille et Mangue, Pommes Ecrasées à l'Huile d'Olive ---- Bavarois aux Noix</p>	
<p><i>Vendredi 7 avril</i></p>	<p>Gigot d'Agneau Wellington Tomates Provençale, Flan de Haricots Verts et Pommes Noisettes ---- Charlotte vanille- framboise</p>		<p>Quiche Lorraine ---- Pavé de Saumon Sauté, Beurre de Citron Tombée de Poireaux à la Crème Pommes Vapeur ---- Millefeuille aux Fraises</p>	<p>Formule brasserie burger de bœuf, sauce cocktail choux à la crème 15 €</p>
<p><i>Vendredi 14 avril</i></p>	<p>Menu Gastronomique Pièce du Boucher ---- Dessert du Chef</p>			
<p><i>Mardi 2 mai</i></p>	<p>Bavarois d'Asperge et Saumon ---- Gigot d'Agneau Mogettes et Flan de Légumes ---- Pomme Tatin</p>			

<i>Mercredi 3 mai</i>			<p><i>Tarte Fine à la Tomate, au Chèvre et Basilic*</i></p> <p>----</p> <p><i>Caneton aux Abricots Secs et Epices</i></p> <p><i>Pommes Dauphine aux Herbes, Mousseline de Pois Chiche</i></p> <p>----</p> <p><i>Croquant de Cacahuètes au Café</i></p>	
<i>Jeudi 4 mai Dîner</i>	<p><i>Menu Examen Tables de 4 et 2</i></p> <p><i>15 € tout compris</i></p>		<p><i>Oeufs Brouillés au Parmesan, Cake au Crabe et Chorizo</i></p> <p>----</p> <p><i>Pavé de Bœuf Sauce au Poivre Pommes Château, Tomate Farcie Duxelles</i></p> <p><i>Ou</i></p> <p><i>Filet de Daurade Beurre Vanille et Mangue, Pommes Ecrasées à l'Huile d'Olive</i></p> <p>----</p> <p><i>Bavarois aux Noix</i></p>	
<i>Vendredi 5 mai</i>	<p><i>Velouté de Jeunes Carottes au cumín, Espuma de Lard fumé,</i></p> <p><i>Bavarois de crabe et Araignée de Mer</i></p> <p>----</p> <p><i>Pièce du Boucher Rossini Cuit à juste Température, Poêlée de Champignons et Ecrasé de Pommes de Terre</i></p> <p>----</p> <p><i>Choux Chantilly au Cassis et son Coulis</i></p>		<p><i>Déclinaison de Melon</i></p> <p>----</p> <p><i>Pavé de Lieu Jaune Vapeur d'Algues, Velouté Crémeux, Riz Pilaf aux Légumes</i></p> <p>----</p> <p><i>Cheese Cake du Nord</i></p>	
<i>Mardi 9 mai</i>	<p><i>Pressé de Tomate au Chèvre frais</i></p> <p>----</p> <p><i>Suprême de Volaille Farcie aux Trompettes de la Mort et Rosace de Pommes de Terre</i></p> <p>----</p> <p><i>L'Intense Chocolat</i></p>			

<i>Mercredi 10 mai</i>			<p><i>Tartare de Truite et Concombre au Lait Mousseux</i> ---- <i>Pavé de Sandre Glacé en Bourride</i> <i>Légumes Nouveaux</i> ---- <i>Mousse au Chocolat, Croustillant Praliné et Dacquoise</i></p>	
<i>Jeudi 11 mai Dîner</i>			<i>Menu Examen</i>	
<i>Vendredi 12 mai</i>	<p><i>Tartare de Dorade et Mangue</i> ---- <i>Escalope de foie gras poêlée, crème de haricots blancs</i> <b>A CONFIRMER !</b> ---- <i>Pavé de Bar Sauté au Sésame sur Fondue de Poireaux, Jus de Veau au Cidre, Crémeux de Céleri Vanillé et Tuile à l'Encre de Seiche</i> ---- <i>Eclair Citron-Romarin</i></p>		<p><i>Goujonnettes de Poissons</i> ---- <i>Médailon de Porc Moutarde à l'Ancienne et Petits Légumes de Saison</i> ---- <i>Millefeuille Normand</i></p>	
<i>Lundi 15 mai</i>				<p><i>Bavarois de Céleri, Crème Mousseuse au Bleu d'Auvergne</i> ---- <i>Filet de Veau à la Bière Frites de Cantal Poireaux Fondants</i> <b>A CONFIRMER !</b> ---- <i>Crème Chocolat Praliné et ses Madeleines</i></p>
<i>Mardi 16 mai</i>	<i>Menu Autour du Café</i>			<i>Menu Examen</i>

<i>Mercredi 17 mai</i>	CCF RESTAURANT TABLES DE 2		Grecque de Légumes, Crème Renversée aux Asperges ---- Filet d'Agneau en Croûte d'Épices, Samossas aux Agrumes Haricots Blancs au Jus ---- Profiteroles en Macaronade aux Châtaignes	
<i>Mardi 23 mai</i>	Verrine de Ratatouille Niçoise, Œuf Poché, Espuma de Piquillos et Tuile Craquante ---- Minestrone de Langoustines aux Courgettes ---- Miroir Abricot au Romarin			
<i>Mercredi 24 mai</i>			Filet de Saumon Cru, Mariné aux Épices en Chapati ---- Poulet aux deux Cuissons et son Jus d'Écrevisses Courgettes et Pommes Maxim's ---- Tarte Fine au Citron, Fraise et Pamplemousse	Hamburgers, Frites, Salade et Beignets d'oignons ---- Brownies Crème Anglaise
<i>Jeudi 25 mai</i> Dîner			Menu Examen	
<i>Vendredi 26 mai</i>	Tartare de Truite de Mer et Concombre, Espuma d'Aneth Bavarois de Crabe et Gambas ---- Pièce du Boucher Cuit à Juste Température, Jus aux Champignons et Poêlée de Légumes Oubliés ---- Saint Honoré		Cassolette d'Escargots Persillés ---- Pavé de Poisson du Marché Meunière Ratatouille et Pommes Grenailles Rôties à l'Ail ---- Gratin de Pamplemousse à la Rose	

<i>Mardi 30 mai</i>				<i>Menu Examen Tables de 2</i>
<i>Mercredi 31 mai</i>	<i>Tarte fine sardine provençale Pintade sauce bordelaise, moelleux aux champignons et pomme Arly au choix crème brûlée</i>		<i>Bavarois d'Asperges en Gelée d'Ecrevisses, Chantilly de Cresson ---- Filet de Saumon en Pavé au Basilic Tagliatelles au Beurre en Tapenade ---- Tartelette aux Fruits Rouges Gratinée au Citron Vert</i>	
<i>Jeudi 1 juin</i>			<i>Cocotte de Coquillages au Chorizo et Lait de Coco ---- Poisson du Marché Sauté Meunière, Darphin d'Artichaut et Pommes de terre Ou Estouffade de Joue de Porc, riz de Camargue et caviar d'Aubergine ---- Tartelette au Chocolat et Caramel aux Noix</i>	
<i>Vendredi 2 juin</i>			<i>Brunch</i>	
<i>Lundi 5 juin</i>				<i>Pressé de Tomates au Chèvre, poivron confit* ---- Volaille au Vin Rouge de Bourgogne, Gratin de Pommes de Terre et Velouté d'Haricots verts ---- Riz au Lait Exotique Meringué</i>

<p><i>Mercredi 7 juin</i></p>	<p><i>Croustillant de livarot aux pommes et à l'andouille Magret de canard miel citron et romarin, pomme Dauphin et tomate provençale Framboisier</i></p>		<p><i>Tartare de Saumon et Daurade, Petite Salade ---- Pavé de Bœuf Grillé Sauce Béarnaise ---- Polenta au Cœur Coulant de Reblochon Tiramisu, Crème Brûlée, Lait Mousseux à la Cardamone</i></p>	<p><i>Tarte Fine de Rougets à la Provençale ---- Pavé de Bœuf au Jus Corsé, Pommes Grenailles et Haricots Verts Poêlés ---- Assiette Gourmande de Desserts</i></p>
<p><i>Lundi 12 juin</i></p>				<p><i>Tartelette à la Tomate et aux Olives ---- Fricassée d'Agneau Basilic, Poivrons et ses Pois Gourmands</i></p>
<p><i>Jeudi 15 juin Dîner</i></p>			<p><i>Verrine Panna Cotta Chèvre, Tomates Confites et Sauté de Crevettes ---- Steak Tartare Haché au Couteau et Frites au four Ou Brochette de Poulet Pané aux Cacahuètes Beurre à l'Orange et Citron Vert, Riz Indien aux Epices ---- Nougat Glacé aux Fruits Secs</i></p>	
<p><i>Jeudi 29 juin Dîner</i></p>			<p><i>Verrine Panna Cotta Chèvre, Tomates Confites et Sauté de Crevettes ---- Steak Tartare Haché au Couteau et Frites au four Ou Brochette de Poulet Pané aux Cacahuètes Beurre à l'Orange et Citron Vert, Riz Indien aux Epices ---- Nougat Glacé aux Fruits Secs</i></p>	