

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.

Lundi midi	Mardi soir	Jeudi midi	Jeudi soir	Vendredi midi
Restaurant Fermé	Restaurant Fermé	Restaurant Fermé	04 septembre 2025 24 € Melon à l'italienne **** Poêlée de gambas à l'américaine **** Fricassée de volaille au Muscat et petits légumes glacés **** Chariot de fromages **** Tartelette aux fruits de saison et fruits flambés caramel au Banyuls	05 septembre 2025 14 € « Brasserie » Saveurs de la Méditerranée Filet de rouget sauté en croûte de citron et vinaigrette tiède ***** Navarin d'agneau Tian provençal ***** Tarte au citron meringuée
Restaurant Fermé	09 septembre 2025 24 € « Région MIDI PYRENEES... » Garbure végétale *** Tartare de truite et melon, réduction au Floc **** Carré d'agneau à l'ail rose de Lautrec et coco tarbais poêlée de champignons ***** Chariot de fromages **** Eclairs chantilly abricot et abricots flambés	Restaurant Fermé	Restaurant Fermé	12 septembre 2025 14 € « Brasserie » Velouté artichaut/moules **** Escalope de volaille rôtie et son jus gratin de légumes de saison flan de carottes **** Choux à la crème et fruit de saison

Lundi midi	Mardi soir	Jeudi midi	Jeudi soir	Vendredi midi
	16 septembre 2025 24 € « Région PACA... » Tartines provençales *** Petite marmite de bouillabaisse, rouille et croutons *** Selle d'agneau en croute persillée Jus au thym, fine ratatouille et artichaut poivrade *** Chariot de fromages **** Tarte tropézienne et pêches flambées			19 septembre 2025 14 € « Brasserie » Comme un vol au vent de fruits de mer sur salade **** Pièce de bœuf sautée Sauce tartare Polenta au cœur coulant, tomates braisées **** Charlotte aux fruits de saison
Restaurant Fermé	23 septembre 2025 24 € « Région Auvergne » Crème de lentilles vertes du Puy en Velay *** Assiette de charcuteries d'Auvergne pain spécial et ses condiments **** Côte de Bœuf grillée sauce au bleu d'Auvergne, embeurrée de chou vert, Pomme Macaire, blanc de poireaux confit **** <i>Chariot de fromages Auvergnats</i> **** <i>Façon cornet de Murat à la myrtille</i>	Restaurant Fermé	Restaurant fermé	Restaurant fermé
Restaurant Fermé	Restaurant fermé	02 octobre 2025 12 € Brouillade forestière et sa salade ***** Poulet poêlé aux châtaignes sauce à la moutarde de Brive Pomme fruit rôtie et pomme de terre fondante ***** Flognarde	Restaurant fermé	Restaurant fermé

Lundi midi	Mardi soir	Jeudi midi	Jeudi soir	Vendredi midi
Restaurant Fermé	Restaurant fermé	<i>09 octobre 2025</i> <i>12 €</i> Brouillade forestière et sa salade ***** Poulet poêlé aux châtaignes et sa sauce à la moutarde de Brive Pomme fruit rôtie et pomme de terre fondante ***** Flognardes	Restaurant fermé	Restaurant fermé
Restaurant fermé	<i>04 novembre 2025</i> <i>24 €</i> Tartare de saumon et crème de raifort *** Œuf poché crème de potiron et châtaignes **** Dorade rôtie sauce mikado, crèmeux de panais à l'olive, palets de navets glacés et patates douces **** Chariot de fromages **** Moelleux chocolat et poire flambée	<i>06 novembre 2025</i> <i>12 €</i> Avocat cocktail aux crevettes **** Pavé de bœuf grillé sauce Foyot Pommes Darphin **** Mille-feuille exotique	<i>06 novembre 2025</i> <i>24€</i> Légumes à la grecques et féta **** Couloubiac de sandre aux champignons sauce Riesling **** Volaille au paprika et ses knödel **** Chariot de fromages **** Pavlova aux fruits rouges Pomme flambée	Restaurant fermé
Restaurant fermé	Restaurant fermé	<i>13 novembre 2025</i> <i>12 €</i> Avocat cocktail aux crevettes **** Pavé de bœuf grillé sauce Béarnaise Pommes Darphin **** Brownie et glace noisette	<i>13 novembre 2025</i> <i>20€</i> <i>« Saveurs japonaises »</i> Takoyaki de poulpe et crevettes en tempura, salade de chou blanc, wasabi et sauce okonomiyaki **** Teppan yaki de poulet et légumes, sauce ponzu Pâtes soba aux shinakés **** Riz au lait de soja saveurs d'agrumes, tuile aux sésames, sorbet mandarine, baguettes de nashi	<i>14 novembre 2025</i> <i>14€</i> Brasserie Crèmeux de champignons et œuf parfait ***** Pavé de saumon en croûte de noisettes hollandaise safranée Endive dorée et purée de haricots blancs ***** Fondant au caramel et poire

Lundi midi	Mardi soir	Jeudi midi	Jeudi soir	Vendredi midi
17 novembre 2025 14 € Coulubiach sauce vin blanc Ou Avocat aux crevettes sauce cocktail **** Carré de porc à la moutarde violette garniture du moment **** Tarte amandine pistache-amarena	18 novembre 2025 24 € « Région Bourgogne » Cromesquis d'escargot jus persillé **** Œuf meurette **** Côte de bœuf à la bourguignonne Pomme paillason, échalotes confites et champignons persillés **** Chariot de fromages **** Poire dijonnaise et poire flambée	20 novembre 2025 12 € « Menu Beaujolais nouveau » Œuf poché en meurette **** Bœuf bourguignon et penne rigate **** Tarte amandine aux poires	Restaurant fermé	21 novembre 2025 14€ Brasserie Dartois de fruits de mer **** Magret de canard aux pêches Poêlée de champignons et pommes Darphin **** Crème brûlée aux pommes et sirop aux épices
24 novembre 2025 14 € Feuilleté de fruits de mer et julienne de légumes Ou velouté de carotte au curry et coco **** Fricassée de volaille au vin jaune et morilles légumes glacés **** Tarte au citron meringuée	25 novembre 2025 24 € Saumon fumé par nos soins **** Dartois de fruits de mer *** Pièce de canard aux aïelles Poêlée de champignons + garniture *** Chariot de fromages *** Forêt noire et cerises flambées	27 novembre 2025 12 € Cocktail Florida **** Dos de lieu noir Dugléré Crèmeux de panais, brocolis, tomate cerise confite **** Crème brûlée et tuile dentelle	27 novembre 2025 24€ Saumon fumé par nos soins **** Dartois de fruits de mer *** Magret de canard aux aïelles Poêlée de champignons + garniture *** Chariot de fromages *** Forêt noire et cerises flambées	Restaurant fermé
01 décembre 2025 18 € « Noël avant l'heure... » Escalope de foie gras frais, chutney de pommes, brioche aux fruits secs Ou Gambas flambées au Whisky mousseline de choux fleur **** Suprême de pintade aux cèpes, sauce façon civet légumes d'hiver **** Coulant chocolat compotée d'ananas au rhum	02 décembre 2025 24 € « Les tables de l'Avent » Tartare aux 2 saumons et aux agrumes **** Tourte St Jacques fondue de poireaux sabayon au Crémant d'Alsace *** Carré d'agneau en croute, mijotée de légumes d'hiver et polenta *** Chariot de fromages *** Poire flambée et soufflé poire/chocolat	04 décembre 2025 12 € Cocktail Florida **** Dos de lieu noir Dugléré Crèmeux de panais, brocolis, tomate cerise confite **** Crème brûlée et tuile dentelle	04 décembre 2025 24 € « Noël avant l'heure... » Tartare aux 2 saumons et aux agrumes **** Tourte St Jacques fondue de poireaux sabayon au Crémant d'Alsace *** Carré d'agneau en croute, mijotée de légumes d'hiver et polenta *** Chariot de fromages *** Poire flambée et soufflé poire/chocolat	05 décembre 2025 14 € Brasserie Cassolette de moules à la fondue d'endives, marinère aux épices **** Côte de veau rôtie, sauce bourguignonne Pomme dauphine et flan de céleri **** Tarte fine aux poires Sabayon au Marc de Bourgogne

Lundi midi	Mardi soir	Jeudi midi	Jeudi soir	Vendredi midi
08 décembre 2025 18 € « Noël avant l'heure... » Velouté de châtaigne et potimarron aux éclats de noisettes Ou Œuf poché meurette **** Pavé de saumon au Champagne, chartreuse de légumes en pommes vapeur **** Mille-feuille exotique Ou Choux praliné	09 décembre 2025 30 € « Noël avant l'heure... » Huître en gelée œufs de saumon salicorne **** Cassolette de Saint-Jacques aux petits légumes sauce Champagne **** Mignon de veau sauce foie gras mouseline de céleri aux épices et garnitures **** Chariot de fromages **** Pavlova aux fruits exotiques et ananas flambé	11 décembre 2025 18 € « Noël avant l'heure... » Tartine de foie gras sauté, compotée de coing et jeunes pousses **** Médailillon de veau sauté aux morilles Risotto au parmesan **** Bûche exotique	11 décembre 2025 30 € « Noël avant l'heure... » Consommé de homard comme un bouillon traditionnel **** Assiette scandinave **** Noisette de chevreuil lardée, gastrique fruits rouges, foie gras pané aux mendiants et garniture **** Chariot de fromages **** Tout macaron	12 décembre 2025 18 € « Noël avant l'heure... » Chou farci au saumon Effluves fumées et vinaigrette tiède **** Suprême de volaille sauce Albufera Boulangère de légumes racines **** Bûches
15 décembre 2025 18 € « Noël avant l'heure... » Saumon fumé et ses garnitures Ou Tartelette d'escargots à la crème d'ail et cèpes **** Pavé de daim façon Grand- Veneur, fruits et légumes d'hiver **** Omelette norvégienne	16 décembre 2025 30 € « Noël avant l'heure... » Bisque de crustacés **** Escalope de foie gras sautée coing confit *** Pavé de gibier grand veneur et garniture *** Chariot de fromages **** Assortiment bûches et ses 3 sauces	18 décembre 2025 18 € « Noël avant l'heure... » Tartine de foie gras sauté, compotée de coing et jeunes pousses **** Médailillon de veau sauté aux morilles Risotto au parmesan **** Bûche marron-cassis, crème anglaise	18 décembre 2025 30 € « Noël avant l'heure... » Tartare d'huîtres et saumon fumé **** Escalope de foie gras poêlée réduction balsamique brioche et pommes **** Dinde farcie à la truffe Boulangère de légumes d'hiver **** Chariot de fromages **** Assortiment de bûches et fruit flambé	Restaurant fermé