



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

Menus NOVEMBRE 2024

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.

<p>Lundi 4 <i>Restaurant</i></p> <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>Mardi 5 <i>Restaurant</i></p> <p>Animation</p>  <p>Pays de Loire</p>  <p>Menu à 20 € TTC</p>	<p>Mercredi 6 <i>Restaurant</i></p> 	<p>Jeudi 7 <i>Restaurant</i></p> <p>Mise en Bouche</p> <p>Bouchée à la Reine</p> <p>Darne de saumon, sauce béarnaise Légumes de saison</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 20 € TTC</p>	<p>Vendredi 8</p> 
<p>Lundi 11</p> 	<p>Mardi 12 <i>Restaurant</i></p> <p>Animation</p>  <p>LE MEXIQUE</p>  <p>Menu à 20 € TTC</p>	<p>Mercredi 13 <i>Restaurant</i></p> 	<p>Jeudi 14 <i>Brasserie</i></p> <p>Voir menu Brasserie ci-joint</p>  <p>Menu à 18 € TTC</p>	<p>Vendredi 15 <i>Brasserie</i></p> <p>Voir menu Brasserie ci-joint</p>  <p>Menu à 18 € TTC</p>
<p>Lundi 18 <i>Restaurant</i></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Potage julienne Darblay</p> <p>Carré de veau poêlé, carottes glacées à l'orientale et galette de pomme de terre au Comté</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 20 € TTC</p>	<p>Mardi 19 <i>Brasserie</i></p> <p>Voir menu Brasserie ci-joint</p>  <p>Menu à 18 € TTC</p>	<p>Mercredi 20 <i>Restaurant</i></p> <p>Cocktails à 11h30 *</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Crème Dubarry</p> <p>Escalope de veau viennoise, pommes sautées à cru</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 18 € TTC</p>	<p>Jeudi 21 <i>Brasserie</i></p> <p>Voir menu Brasserie ci-joint</p>  <p>Menu à 18 € TTC</p>	<p>Vendredi 22 <i>Restaurant</i></p> <p>Mise en bouche Saint-Jacques au lard et crème de potimarron</p> <p>Carré de veau poêlé aux endives et champignons au jus</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 25 € TTC</p>

<p>Lundi 25 Restaurant</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Œuf poché et lentilles, jus d'écrevisses réduit</p> <p>Filet de rouget au garam massala, légumes marinés</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 25 € TTC</p>	<p>Mardi 26 Restaurant</p> <p>Animation</p>  <p>Nouvelle Aquitaine</p>  <p>Menu à 25 € TTC</p>	<p>Mercredi 27 Restaurant</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Potage julienne Darblay aux écrevisses</p> <p>Blanquette de veau aux morilles, légumes tournés glacés</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 22 € TTC</p>	<p>Jeudi 28 Restaurant</p>  <p>Menu à 40 € TTC</p>	<p>Vendredi 29 Restaurant</p> <p><u>Menu dégustation</u> <u>en 7 services</u></p>  <p>Menu à 40 € TTC</p>
--	---	--	---	---

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



MENUS BRASSERIE



Brasserie du 14 novembre	Brasserie du 15 novembre	Brasserie du 19 novembre	Brasserie du 21 novembre
<p>Mise en bouche</p> <p>Assiette de charcuteries Ou Œuf mollet croustillant, polenta et tuile de parmesan</p> <p>Tartare de bœuf Ou Lotte à l'Américaine</p> <p>Banana split Ou Gâteau de semoule</p>	<p>Mise en bouche</p> <p>Avocat crevette Ou Tartare de saumon, œuf poché, mousse légère au concombre</p> <p>Dos d'églefin en croute de noisette et parmesan, déclinaison de panais Ou Volaille pochée sauce suprême, riz pilaf</p> <p>Pêches Melba Ou Paris-Brest</p>	<p>Mise en bouche</p> <p>Cappuccino de lentilles, œuf mollet, chantilly de lard fumé Ou Profiteroles de petits pois, jus persil et céleri</p> <p>Tartare de bœuf à l'italienne, pommes allumettes Ou Chartreuse de merlan aux fruits de mer</p> <p>Pêche melba Ou Riz au lait crémeux</p>	<p>Cocktails à 11h30 *</p> <p>Velouté de potimarron, crème de munster, chips de lard Ou Tartare de saumon</p> <p>Colombo de porc, purée vanillée Ou Encornet farci, bohémienne de légumes</p> <p>Café liégeois Ou Blanc manger amande, sorbet fromage blanc et griottes</p>

***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