







LYCEE CHARLES DE FOUCAULD

☛ MENUS DU RESTAURANT D'APPLICATION ☛





Du 4 au 20 janvier 2012

Déjeuner à 12H15 et uniquement sur réservation



Jeudi 5 janvier Menu brasserie 16 €	Vendredi 6 janvier Menu brasserie 16 €	Vendredi 6 janvier Menu découverte	Lundi 9 janvier Menu brasserie 20 €
Macédoine mayonnaise ☞  Filet de perche à la Dieppoise Riz basmati ☞ Galette des rois 	Gnocchi à la romaine ☞ Steak au poivre vert Panier du marché ☞ Riz à l'impératrice coulis de framboises	Salade de langoustes aux agrumes  ☞ Noisette de chevreuil Brochette de fruits confits Sauce poivrée ☞ Le Cognac en suprême	Saumon fumé  ☞ Filet de julienne à la Dugleré Riz pilaf ☞ Gâteau Forêt Noire

Mardi 10 janvier Menu S1 16 € table de 4 pers.	Mécredi 11 janvier Menu découverte	Jeudi 12 janvier Menu brasserie 20 €
Tarte à l'oignon ☞  Cordon bleu de volaille Pâtes au beurre ☞ Moka praliné	Huîtres gratinées au sabayon de champagne ☞ Suprême de pintadeau à l'estragon et au citron ☞ Forêt Noire allégée et granité de fruits rouges	 Potage St Germain aux croutons ☞ Epaulé d'agneau braisé Ratatouille niçoise ☞ Entremets mousse chocolat 

Mécredi 18 janvier Menu découverte	Jeudi 19 janvier Menu brasserie 20 €	Vendredi 20 janvier Menu brasserie 20 €	Vendredi 20 janvier Menu découverte
 Sandre poché au beurre de tilléul Fondue de poireaux ☞ Magret de canard aux épices et au miel et sa garniture ☞ Nougat glacé à la crème de marron selon "Monsieur Dior"	 Quiche lorraine ☞ Blanquette de veau à l'ancienne Brocolis et carottes glacées Riz créole ☞ Entremets mousse chocolat	 Moules marinières Sauce poulet ☞ Poulet grillé à l'américaine Pommes paille ☞ Bavarois rubané et crème chocolat	Cœur de saumon label rouge macéré au whisky pur malt  ☞ Ris et quasi de veau Chou, blé et sarrasin ☞ Soirée d'hiver