



SECTION HÔTELLERIE - RESTAURATION

Lycée La Hotoie

Mardi 6 novembre

Menu à 20.00 €

Mise en bouche surprise

Avocat aux crevettes

Carré d'agneau rôti

*Mini pâtisson rôti et
soufflé de butternut*

Chariot de fromages affinés

Baba au Rhum

Mercredi 7 novembre

Menu à 25.00 €

Région PACA

*Gambas flambées au pastis, croû-
tons
et légumes acidulés*

*Epaulé d'agneau confite,
chips de pommes de terre,
ail confit,
polenta aux piquillos,
tomates farcie en ratatouille*

Chariot de fromages affinés

*Pêches flambées,
glace aux calissons*

Mardi 13 novembre

Menu à 25.00 €

*Tronçon de turbot poché au
cerfeuil tubéreux*

*Magret de canard rôti aux
épices, légumes d'automne*

Chariot de fromages affinés

*Crêpes flambées
sur glace au whisky*

« Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent pas en effet les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés. »



SECTION HÔTELLERIE - RESTAURATION

Lycée La Hotoie

Les Dîners du mois de Novembre 2018

Accueil entre 19h15 et 19h30

Mercredi 14 novembre

Menu à 20.00 €

L'Alsace

*Œuf pané et frit,
mesclun à la vinaigrette
au Riesling*

*Filet mignon de porc poêlé façon
Orloff au munster sauce à la
bière,
pommes château et
embeurrée de chou vert*

*Chariot de fromages
affinés*

*Forêt noire, sorbet griottes et ce-
rises flambées*

Mardi 20 novembre

Menu à 20.00 €

Mise en bouche

*Crème Argenteuil et ses accom-
pagnements*

*Paupiette de veau Clamart,
garniture d'automne*

Chariot de fromages affinés

Café gourmand

Mercredi 21 novembre

Menu à 25.00 €

Rhône-Alpes

*Ardoise de charcuterie
de montagne*

*Saucisson en brioche
sauce lyonnaise*

*Fricassée de volaille de Bresse
aux écrevisses, sauce Nantua,
gratin dauphinois
et châtaignes*

*Chariot de fromages
affinés*

*Bugnes aux pommes et
nougat de Montélimar*

« Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent pas en effet les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés. »