



## Lundi 4 février

Menu à 25.00 €

Huîtres à la plancha  
sauce céleri et moutarde

Shrimps cocktail  
OU

Brochette de crevettes  
citron pistache

Gâteau de sole et  
ses garnitures du moment

Chariot de fromages affinés  
de nos régions

Chariot de desserts :  
(Desserts à choix multiples  
sous réserve de disponibilités)

Saint-Honoré, Paris-Brest,  
tarte au citron  
et fruits flambés

## Mardi 5 février

Menu à 25.00 €

### La Champagne

Mise en bouche

Tarte fine de boudin de Rethel  
et aux pommes

Turbot au Bouzy et  
ses garnitures du moment

Chariot de fromages affinés  
de nos régions

Charlotte aux biscuits de Reims  
et glace au champagne

## Mercredi 6 février

Menu à 20.00 €

### La Bourgogne et la Franche-Comté

Gougère et tartine au fromage

Tartelette d'œuf en meurette

Râble de lapin rôti dijonnaise

Pommes boulangère et fagot  
d'asperges

Chariots de fromages affinés  
de nos régions

Poires flambées

« 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. »



## Lundi 25 février

Menu à 25.00 €

Mini feuilleté de  
boudin noir aux pommes

Ravioles de ris de veau

Cuisse de canard confite  
ou

Magret de canard aux épices,  
dolmas de chou, pommes  
soufflées et croustillantes

Chariot de fromages affinés  
de nos régions

Salade de fruits du moment en  
papillote à la vanille Bourbon

## Mardi 26 février

Menu à 20.00 €

### LA FRANCHE-COMTÉ

Mise en bouche surprise

Saucisson en brioche

Filet de sandre au vin jaune  
et aux morilles  
et ses garnitures du moment

Chariot de fromages affinés de  
nos régions

Cerises « jubilee »  
sur glace à la mirabelle

« 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. »



## Mercredi 27 février

Menu à 20.00 €

### CENTRE AUVERGNE LIMOUSIN

Verrine de lentilles vertes  
du Puy en Velay

Œuf parfait à la crème  
de fourme d'Ambert

Filet de sandre cuit sur peau,  
petits oignons glacés,  
pommes Darphin, sauce au vin

Chariot de fromages affinés  
de nos régions

Tarte Tatin revisitée  
et glace vanille

## Jeudi 28 février

Menu à 20.00 €

### L'ASIE

Bouillon Thaï au poulet

Crevettes panées au Panko,  
petite sauce au curry vert

Magret de canard laqué  
aux 5 parfums,

Wok de légumes et Tofu

Déclinaison de fruits exotiques

Financier au thé Matcha

« 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.»