



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

Menus Février 2025

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 3 <i>Restaurant</i></p> <p>Mise en Bouche</p> <p>Crème de choux fleur aux moules</p> <p>Jambonnette de volaille farcie</p> <p>Garniture du moment</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 18 € TTC</p>	<p>Mardi 4 <i>Restaurant</i></p> 	<p>Mercredi 5 <i>Restaurant</i></p> <p>Cocktails à 11h30 *</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Crème de cèpes aux châtaignes galette de beaufort</p> <p>Carbonnade de bœuf flamande, flan d'endives</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 20 € TTC</p>	<p>Jeudi 6 <i>Restaurant</i></p> 	<p>Vendredi 7 <i>Restaurant</i></p> 
<p>Lundi 10 <i>Restaurant</i></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Brick de crevettes aux herbes, beurre menthe</p> <p>Carré de veau poêlé aux endives et champignons au jus</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 20 € TTC</p>	<p>Mardi 11 <i>Restaurant</i></p> <p>Animation</p>  <p>La Bourgogne</p>  <p>Menu à 20 € TTC</p>	<p>Mercredi 12 <i>Restaurant</i></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Crêpe farcie façon ficelle picarde</p> <p>Fricassée de volaille à l'ancienne, riz pilaf</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 18 € TTC</p>	<p>Jeudi 13 <i>Restaurant</i></p> 	<p>Vendredi 14 <i>Restaurant</i></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Duo tataki de thon, rosace de saumon fumé</p> <p>Côte de bœuf béarnaise, poêlée de champignons, pommes pont-neuf de la Saint-Valentin</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 30 € TTC</p>
<p>Lundi 17 <i>Restaurant</i></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Tartelette échalote, mousse de Chavignol au Sancerre</p> <p>Pavé de cabillaud glacé aïoli, petits légumes</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 20 € TTC</p>	<p>Mardi 18 <i>Restaurant</i></p> 	<p>Mercredi 19 <i>Restaurant</i></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Bavarois de céleri, crème moussieuse à la Fourme d'Ambert</p> <p>Filet de volaille farci, polenta moelleuse et jus de tomates confites</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 18 € TTC</p>	<p>Jeudi 20</p> 	<p>Vendredi 21 <i>Restaurant</i></p> <p>Chef d'œuvre du Pal</p> <p>(menu voyage autour du monde)</p> <p>Menu à 20 € TTC</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