

Restaurant pédagogique **LE SAINT-JEAN...**

Madame, Monsieur, Chers clients

Notre restaurant est à finalité pédagogique. Les élèves qui confectionnent les plats et qui assurent le service sont en cours.

Afin de ne pas perturber leur emploi du temps et leur repos nous vous demandons d'avoir la gentillesse de vous présenter au restaurant entre 12h00 et 12h30 pour les services du midi et entre 19h15 et 19h45 pour les services du soir. Nos élèves pourront ainsi vous servir au mieux, mais aussi être présents dans de bonnes conditions aux cours suivants, ou à ceux du lendemain matin.

Nous vous remercions de votre compréhension.

Les repas servis le midi vous permettent de déjeuner rapidement, en 1 heure si vous le souhaitez, en le signalant lors de votre réservation.

Un plateau ou une assiette de fromages sont compris dans nos menus du soir et avec un supplément de 2 € pour les menus du midi

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 en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.

Réservations obligatoires au 05.55.31.79.29 A partir du lundi 28 août

Lundi midi	Mardi soir	Jeudi midi	Jeudi soir	Vendredi midi
Restaurant fermé	<p style="text-align: center;">05 septembre 2023</p> <p>23 € « Région PACA... »</p> <p style="text-align: center;">Pissaladière</p> <p style="text-align: center;">Filet de rouget sur barigoule</p> <p style="text-align: center;">Carré d'agneau en croûte de thym</p> <p style="text-align: center;">Garniture Provençale</p> <p style="text-align: center;">Tarte aux abricots Sorbet</p> <p style="text-align: center;">Romarin et abricots flambés</p>	Restaurant fermé	<p style="text-align: center;">07 septembre 2023</p> <p>23 € « Crête et Grèce »</p> <p style="text-align: center;">Salade Grecque et baguette grillée</p> <p style="text-align: center;">Loup rôti flambé à l'ouzo</p> <p style="text-align: center;">et compotée de fenouil</p> <p style="text-align: center;">Gigot d'agneau confit et tian de légumes,</p> <p style="text-align: center;">polenta aux olives</p> <p style="text-align: center;">Façon millefeuille de Samos à la myrte,</p> <p style="text-align: center;">gel muscat samos raisins flambés</p>	Restaurant fermé
<p style="text-align: center;">11 septembre 2023</p> <p>14 €</p> <p style="text-align: center;">Salade Landaise</p> <p style="text-align: center;">Filet mignon de porc au Porto</p> <p style="text-align: center;">Gratin dauphinois</p> <p style="text-align: center;">légumes du moment</p> <p style="text-align: center;">Paris-Brest</p>	<p style="text-align: center;">12 septembre 2023</p> <p>23 € « Région MIDI PYRENEES... »</p> <p style="text-align: center;">Velouté aux cèpes</p> <p style="text-align: center;">Filet de truite au Gaillac</p> <p style="text-align: center;">Carré de veau à l'ail rose de Lautrec</p> <p style="text-align: center;">et poêlée de Cèpes</p> <p style="text-align: center;">Eclairs aux fruits frais</p> <p style="text-align: center;">et abricots flambés</p>	Restaurant fermé	<p style="text-align: center;">14 septembre 2023</p> <p>23 €</p> <p style="text-align: center;">Fricassée d'escargots aux herbes</p> <p style="text-align: center;">Couloubiac de saumon et épinard</p> <p style="text-align: center;">Pintade aux pruneaux flan de légumes</p> <p style="text-align: center;">Bavarois rubané</p>	<p style="text-align: center;">15 septembre 2023</p> <p>14 €</p> <p style="text-align: center;">Melon à l'Italienne</p> <p style="text-align: center;">Velouté artichaut/moules</p> <p style="text-align: center;">Escalope de volaille rôtie et son jus</p> <p style="text-align: center;">gratin de légumes de saison</p> <p style="text-align: center;">flan de carottes</p> <p style="text-align: center;">Choux à la crème et fruits de saison</p>
Restaurant fermé	<p style="text-align: center;">19 septembre 2023</p> <p>23 € « Région Pays Basque... »</p> <p style="text-align: center;">Œufs brouillés en piperade</p> <p style="text-align: center;">Cabillaud à la plancha émulsion</p> <p style="text-align: center;">de poivron rouge et lard grillé</p> <p style="text-align: center;">Epaule d'agneau des Pyrénées rôtie</p> <p style="text-align: center;">au miel épicé, légumes d'automne</p> <p style="text-align: center;">Gâteau basque et cerises flambées</p>	Restaurant fermé	Restaurant fermé	<p style="text-align: center;">22 septembre 2023</p> <p>14 € « Brasserie »</p> <p style="text-align: center;">Comme un vol au vent de fruits de mer</p> <p style="text-align: center;">sur salade</p> <p style="text-align: center;">Pièce de bœuf au bleu</p> <p style="text-align: center;">Polenta au cœur coulant,</p> <p style="text-align: center;">tomates braisées</p> <p style="text-align: center;">Charlotte aux fruits rouges</p>

Lundi midi	Mardi soir	Jeudi midi	Jeudi soir	Vendredi midi
Restaurant fermé	Restaurant fermé	05 octobre 2023 12 € Brouillade forestière et sa salade Poulet poêlé aux châtaignes et sa sauce à la moutarde de Brive Pomme fruit rôtie La pomme limousine en douceur	Restaurant fermé	Restaurant fermé
Restaurant fermé	Restaurant fermé	19 octobre 2023 12 € Quiche maraîchère Rôti de porc et son jus parfumé à la moutarde violette de Brive Assortiment de légumes tournés Gâteau le Saint-Jean 2023	Restaurant fermé	Restaurant fermé
06 novembre 2023 14 € BAR A VINS Salade vigneronne Cuisse de lapin à la moutarde, Navet glacé au cassis, pomme dauphine Poire pochée au Chardonnay, Glace pain d'épices	07 novembre 2023 23 € « Région Auvergne » Assiette de charcuteries d'Auvergne et pain spécial Filet de truite aux lentilles vertes du Puy en Velay Pavé de Bœuf sauce au bleu et garniture Sorbet à la verveine et façon cornet de Murat à la myrtille	09 novembre 2023 12 € Talmouse en tricorne sur salade Fricassée de volaille à l'ancienne riz pilaf et assortiment de légumes tournés Vacherin aux fruits rouges	09 novembre 2023 23 € BAR A VINS Velouté de Cèpes Œufs Meurette Pièce de veau aux morilles Clafouti de légumes Saint-Honoré noisette/vanille	10 novembre 2023 14 € Brasserie Œuf poché sur penne à la Ricotta émulsion d'herbes Curry de gigolette de volaille Riz Madras Tarte au chocolat et noix
Restaurant fermé	14 novembre 2023 24 € « Région Bourgogne » Gougères d'escargot crème d'ail Œufs meurette Côte de veau double poêlée sauce à la moutarde garniture du moment Vacherin au cassis poire flambée et Sabayon de marc de Bourgogne	16 novembre 2023 12 € Œuf poché au vin façon Bourguignonne Médaillon de porc façon Duroc Pommes noisette Jardinière de légumes Fruit poché au vin et sa glace	Restaurant fermé	Restaurant fermé
20 novembre 2023 14 € « Bar à vins de l'Est » Coulibiac sauce vin blanc Carré de porc à la bière et cumin, Röstis et purée pois cassés Forêt noire ou Crumble aux pommes	21 novembre 2023 24 € « Région Alsace » Flammenküche Mousseline de poisson sabayon au marc de Gewürztraminer Suprême de volaille sauce crémée au Riesling, petits légumes d'hiver Coulant chocolat, glace à la cerise et cerises flambées	23 novembre 2023 12 € Œuf poché au vin façon Bourguignonne ***** Gigolette de volaille sautée chasseur pommes noisettes jardinière de légumes ***** Fruit poché au vin et sa glace	23 novembre 2023 26 € Menu Bourguignon Gougère et fondue à l'Epoisses Filet de sandre aux noix et vin jaune Côte de bœuf sauce Bourguignonne, condiment cassis, gratin de légumes à la moelle Vacherin Saint Amour, poire et épices	24 novembre 2023 14 € Brasserie Dartois de fruits de mer Magret de canard aux pêches Poêlée de champignons et pommes Darphin Crème renversée au caramel et tuile noisette

Lundi midi	Mardi soir	Jeudi midi	Jeudi soir	Vendredi midi
27 novembre 2023 14 € « brasserie scandinave » Salade au saumon gravlax et harengs marinés **** Civet de chevreuil aux aïelles, 3 garnitures au choix **** Tartelette myrtilles	28 novembre 2023 24 € Saumon fumé par nos soins **** Dartois de fruits de mer *** Pièce de canard aux aïelles Poêlée de champignons + garniture *** Entremets poire/chocolat et poires flambées	30 novembre 2023 12 € Saucisson en brioche sur salade **** Filet de poisson poché Dugléré Riz Pilaf **** Pomme façon Tatin et glace vanille	30 novembre 2023 24 € Saumon fumé par nos soins **** Dartois de fruits de mer *** Magret de canard aux aïelles Poêlée de champignons + garniture *** Entremets poire/chocolat et poires flambées	01 décembre 2023 14 € Brasserie Velouté Esaü à l'œuf poché, Écume de lard fumé **** Magret de canard sauté sauce forestière purée de carottes **** Profiteroles pâtisseries
04 décembre 2023 18 € « Noël avant l'heure... » Médaillon de foie gras mi-cuit, chutney de figues **** Suprême de pintade farci aux cèpes, sauce Albufera, bouquet de légumes **** Bavaois café	05 décembre 2023 26 € « Les tables de l'Avent » Velouté Dubarry **** Tarte St Jacques fondue de poireaux sabayon au Champagne *** Carré de veau poêlé moutarde violette Gratin de légumes anciens *** Poire flambée et soufflé poire chocolat	07 décembre 2023 12 € Boudin blanc brioché sur salade **** Filets de poisson à la Dieppoise Riz Pilaf **** Pavlova ananas	07 décembre 2023 26 € « Noël avant l'heure... » Velouté Dubarry **** Tarte St Jacques fondue de poireaux sabayon au Champagne *** Carré de veau poêlé moutarde violette Gratin de légumes anciens *** Poire flambée et soufflé poire chocolat	08 décembre 2023 14 € Brasserie Cassolette de moules à la fondue d'endives marinées aux épices **** Pintade rôtie sauce bourguignonne Pomme amandine flan de céleri **** Tarte fine aux poires Sabayon au Marc de Bourgogne
11 décembre 2023 18 € « Noël avant l'heure... » Velouté de châtaigne et potimarron aux éclats de noisettes **** Saumon à l'unilatéral aux chanterelles sauce au vin jaune ravioles farcies **** Tarte feuilletée pommes noix caramel	12 décembre 2023 30 € « Noël avant l'heure... » Velouté de potimarron, noisette grillée et dès de foie gras **** Noix de Saint-Jacques poêlée au Champagne **** Mignon de veau sauce foie gras Duxelles de cèpes et légumes anciens **** Opéra café et noix et poire flambée	14 décembre 2023 15 € « Noël avant l'heure... » Velouté de potiron Aux parfums fumés **** Suprême de volaille au Riesling Risotto **** Bûche bavaoise de Noël	14 décembre 2023 32 € « Noël avant l'heure... » Assiette scandinave **** Escalope de foie gras poêlée au Gewurztraminer **** Suprême de volaille au Riesling Garniture alsacienne **** Palet chocolat orange	15 décembre 2023 18 € « Noël avant l'heure... » Médaillon de foie gras chutney d'abricots et gelée de Monbazillac **** Chartreuse de merlan aux fruits de mer **** Bûches assorties collection 2023...
18 décembre 2023 18 € « Noël avant l'heure... » Saumon fumé et ses garnitures **** Tournedos Rossini Corolle de légumes oubliés **** Bûches assorties collection 2023...	19 décembre 2023 30 € « Noël avant l'heure... » velouté Dubarry **** Pavé de saumon au Champagne *** Pièce de bœuf façon Rossini Légumes du moment *** Assortiment bûches et ses 3 sauces	21 décembre 2023 15 € « Noël avant l'heure... » Velouté de potiron Aux parfums fumés **** Gigolette de volaille au Champagne Risotto aux champignons **** Bûche de Noël	21 décembre 2023 32 € « Noël avant l'heure... » Huîtres chaude sabayon de Champagne **** Ballotine de sole à l'Américaine **** Dos de daim sauce civet Garniture du moment **** Assiette gourmande au chocolat et poire flambée	22 décembre 2023 18 € « Noël avant l'heure... » Chou farci au saumon vinaigrette tiède de poivrons **** Parmentier de joues de bœuf à la truffe **** Bûches assorties collection 2023...