



Menus DECEMBRE 2024

Tous nos menus comportent une mise en bouche et se terminent par un plateau de fromages et une farandole de desserts.

Le restaurant pédagogique est une salle de cours. Elle permet à nos apprentis d'acquérir une formation professionnelle dans les métiers de la restauration. Merci de votre compréhension.

| Lundi 2 <i>Restaurant</i> | Mardi 3 <i>Restaurant</i> | Mercredi 4 <i>Restaurant</i> | Jeudi 5 <i>Restaurant</i> | Vendredi 6 <i>Restaurant</i> |
|--|--|--|---|---|
| <p>Mise en bouche</p> <p>Carpaccio de Saint Jacques et Dorade au Combawa</p> <p>Pigeon farci, Purée de pomme de terre et céleri, jus à la fève Tonka</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 25 € TTC</p> | <p style="text-align: center;"></p> | <p>Mise en Bouche</p> <p>Bisque de crustacés</p> <p>Entremet fois gras, poires et pain d'épices</p> <p>Filet de chevreuil aux morilles, butternut rôtie, purée de céleri rave</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 25 € TTC</p> | <p style="text-align: center;"></p> | <p>Mise en bouche</p> <p>Carpaccio de Saint-Jacques, bavaroise de céleri et huile truffée</p> <p>Magret de canard farci au foie gras et trompette de la mort, Pomme darphin aux éclats de châtaigneS Sauce Albuféra</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 30 € TTC</p> |

| Lundi 9 <i>Restaurant</i> | Mardi 10 <i>Restaurant</i> | Mercredi 11 <i>Restaurant</i> | Jeudi 12 <i>Restaurant</i> | Vendredi 13 <i>Restaurant</i> |
|--|---|--|---|--|
| <p>Mise en bouche</p> <p>Velouté de potimarron, Saint Jacques et crème fouettée au café</p> <p>Magret de canard miel et citron, pomme darphin et pleurotes</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 30 € TTC</p> | <p style="background-color: yellow;">Cocktails à 11h30 *</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Boudin blanc truffé</p> <p>Carpaccio de Saint-Jacques passion, bavarois de betterave</p> <p>Magret de canard aux clémentines, darphin de patate douce, endive rouge braisée</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 30 € TTC</p> | <p style="background-color: yellow;">Cocktails à 11h30 *</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Foie gras en croûte de céréales, champignons acidulés, sorbet pomme verte</p> <p>Pigeon grillé et mariné aux échalotes, Mousseline truffée, Crèmeux de carottes glacées</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 35 € TTC</p> | <p style="text-align: center;"></p> | <p style="text-align: center;"><u>Menu dégustation en 8 services</u></p> <p style="text-align: center;"></p> <p>Menu à 45 € TTC</p> |

| Lundi 16 <i>Restaurant</i> | Mardi 17 <i>Restaurant</i> | Mercredi 18 | Jeudi 19 | Vendredi 20 |
|--|---|---|---|---|
| <p>Mise en bouche</p> <p>Fricassée de Saint Jacques aux morilles</p> <p>Volaille de Bresse et crustacés, jus d'écrevisse crémé et émulsion iodée, chips de blé au safran et pomme duchesse truffée</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 35 € TTC</p> |  |  |  |  |

* **Apéritif en brasserie à partir de 11h30 et repas au restaurant à 12h30**

Veillez noter que les menus prévus pour certaines dates pourraient être annulés et/ou modifiés. Nous vous remercions par avance de votre compréhension.

Réservation au 04 70 35 13 51 (à partir de 9h30)

IFI 03 – 11 route de Paris 03000 AVERMES

Toute l'équipe du restaurant vous souhaite de joyeuses fêtes de fin d'année !

Que cette période festive soit remplie de bonheur et de moments chaleureux !



A très bientôt en 2025 !