



Menus d'Application Janvier – Juin 2024



Restaurants d'Application

33 rue Fleurus - 76600 Le Havre

Site internet : 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

Vendredi

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

De 10 € à 14 €

Dîner

Formule Gastronomique

De 25 € à 30 €

Formule « Express »

Entrée + Plat ou Plat + Dessert + 1 Boisson

De 14 € à 17 €

<i>Dates</i>	<i>Restaurants</i>			
	<i>« France »</i>	<i>« Normandie »</i>	<i>« Liberté »</i>	<i>« Envol »</i>
<i>Lundi 8 janvier</i>		<i>Tartare de saumon et pomme Granny</i> ----- <i>Blanquette de volaille sauce au cidre, Riz pilaf</i> ----- <i>Moelleux au chocolat</i>	<i>Salade Bergère : chèvre rôti sur toast et lardons</i> ----- <i>Poulet Terre et Mer, nems de légumes</i> ----- <i>Galette des Rois</i>	<i>Noix de Saint jacques sur lit d'endives, chanterelle set crosnes</i> ----- <i>Magret de canard farci au foie gras sauce aigre douce</i> <i>Rattes rôties</i> ----- <i>Nougat glacé et sa nougatine de fruits secs</i>
<i>Mardi 9 janvier</i>			<i>Cassolette Dieppoise</i> ----- <i>Poulet au curry et riz Madras</i> <i>ou</i> <i>Darnes de saumon grillée au agrumes et beignets de légumes</i> ----- <i>Plateau de fromages</i> ----- <i>Galette des Rois</i>	
<i>Mercredi 10 janvier</i>	<i>Blanquette de volaille sauce au cidre, riz pilaf</i> ----- <i>Galette des Rois de Menton</i>		<i>Brochette de gambas crème de curry et quinoa</i> ----- <i>Pavé de bœuf, sauce Roquefort ou échalotes, pommes noisette et poêlée de haricots plats</i> ----- <i>Galette des Rois</i>	
<i>Vendredi 12 janvier</i>			<i>Cassolette d'œufs farcis Chimay</i> ----- <i>Poisson du jour grillé pommes vapeur, flan de brocoli</i> ----- <i>Galette des Rois</i>	

Formule Express

<p><i>Vendredi 12 janvier</i> <i>Dîner</i></p>	<p><i>Encornets farcis aux fruits secs coulis de poivron et aubergines grillées</i> ----- <i>Magret de canard au miel et citron vert</i> <i>Carottes Glacées et artichauts étuvés</i> ----- <i>Tarte au citron revisitée, macaron Rose et sorbet chocolat</i></p>		<p><i>Menu examen !</i> <i>Tables de 4 couverts</i> <i>16 € 00</i> <i>Boissons comprises</i></p>	
<p><i>Lundi 15 janvier</i></p>		<p><i>Planche charcuterie</i> ----- <i>Médaille de porc sauce vin rouge, flan de céleri et pommes noisette</i> ----- <i>Galette des rois</i></p>	<p><i>Salade paysanne : lardons, croutons et œufs.</i> ----- <i>Poulet à la forestière, Duo de purée de légumes</i> ----- <i>Galette des Rois</i></p>	<p><i>Charlotte de Noix de Saint Jacques et son jus de viande</i> ----- <i>Cabillaud en pavé dans une galette de blé noir</i> <i>Pilaf de sarrasin à l'andouille de Vire fumée</i> ----- <i>Pancake en compote d'ananas, gelée de caramel</i></p>
<p><i>Mardi 16 janvier</i></p>			<p><i>Tartare et rillettes de saumon, crème aigrelette à l'aneth</i> ----- <i>Tartare de bœuf salade croquante et pomme Pont Neuf</i> ----- <i>Tartare de fruits, coulis et sorbet</i> <i>Menu Tartare</i></p>	<p><i>Moules Marinières</i> ----- <i>Fricassée de volaille au Camembert, flan de champignons et pommes poêlées</i> <i>ou</i> <i>Darne de saumon au chorizo et son riz sauvage</i> ----- <i>Plateau de fromages</i> ----- <i>Millefeuille vanille et sa crème anglaise</i></p>

<i>Mercredi 17 janvier</i>			<i>Tarte fine de maquereaux Lisette aux légumes, beurre aux herbes</i> ----- <i>Fricassée de volaille au curry, Quinoa abricot tomates confites</i> ----- <i>Assiette de Choux caramélisés à la crème diplomate</i>	
<i>Vendredi 19 janvier</i>			<i>Vol au Vent de fruits mer</i> ----- <i>Pavé de bœuf sauté aux poivres, polenta coulante</i> ----- <i>Eclair vanille violette</i>	
<i>Vendredi 19 janvier</i> <i>Dîner</i>	<i>Tarte fine croustillante au chèvre et basilic</i> <i>salade panachée</i> ----- <i>Pot au feu de Saint Jacques et saumon beurre parfumé au romarin</i> ----- <i>Mousse au chocolat croustillant de praliné et dacquoise noisette</i>		<i>Menu examen !</i> <i>Tables de 4 couverts</i> 16 € 00 <i>Boissons comprises</i>	<i>Verrine de crème de camembert Les 5 frères, pommes vertes, noisettes grillées</i> ----- <i>Soles aux fruits secs, samossa aux légumes et pommes grenailles</i> ----- <i>Biscuit coco roulé crème exotique et chantilly vanille mascarpone</i>
<i>Lundi 22 janvier</i>	<i>Assiette Nordique (Poisons fumés par nos soins)</i> ----- <i>Suprême de volaille à la Normande, pommes écrasées et poêlée de champignons</i> ----- <i>Choux à la crème diplomate</i>		<i>Feuilleté de saumon façon « Coulbiac » et son beurre blanc</i> ----- <i>Pièce du boucher au Bleu, frites et salade</i> ----- <i>Profiteroles vanille, chocolat chaud et Chantilly</i>	<i>Parfait de saumon fumé (par nos soins) et sa crêpe de pomme de terre</i> ----- <i>Bœuf en carbonade à la flamande</i> <i>Flan d'endives</i> ----- <i>Biscuit roulé à la compotée de fruits, sauce anglaise</i>

<i>Mercredi 24 janvier</i>			<p><i>Tarte fine de maquereaux Lisette aux légumes beurre aux herbes</i></p> <p>-----</p> <p><i>Fricassée de volaille au curry, Quinoa abricot tomates confites</i></p> <p>-----</p> <p><i>Assiette de Choux caramélisés à la crème diplomate</i></p>
<i>Vendredi 26 janvier</i>			<p><i>Tartare de saumon et Saint-Jacques, Mousse de céleri crumble de roquefort</i></p> <p>-----</p> <p><i>Magret de canard au miel et citron vert Courgettes glacées et flan de carotte</i></p> <p>-----</p> <p><i>Verrine Piña colada, Ananas caramélisé au rhum et cardamome</i></p>
<i>Vendredi 26 janvier dîner</i>			<p><i>Menu examen !</i></p> <p><i>Tables de 4 couverts</i></p> <p><i>16 € 00</i></p> <p><i>Boissons comprises</i></p>
<i>Mercredi 31 janvier</i>			<p><i>Brochette de Saint jacques grillés au citron vert et Beignets de brocolis</i></p> <p>-----</p> <p><i>Pavé de Bœuf, sauce Camembert et Poivre vert, pommes Duchesse et Endives braisées</i></p> <p>-----</p> <p><i>Assiette de fromages de nos régions</i></p> <p>-----</p> <p><i>Dessert du jour</i></p>
<i>Vendredi 2 février</i>			<p><i>Moules marinières</i></p> <p>-----</p> <p><i>Cailles farcies aux raisins pommes croquantes fagot de haricots verts</i></p> <p>-----</p> <p><i>Iles flottantes fruit de la passion</i></p>

<p><i>Vendredi 2 février dîner</i></p>	<p><i>Bavarois d'asperge au saumon fumé crème au piment d'Espelette</i> ----- <i>Côte de bœuf grillée Sauce Choron, Pastilla et samossa de légumes & Gratin dauphinois</i> ----- <i>Cristalline d'ananas sorbet ananas basilic sirop de girofle</i> ou <i>Chouquettes Crème diplomate caramélisé</i></p>	<p><i>Soirée Asiatique</i> Le « p'tit restau » des bacs pro.</p>	<p><i>Tartare de Saint-Jacques et huitres sur une foccacia, mayonnaise de crustacés</i> ----- <i>Poulet fermier (100 jours) sauce aux morilles, gaufres de pomme de terre et crémeux de panais</i> ----- <i>Entremets à la pomme verte</i></p>
<p><i>Lundi 5 février</i></p>	<p><i>Tarte au Livarot</i> ----- <i>Entrecôte double grillée beurre maître d'hôtel, Pomme Arly et Tomates provençales</i> ----- <i>Tartelette Ganache au chocolat façon Robuchon</i></p>		<p><i>Œuf croustillant en meurette d'escargots</i> ----- <i>Lotte et langoustine en couscous, petits légumes</i> ----- <i>Biscuit au cœur coulant d'abricot au caramel</i></p>
<p><i>Mardi 6 février</i></p>			<p><i>Gambas flambées au Whisky, julienne de légumes Saint Jacques au lard, jus de volaille corsé et poêlée de champignons</i> ----- <i>Carré d'agneau en croute d'herbes, jus corsé et flageolets</i> ----- <i>Plateau de fromages de nos régions</i> ----- <i>Nougat glacé, coulis de fruits rouges</i></p>
<p><i>Mercredi 7 février</i></p>	<p><i>Cuisse de poulet fermier (100 jours) sauté chasseur, pommes grenailles aux herbes</i> ----- <i>Pannequets pommes, noix et caramel</i></p>		<p><i>Filets de maquereaux au vin blanc</i> ----- <i>Médaille de lotte à l'Américaine et tagliatelles</i> ----- <i>Assiette de fromages de nos régions</i> ----- <i>Tarte poires et amandes</i></p>

<p><i>Vendredi 9 février</i></p>	<p>Médaille de porc sauce Porto, flan de carotte et pommes noisette Pannequets pommes, noix et caramel</p>	<p>Médaille de porc sauce Porto, flan de carotte et pommes noisette Pannequets pommes, noix et caramel</p>	<p>Bruchetta tomates à la brousse de brebis ----- Risotto crémeux à l'encornet ----- Crêpes à la farine de châtaignes compotée de pommes</p>	<p>Velouté de panais, mousse de carotte, crumble aux herbes ----- Cuisse de canard confite, Purée de petits pois, Légumes rôtis ----- Verrine Piña colada, Ananas caramélisé au rhum et cardamome</p>
<p><i>Vendredi 9 février</i> <i>Dîner</i></p>	<p>Noix de St.Jacques snackées et beurre Nantais ----- Filet de Maquereau rôti aux épices gâteau de courgette aux coques ----- Brioche perdue aux fruits rouges glace caramel beurre salé</p>		<p>Le « p'tit restau » des bacs pro La pièce du boucher, ses sauces et ses accompagnements au choix. ----- Chariot de desserts</p> <p><i>Formule Express</i></p>	
<p><i>Lundi 12 février</i></p>	<p>Verrine d'œuf mimosa et espuma de maïs ----- Magret de canard au miel pommes noisette et billes de légumes ----- Tartelette citron</p>		<p>Tourte à l'échalote confite et au chèvre ----- Filet de Pintadeau farci aux langoustines, Gratin de choux fleur et crème de langoustine ----- Crème renversée au caramel, meringue blonde</p>	
<p><i>Mardi 13 février</i></p>			<p>Burger de bœuf Normand, Frites de patates douces et salade croquante aux noix ----- Café gourmand</p> <p><i>Formule Express</i></p>	

<p><i>Mercredi 14 février</i></p>				<p><i>Filets de hareng pommes à l'huile</i> ----- <i>Pavé de truite à la Meunière, Pommes vapeur et purée de brocolis</i> ----- <i>Assiette de fromages</i> ----- <i>Tarte Normande aux pommes</i></p>
<p><i>Vendredi 16 février</i></p>				<p><i>Makis Concombre/fromage</i> ----- <i>Côtes d'agneau aux épices, Couscous aux herbes caviar d'aubergines</i> ----- <i>Poires belle Hélène</i></p>
<p><i>Vendredi 16 février</i> <i>Dîner</i></p>	<p><i>Queues de gambas marinées et sautées, risotto de lentilles corail et vinaigrette de crustacés</i> ----- <i>Souris d'agneau braisée fèves au poivron et gnocchis de pommes de terre</i> ----- <i>Tarte au citron revisitée macaron au Rose & sorbet chocolat</i></p>	<p><i>Le « p'tit restau » des bacs pro.</i></p> <p><i>Soirée Moules, ses sauces et ses Frites</i> ----- <i>Mousse au chocolat et petits fours.</i></p>	<p><i>Formule Express</i></p>	<p><i>Bouillabaisse de gambas et œuf poché</i> ----- <i>Noisettes d'agneau en croûte d'herbes, polenta crémeuse, carotte laquée, crème de petits pois au wasabi</i> ----- <i>Citron givré au basilic, riz au lait et ananas caramélisé.</i></p>
<p><i>Lundi 19 février</i></p>	<p><i>Petite Poke Ball et œuf poché</i> ----- <i>Tagine d'agneau aux abricots</i> ----- <i>Café gourmand</i> <i>(Tarte citron revisitée -Pana cotta -Macaron)</i></p>			<p><i>Rizotto aux fruits de mer façon paëlla</i> ----- <i>Agneau braisée au romarin, Pomme farcie au cèpe, gratin de macaronis</i> ----- <i>Crumble et mousse au chocolat et sa Chantilly</i></p>

<p><i>Mardi 20 février</i></p>			<p><i>Assiette de fruits de mer</i> ----- <i>Magret de canard aux fruits de la passion, flan de patates douces et beignets de bananes</i> ou <i>Marmite du pêcheur et légumes de saison</i> ----- <i>Plateau de fromages</i> ----- <i>Crème glacée au chocolat</i></p>
<p><i>Mercredi 21 février</i></p>	<p><i>Médailles de porc au lard, crème de Livarot, pommes écrasées et carottes glacées</i> ----- <i>Assortiment de tartes</i> <i>(Citron méringué et citron chocolat)</i></p>		<p><i>Feuilleté de lieu jaune façon « Coulibiac »</i> ----- <i>Carré de porc élevé à la farine d'orge à la Flamande, pommes de terre et endives braisées</i> ----- <i>Assiette de fromages</i> ----- <i>Crème brûlée</i></p>
<p><i>Vendredi 23 février</i></p>			<p><i>Tartare de saumon aux épices torréfiées et sauce café</i> ----- <i>Carré d'agneau rôti en croûte de chorizo, et pommes grenaille à l'ail</i> Ou <i>Brochette de Gambas marinée au curry et riz pilaf aux courgettes</i> ----- <i>Tiramisu spéculoos</i></p>

<p><i>Vendredi 23 février dîner</i></p>	<p><i>Terrine de Lapereau et andouille en Gelée de cidre, Chutney et Mesclun à l'huile de noisette</i> ----- <i>Suprême de bar sauté pané au sésame sur fondue de poireau, jus de veau au cidre & Pomme écrasée à l'huile d'olive.</i> ----- <i>Cheese cake de Normandie</i> <i>ou</i> <i>Chouquettes Crème diplomate caramélisé</i></p>	<p><i>Amuse-bouche</i> ----- <i>Salade Niçoise, préparée en salle</i> ----- <i>Filet de daurade en écailles de pomme de terre, rôti aux herbes, ratatouille et riz de Camargue et sauce pistou</i> ----- <i>Tarte citron revisitée et mendiants caramélisés au miel de lavande</i></p>	
<p><i>lundi 11 mars</i></p>	<p><i>Tartare de dorade à la moutarde à l'ancienne, crème de mascarpone au citron</i> ----- <i>Brochette de volaille tandoori, riz pilaf</i> ----- <i>Coupe de glace</i></p>	<p><i>Brochette de Gambas au curry, risotto aux petits légumes</i> ----- <i>Carré de porc rôti à l'ananas, flan de patates douces</i> ----- <i>Bananes flambées et glace Rhum raisins</i></p>	<p><i>Saumon fumé (par nos soins) tiède aux pommes ratte</i> ----- <i>Tournedos de lotte au lard fumé, Risotto façon paëlla, bouillon mousseux</i> ----- <i>Cake caramélisé, compotée de griottes au vin rouge</i></p>
<p><i>Mardi 12 mars</i></p>	<p style="background-color: #cccccc;"></p>		<p style="text-align: center; color: red; font-weight: bold; font-size: 1.2em;"><i>COMPLET</i></p>

<p><i>Mercredi 13 mars</i></p>	<p><i>Emincé de volaille sauce curry, riz pilaf aux courgettes Assortiment de tartes</i></p>	<p><i>Emincé de volaille sauce curry, riz pilaf aux courgettes Assortiment de tartes</i></p>	<p><i>Terrine de chèvre aux poivrons et herbes, coulis de tomate</i> ----- <i>Pavé de saumon poché beurre Bénédictine sur julienne & clafoutis de légumes</i> ----- <i>Brioche perdue aux fruits rouges et poire pochée</i></p>	<p><i>Feuilleté à la Normande</i> ----- <i>Carré de porc à l'ananas, duo de frites patates douces et ignames</i> ----- <i>Pana Cotta aux fruits rouges</i></p>
<p><i>Vendredi 15 mars</i></p>			<p><i>Gaspacho de tomates épicé</i> ----- <i>Brandade de morue aux moules</i> ----- <i>Café gourmand</i></p>	
<p><i>Vendredi 15 mars dîner</i></p>			<p><i>Formule Express</i> <i>Le « p'tit restau » des bacs pro.</i> <i>Soirée Orientale</i></p>	<p><i>Médaille de ris de veau braisé, fine purée de carottes au curcuma, poires à la cardamome</i> ----- <i>Médaille de lotte épicée croustillante, courgettes rôties et bouillon de coco</i> ----- <i>Petit baba en verrine imbibé à la verveine et fruits exotiques</i></p>

<i>Lundi 18 mars</i>			<p><i>Tarte aux moules et légumes</i></p> <p>-----</p> <p><i>Fricassée de bœuf au cidre, champignons poêlés et légumes glacés</i></p> <p>-----</p> <p><i>Salade fruits de saison</i></p>	<p><i>Crème renversée de champignon, et sa sauce</i></p> <p>-----</p> <p><i>Caneton laqué aux agrumes, Purée de fèves et dauphine d'artichauts</i></p> <p>-----</p> <p><i>Crêpes épaisses aux pommes à l'orange cannelle</i></p>
<i>Mardi 19 mars</i>			<p><i>Bouchée feuilletée de moules et crevette sauce vin blanc</i></p> <p>-----</p> <p><i>Suprême de pintade grillé à la Bordelaise, pomme château et Carottes glacées au miel</i></p> <p>-----</p> <p><i>Biscuit pistache et pomelos, sorbet au yaourt</i></p>	
<i>Mercredi 20 mars</i>			<p><i>Terrine de chèvre aux poivrons et herbes, coulis de tomate</i></p> <p>-----</p> <p><i>Pavé de saumon poché beurre Bénédicte sur julienne & clafoutis de légumes</i></p> <p>-----</p> <p><i>Brioche perdue aux fruits rouges et poire pochée</i></p>	<p><i>Duo de la mer : rillettes de saumon et maquereaux vin blanc et ses toasts</i></p> <p>-----</p> <p><i>Magret de canard aux fruits rouges, galette de pommes de terre aux herbes et purée de carottes</i></p> <p>-----</p> <p><i>Assiette de fromages</i></p> <p>-----</p> <p><i>Pommes flambées au Calvados et sorbet pommes</i></p>

<p><i>Vendredi 22 mars</i></p>			<p style="text-align: center;">A CONFIRMER</p> <p style="text-align: center;"><i>Profiteroles de crabes sauce cocktail</i></p> <p style="text-align: center;">-----</p> <p style="text-align: center;"><i>Train de côte de bœuf en « voiture de tranche »</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Gratin de pommes de terre chaurce et son flan de céleri</i></p> <p style="text-align: center;">-----</p> <p style="text-align: center;"><i>Choux pâtisseries vanille chocolat caramel</i></p>	
<p><i>Vendredi 22 mars</i> <i>Dîner</i></p>			<p style="text-align: center;"><i>Amuse-bouche</i></p> <p style="text-align: center;">-----</p> <p style="text-align: center;"><i>Petite charlotte de piperade, œuf poché au piment d'Espelette, effeuillé de jambon de Bayonne</i></p> <p style="text-align: center;">-----</p> <p style="text-align: center;"><i>Côte de bœuf grillée, sauce béarnaise, échalotes confites et pommes Sarladaise</i></p> <p style="text-align: center;">-----</p> <p style="text-align: center;"><i>Gâteau léger à la noix flambée à l'Armagnac</i></p>	
<p><i>Lundi 25 mars</i></p>	<p style="text-align: center;"><i>Verrine avocat crevettes</i></p> <p style="text-align: center;">-----</p> <p style="text-align: center;"><i>Médailles de porc au lard, crème de Livarot, pomme écrasée et carottes glacées</i></p> <p style="text-align: center;">-----</p> <p style="text-align: center;"><i>Macaron aux framboises sur une Mousseline Pistache</i></p>		<p><i>Darnes de saumon grillées au beurre normand et Julienne de légumes</i></p> <p style="text-align: center;">-----</p> <p><i>Véritable blanquette veau aux petits légumes</i></p> <p style="text-align: center;">-----</p> <p><i>Pain perdu</i></p>	<p><i>Ravioli tomate et ricotta</i></p> <p style="text-align: center;">-----</p> <p><i>Pavé de Bœuf sauté Béarnaise ou au vin rouge</i></p> <p><i>Pommes de terre grillées</i></p> <p style="text-align: center;">-----</p> <p><i>Ile flottante passion</i></p>

<p><i>Mercredi 27 mars</i></p>	<p>Croustillant au thon et à la fêta Pavé de saumon et marinière de coquillages Choux chocolat</p>	<p>Croustillant au thon et à la fêta Pavé de saumon et marinière de coquillages Choux chocolat</p>	<p><i>Cassolette de crustacés aux petits légumes</i> ----- <i>Mignon de porc rôti, jus corsé au Calvados, Pommes poêlées et purée de navets</i> ----- <i>Plateau de fromages</i> ----- <i>Bananes flambées et sorbet passion</i></p>	
<p><i>Vendredi 29 mars</i></p>			<p><i>Velouté d'écrevisses au potiron</i> ----- <i>Viennoise de volaille au sésame, gratin de courgettes au parmesan et son écrasé de pommes de terre</i> ----- <i>Tajine d'ananas cigares à la crème d'amande glace vanille</i></p>	
<p><i>Vendredi 29 mars dîner</i></p>			<p><i>Formule Express</i> <i>Le « p'tit restau » des bacs pro.</i> <i>Ambiance dinatoire</i></p>	<p><i>Œuf parfait, asperges rôties émulsion de tome de Bray fumée</i> ----- <i>Mignon de porc mariné aux épices, petite galette de lentilles et purée d'artichaut</i> ----- <i>Tartelette diplomate coco et compotée de fruits</i></p>
<p><i>Mardi 2 avril</i></p>			<p><i>Couscous Royal ou Paella Royale</i> ----- <i>Verrine crème au chocolat, parfums d'agrumes</i></p>	

<p><i>Mercredi 3 avril</i></p>	<p><i>Croustillant de livarot aux pommes et à l'andouille</i> ----- <i>Pavé de saumon beurre aux agrumes, Ecrasé de pomme de terre à la vanille</i> ----- <i>Choux chocolat</i></p>	<p><i>Croustillant de livarot aux pommes et à l'andouille</i> ----- <i>Pavé de saumon beurre aux agrumes, Ecrasé de pomme de terre à la vanille</i> ----- <i>Choux chocolat</i></p>	<p><i>Salade Niçoise</i> ----- <i>Sauté de veau Marengo, écrasée de pommes de terre aux herbes</i> ----- <i>Plateau de fromages</i> ----- <i>Omelette Norvégienne</i></p>
<p><i>Vendredi 5 avril</i></p>			<p><i>Œuf parfait, velouté d'asperges, chips de lard</i> ----- <i>Pavé de bœuf sauce au poivre, pommes château, tomate farcie Duxelles</i> <i>Ou</i> <i>Filet de Daurade beurre vanille et mangue, pomme écrasée à l'huile d'olive</i> ----- <i>Fondant au chocolat</i></p>
<p><i>Vendredi 5 avril dîner</i></p>			<p><i>Amuse-bouche</i> ----- <i>Petite charlotte de piperade, œuf poché au piment d'Espelette, effeuillé de jambon de Bayonne</i> ----- <i>Côte de bœuf grillée, sauce béarnaise, échalotes confites et pommes Sarladaise</i> ----- <i>Gâteau léger à la noix flambée à l'Armagnac</i></p>

<p><i>Lundi 8 avril</i></p>			<p><i>Saumon fumé par nos soins, pommes de terre tièdes et Crème ciboulette</i> ----- <i>Carré d'agneau rôti aux épices douces et légumes façon « Tajine »</i> ----- <i>Crème brûlée</i></p>	<p><i>Encornets farcis aux fruits secs, coulis de poivrons</i> ----- <i>Saumon en pavé au croustillant de brick Pommes rissolées, jus de poulet aux oignons</i> ----- <i>Mousse au fromage blanc et son coulis de fruits rouges</i></p>
<p><i>Mardi 9 avril</i></p>				<p><i>Menu examen blanc!</i> <i>Tables de 4 et 2 couverts</i> <i>16 € 00</i></p> <p><i>Boissons comprises</i></p>
<p><i>Mercredi 10 avril</i></p>				<p><i>Avocats au crabe et pamplemousse</i> ----- <i>Sauté de porc au curry et riz madras</i> ----- <i>Plateau de fromages</i> ----- <i>Vacherin vanille-framboise</i></p>
<p><i>Vendredi 12 avril</i> <i>dîner</i></p>	<p><i>Menu examen !</i> <i>Tables de 4 et 2 couverts</i> <i>16 € 00</i> <i>Boissons comprises</i></p>			<p><i>Poke bowl</i> ----- <i>Burger maison et potatoes (poulet et burger végétarien)</i> ----- <i>Charlotte pêche et abricot, compotée de fruits rouges</i></p>

<p><i>Lundi 15 avril</i></p>	<p><i>Moelleux façon cheese cake au saumon fumé</i> ----- <i>Médaille de porc sauce porto flan de carottes et pommes noisette</i> ----- <i>Verrine bavaroise aux deux chocolats</i> <i>Coulis compotée de fruits rouges</i></p>		<p><i>Couscous Royal</i> ----- <i>Salade d'agrumes à la fleur d'oranger</i></p>	<p><i>Salade tiède de choux vert à l'œuf poché</i> ----- <i>Pintadeau farci aux herbes</i> <i>Risotto aux herbes, lait de coco au curry</i> ----- <i>Pain perdu à l'ananas et son blanc-manger curry</i></p>
<p><i>Mardi 16 avril</i></p>				<p><i>Menu examen blanc!</i> <i>Tables de 4 et 2 couverts</i> <i>16 € 00</i> <i>Boissons comprises</i></p>
<p><i>Mercredi 17 avril</i></p>			<p><i>Melon à l'Italienne</i> <i>jambon Cru fumé</i> Ou <i>Planche de charcuterie</i> ----- <i>Risotto de gambas,</i> <i>sauce à l'Américaine</i> <i>aux champignons et</i> <i>artichauts sautés</i> ----- <i>Tartelettes Amandine</i> <i>aux fraises</i></p>	<p><i>Couscous Royal</i> Ou <i>Choucroute de la mer</i> ----- <i>Assiette gourmande</i></p>
<p><i>Vendredi 19 avril</i></p>			<p><i>Cocotte de coquillages au chorizo et lait de coco</i> ----- <i>Poisson du jour façon Meunière, Darphin d'artichauts et pommes de terre</i> Ou <i>Estouffade de joue de porc, riz de Camargue et caviar d'aubergines</i> ----- <i>Tartelette au chocolat et caramel aux noix</i></p>	

<p><i>Vendredi 19 avril</i> <i>Dîner</i></p>	<p><i>Menu examen !</i> <i>Tables de 4 et 2</i> <i>couverts</i> <i>16 € 00</i> <i>Boissons comprises</i></p>			
<p><i>Lundi 6 mai</i></p>	<p><i>Caviar d'aubergines et chantilly de chèvre en verrine</i> <i>Émincé de volaille sauce curry et riz pilaf aux courgettes</i> <i>Poire belle Hélène</i></p>		<p><i>Saumon fumé par nos soins, piperade glacée, vinaigrette de coques</i> <i>Veau en côtes doubles poêlées en méchoui</i> <i>Jus de tagine, semoule et brochettes de légumes</i> <i>Œuf léger poché fruits rouges et caramel</i></p>	
<p><i>Lundi 13 mai</i></p>	<p><i>Melon à l'italienne</i> <i>Estouffade de joue de porc, Riz de Camargue</i> <i>Tartelette aux abricots</i></p>		<p><i>Grecque de légumes au coulis de crustacés</i> <i>Poisson du Marché au muscat et orange</i> <i>Fondue de poireau aux moules</i> <i>Riz au lait exotique au coulis d'abricot</i></p>	
<p><i>Mardi 14 mai</i></p>			<p><i>Tourte paysanne au lard, Endives et pignons de pins</i> <i>Marmite d'agneau aux haricots et Petites grenailles</i> <i>Tarte au citron</i></p>	
<p><i>Mercredi 15 mai</i></p>	<p><i>Bavarois de chèvre et saumon fumé, coulis de tomates fraîches</i> <i>Magret de canard miel, citron et romarin</i> <i>pommes Darphin et Tomate provençale</i> <i>Fraisier</i></p>			

<i>Vendredi 17 mai</i>			<i>Raviole de tomate et ricotta Crèmeux roquette</i> ----- <i>Encornets farcis sur une fondue de poireau et Clafoutis de légumes oubliés</i> ----- <i>Fraicheur citron</i>	
<i>Vendredi 17 mai</i> <i>Dîner</i>			<i>Aumônière croustillante de Pommes au camembert à l'Andouille de Vire</i> ----- <i>Marmite Dieppoise</i> ----- <i>Douillon, caramel beurre salé et gelée au Calvados.</i>	
<i>Mardi 21 mai</i>				<i>Menu examen !</i> <i>Tables de 4 et 2 couverts</i> <i>16 € 00</i> <i>Boissons comprises</i>
<i>Mercredi 22 mai</i>	<i>Gravlax de saumon</i> <i>Entrecôte double</i> <i>Fraisier</i>	<i>Gravlax de saumon</i> <i>Entrecôte double</i> <i>Fraisier</i>		
<i>Vendredi 24 mai</i>			<i>Menu examen !</i> <i>Tables de 4 et 2 couverts</i> <i>16 € 00</i> <i>Boissons comprises</i>	
<i>Vendredi 24 mai</i> <i>Dîner</i>				

<p><i>Lundi 27 mai</i></p>			<p><i>Melons à l'italienne</i> ----- <i>Magrets de canard aux fruits de la passion et Légumes de saison</i> ----- <i>Tartelettes aux fraises et pistaches</i></p>	<p><i>Mille feuilles d'escargots au consommé de trompettes</i> ----- <i>Agneau au beurre de macis, aubergines à l'orange</i> <i>Taboulé aux fruits secs</i> ----- <i>Charlotte aux fraises et son caramel balsamique</i></p>
<p><i>Mardi 28 mai</i></p>				<p><i>Menu examen !</i> <i>Tables de 4 et 2 couverts</i> <i>16 € 00</i> <i>Boissons comprises</i></p>
<p><i>Mercredi 29 mai</i></p>	<p><i>Tartare de saumon</i> <i>Carré d'agneau</i> <i>Tartelette aux fraises</i></p>	<p><i>Tartare de saumon</i> <i>Carré d'agneau</i> <i>Tartelette aux fraises</i></p>	<p><i>Bavarois d'asperges et saumon fumé, crème d'aneth à la vodka</i> ----- <i>Dos de merlu Basquaise</i> <i>Flan de céleri</i> ----- <i>Crêpes flambées aux pommes et Glace caramel chantilly</i></p>	<p><i>Bavarois d'asperges et saumon fumé par nos soins</i> ----- <i>Carré d'agneau en crouste, jus corsé et Légumes du printemps</i> ----- <i>Plateau de fromages</i> ----- <i>Tartelette fraise-pistache</i></p>

<p><i>Vendredi 31 mai</i></p>			<p><i>Menu examen ! Tables de 4 et 2 couverts 16 € 00 Boissons comprises</i></p>	<p><i>Verrine Panna cotta chèvre, tomates confites et sauté de crevettes ----- Steak tartare haché au couteau, frites au four et accompagnements Ou Brochette de poulet pané aux cacahuètes beurre à l'orange et citron vert riz indien aux épices ----- Nougat glacé aux fruits secs</i></p>
<p><i>Vendredi 31 mai Dîner</i></p>			<p><i>Le « p'tit restau » des bacs pro Le Bar à Salade Chariot de desserts <i>Formule Express</i></i></p>	
<p><i>Lundi 3 juin</i></p>				<p><i>Pressé de tomates au chèvre, poivron confit ----- Coquelet au vin rouge de bourgogne, gratin de pomme de terre et velouté de haricot vert ----- Riz au lait exotique méringué</i></p>

<p><i>Mercredi 5 juin</i></p>	<p>Tartare de saumon Carré d'agneau Tartelette aux fraises</p>	<p>Tartare de saumon Carré d'agneau Tartelette aux fraises</p>	<p><i>Bavarois d'asperge et saumon fumé crème d'aneth a la vodka</i> ----- <i>Dos de merlu Basquaise</i> <i>Flan de céleris</i> ----- <i>Crêpes flambées aux pommes et glace caramel chantilly</i></p>	<p><i>Melon à l'Italienne</i> ----- <i>Carré d'agneau au pain d'épices, flan d'artichauts et asperges poêlés</i> ----- <i>Plateau de fromages</i> ----- <i>Mille-feuille de fraises et tuiles aux amandes</i></p>
<p><i>Vendredi 7 juin</i></p>			<p><i>Déclinaison melon</i> ----- <i>Pavé de lieu jaune vapeur d'algues, velouté crémeux</i> <i>Riz pilaf aux légumes</i> ----- <i>Cheese cake du nord</i></p>	
<p><i>Vendredi 7 juin</i> <i>Dîner</i></p>				
<p><i>Lundi 10 juin</i></p>			<p><i>Bavarois de céleri-rave à la crème moussieuse</i> ----- <i>Veau en tagine aux épices, gratin Bayeldi, pomme Maxim's</i> ----- <i>Mousse au chocolat et son croustillant praliné</i></p>	

<i>Mercredi 12 juin</i>			<p><i>Tarte fine de rougets et pistou</i> <i>Poisson du jour Meunière et pommes vapeur</i> <i>Plateau de fromages</i> <i>Café gourmand</i></p>
<i>Lundi 17 juin</i>			<p><i>Terrine de lapereau en gelée</i> <i>Poisson du « Marché » farci aux pommes, curry en croûte, jus et gâteau d'écrevisses</i> <i>Tartelette Amandine aux framboises et sa crème</i></p>
<i>Lundi 24 juin</i>			<p><i>Saumon mariné cru aux épices et gingembre</i> <i>Caneton sauté au jus de canard, crêpes de chou-fleur et poire glacée blonde</i> <i>Tiramisu anglaise aux grains de café</i></p>