
















# ☞ MENUS DU RESTAURANT D'APPLICATION ☜

Du 23 janvier au 3 février 2012



LYCEE CHARLES DE FOUCAULD

Déjeuner à 12H15 et uniquement sur réservation

<b>Lundi 23 janvier</b> <b>Menu brasserie 20 €</b>  Cocktail de crevettes ☞ Filet mignon de porc sauce chasseur Spätzle ☞ Choux chantilly	<b>Lundi 23 janvier</b> <b>Menu brasserie 16 €</b> Assiette de hors d'œuvre  ☞ Navarin d'agneau printanier ☞ Choux chantilly	<b>Mercredi 25 janvier</b> <b>Menu découverte</b> Filet de sole au citron vert Fine tranche de magret d'oie ☞ Côte de veau soufflée aux œcailles de champignons  ☞ Riz soufflé et figues marinées au rivesaltes, nœige de yaourt glacé	<b>Jeudi 26 janvier</b> <b>Menu brasserie 20 €</b> Saumon fumé ☞ Blanquette de veau à l'ancienne Nids de pâtes à l'alsacienne  ☞ Génoise sauce anglaise	<b>Jeudi 26 janvier</b> <b>Menu brasserie 16 €</b> Crème Dubarry  ☞ Filet de rascasse pané à l'anglaise, pommes vapeur Légumes du jour ☞ Génoise sauce anglaise
<b>Vendredi 27 janvier</b> <b>Menu brasserie 16€</b> Potage cultivateur ☞ Caneton à l'orange Pommes gaufrettes ☞ Crêpes soufflées au Grand Marnier  et à l'orange	<b>Vendredi 27 janvier</b> <b>Menu découverte</b> Raie cuite à la poêle Purée de patate douce et céleri ☞ Volaille de Bresse et escalope de foie gras en pot au feu  ☞ Variation autour de l'ananas	<b>Lundi 30 janvier</b> <b>Menu brasserie 20 €</b> Assiette anglaise ☞ Longe de veau poêlée forestière Pommes gaufrettes ☞ Génoise crème anglaise	<b>Mardi 31 janvier</b> <b>Menu brasserie 16 €</b> Potage St Germain aux croutons ☞ Emincé de bœuf stroganoff  ☞ Mousse au chocolat	<b>Mardi 31 janvier</b> <b>Menu découverte</b> Huitres gratinées au sabayon de champagne  ☞ Dos de chevreuil Sauce poivrée au cacao Ananas rôti à l'épingle vinette ☞ Poire Belle Hélène
<b>Mercredi 1<sup>er</sup> février</b> <b>Menu brasserie 20 €</b> Feuilleté au munster et au cumin  ☞ Civet de biche  Pommes alsaciennes et chou rouge ☞ Cerises jubilées	<b>Mercredi 1<sup>er</sup> février</b> <b>Menu gastronomique</b> Charlotte de blinis au saumon fumé et avocat ☞ Saltimboeca alla romana Réduction de vinaigre ☞ Bavarois aux fruits frais et biscuits spéculos	<b>Jeudi 2 février</b> <b>Menu brasserie 20 €</b> Endives braisées au jambon ☞ Entrecôte grillée Beurre Maitre d'Hôtel Pommes Darphin ☞ Eclair vanille	<b>Vendredi 3 février</b> <b>Menu brasserie 20 €</b> Coquille de poissons et champignons  ☞ Escalope de volaille viennoise Spaghetti à la tomate ☞ Charlotte aux framboises et coulis de fruits rouges	<b>Vendredi 3 février</b> <b>Menu découverte</b> St Jacques et écrevisses Jus de légumes braisé au poivre de chine et safran  ☞ Filet de bœuf au foie gras poêlé Pommes en rosace ☞ Riz au lait, coulis de fraises au vin