













☞ MENUS DU RESTAURANT D'APPLICATION ☜

Du 21 au 30 mars 2011



LYCEE CHARLES DE FOUCAULD

Déjeuner à 12H15 et uniquement sur réservation

<p>Mercredi 21 mars Menu brasserie 16 €</p> <p>Flamiche aux poireaux ☞ Lapin aux pruneaux et raisins Endives meunières Gratin de pommes de terre aux maroilles ☞  Crêpes Suzette</p>	<p>Mèrcredi 21 mars Mènu gastronomique</p> <p>Bavaroise de saumon fumé aux légumes croquants et au raifort ☞ Cabillaud rôti à la tapenade Purée de patate douce ☞ Tarte fine à l'ananas caramélisé Sorbet au yaourt</p> 	<p>Jeudi 22 mars Menu brasserie 20 €</p> <p>Salade au foie de volaille ☞ Dos de biche aux airelles Spätzle au cacao Endives caramélisées ☞ Charlotte aux poires</p> 	<p>Vendredi 23 mars Menu brasserie 16 €</p> <p>Feuilleté d'œufs pochés bourguignonne ☞ Emincé de bœuf tyrolien Garniture du jour ☞ Chaud froid de mirabelles Glace vanille et petits fours</p>
<p>Lundi 26 mars Menu brasserie 20 €</p> <p>Salade printanière, œufs pochés et légumes croquants ☞ Sauté de veau Marengo Panier du marché ☞  Mousse choco passion</p>	<p>Lundi 26 mars Menu brasserie 16 €</p> <p>Salade printanière, œufs pochés et légumes croquants ☞ Filet de perche Sauce au riesling Nouilles fraîches ☞ Pêches flambées sur glace vanille</p> 	<p>Mercredi 28 mars Menu brasserie 20 €</p> <p>Cocktail de crevettes ☞ Dos de cabillaud à l'armoricaine Cocos de Paimpol à la tomate Ragouts d'artichauts ☞ Far aux pruneaux et au chouchen </p>	<p>Mèrcredi 28 mars Mènu gastronomique</p> <p>Tarte fine de légumes marinés aux langoustines Tuiles fines de poivrons ☞ Lotte au lard Risotto comme une paëlla ☞ Beignets de figues au chocolat Soupe de fruits exotiques et sorbet</p>  
<p>Mercredi 28 mars Menu découverte "DINER"</p> <p> Millefeuille de loup et saumon Fumé, bouquet de salade ☞ Gigue de chevreuil grand veneur Légumes d'hiver ☞ Savarin au vieux rhum et aux fruits exotiques</p> 	<p>Jeudi 29 mars Menu brasserie 20 €</p> <p>Salade niçoise ☞ Bouchée du pêcheur Pommes vapeur ☞ Poires flambées sur glace chocolat</p>	<p>Jeudi 29 mars Menu brasserie 20 €</p> <p>Salade niçoise ☞ Goujonnette de rascasse frites Sauce tartare Pommes vapeur ☞ Omelette norvégienne</p>	<p>Vendredi 30 mars Mènu gastronomique</p> <p>Méli mélo de coquillages à l'aneth et gnocchi ☞ Le veau cuit en blanquette Molle de légumes ☞ Variation sur le thème des crèmes</p> 