

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 midi	Mardi soir	Jeudi midi	Jeudi soir	Vendredi midi
					04 septembre 2026 15 € Tarte fine à la fondue de tomates et olives *** Filets de rouget marinés et garniture de légumes d'été *** Tarte au citron meringuée
		08 septembre 2026 25 € « Région MIDI PYRENEES... » Garbure végétale *** Tartare de dorade et melon au Floc de Gascogne **** Sauté d'agneau à la piperade, coco Tarbais cuisinés, poêlée de champignons **** Eclairs chantilly et Chasselas, raisins flambés			11 septembre 2026 15 € Croustade de foie gras sauté *** Magret de canard et son jus. Garniture du moment *** Coulant au chocolat
		15 septembre 2026 25 € THEME PACA Tapenade **** Filets de rouget snackés et fenouil confit **** Selle d'agneau persillée et crème d'ail, fine ratatouille et artichaut poivrade **** Tarte Tropicane et pêches flambées	17 septembre 2026 13 € Macédoine de légumes mayonnaise *** Poulet rôti forestière jardinière de légumes *** Tarte aux pommes		18 septembre 2026 15 € Risotto et pointes d'asperges vertes *** Grand Aïoli provençal *** Crêpes flambées à l'orange

Lundi midi	Mardi midi	Mardi soir	Jeudi midi	Jeudi soir	Vendredi midi
		22 septembre 2026 25 € « Région PACA » Tapenade *** Filets de rouget snackés et fenouil confit **** Selle d'agneau persillée et crème d'ail, fine ratatouille, artichaut poivrade **** Tarte Tropicane et pêche flambée	24 septembre 2026 13 € Macédoine de légumes mayonnaise *** Poulet rôti forestière jardinière de légumes *** Tarte aux pommes		
		29 septembre 2026 25 € Tartare de saumon aux agrumes *** Crème de potiron aux châtaignes **** Daurade rôtie pour 2, sauce paloise, crémeux de panais, palets de navets glacés, Pont-Neuf de patate douce **** Moelleux au chocolat et poires flambées	01 octobre 2026 13 € Cassolette d'œufs brouillés Magda *** Fricassée de volaille à l'ancienne, Riz Pilaf *** Tarte amandine aux poires		02 octobre 2026 15 € Velouté de cresson et gougères d'escargots *** Boeuf Bourguignon *** Feuilleté aux poires et sorbet au marc de Bourgogne
		06 octobre 2026 25 € Thème Alsace Flammekueche **** Tournedos de brochet rôti au lard, sauce au crémant d'Alsace **** Suprême de volaille cuit basse température au Riesling, tagliatelles et garniture à l'ancienne **** Tarte fine pomme-cannelle, glace cannelle et pain d'épices, quetsches flambées	08 octobre 2026 13 € Cassolette d'œufs brouillés à la portugaise *** Fricassée de volaille Bourguignonne, Riz Pilaf *** Tartelette noisette-pistache		09 octobre 2026 15 € Quiche aux oignons *** Pintade poêlée au Riesling et garniture *** Soufflé glacé à la Williamine
		13 octobre 2026 25 € Thème Bretagne Palet pomme-andouille de Guéméné **** Crêpe gratinée aux fruits de mer, velouté de poisson **** Mignon de porc terre et mer, embeurrée de choux au lard et houmous de coco de Paimpol **** Le Kouign-Amann, glace caramel au beurre salé, pommes flambées	15 octobre 2026 13 € Avocat aux crevettes sauce Cocktail *** Pavé de boeuf grillé sauce Béarnaise *** Pommes cocottes et flan de céleri *** Mille-feuille vanille		

Lundi midi	Mardi midi	Mardi soir	Jeudi midi	Jeudi soir	Vendredi midi
02 novembre 2026 15 € Velouté châtaigne potimarron *** Cuisse de lapin farcie sauce moutarde Garniture du moment *** Choux chantilly sauce chocolat et fruits exotiques	03 novembre 2026 10 € <u>Formule Brasserie</u> Poulet cocotte Grand-mère et ses pommes risolées ***** Mousse au chocolat et sa tuile		05 novembre 2026 13 € Avocat aux crevettes sauce Cocktail *** Pavé de boeuf grillé sauce Béarnaise, Pommes cocottes et flan de céleri *** Mille-feuille vanille	05 novembre 2026 25 € Blinis, crème citronnée, oeufs de truite **** Coulibiac de sandre aux champignons sauce Tokay **** Boeuf stroganoff nœdel de panais **** Pomme flambée à la Zubrowka et cannelle	
09 novembre 2026 15 € Feuilleté de fruits de mer à la dieppoise *** Filet mignon de porc sauce aigre-douce Wok de légumes **** Crêpes soufflées à l'orange Sauce chocolat	10 novembre 2026 10 € <u>Formule Brasserie</u> Pavé de poisson à la Dieppoise Pommes à l'anglaise ***** Tartelette au chocolat		12 novembre 2026 13 € Menu terroir Limousin Crème de châtaigne à l'oeuf poché **** Burger Limousin, Gratin de pommes de terre **** Pomme rôtie au miel et pain d'épices		
16 novembre 2026 15 € Gratin de moules aux noix **** Côte de veau double poêlée sauce moutarde violette Garniture du moment *** Tarte amandine aux fruits de saison	17 novembre 2026 10 € <u>Formule Brasserie</u> Blanquette de volaille Riz créole ***** Assortiment de petits pots de crème et sa tuile	17 novembre 2026 25 € Rillettes de truite au citron vert et câpres **** Dartois aux fruits de mer **** Magret de canard aux aileres, poêlée de champignons, pommes cocottes, flan de carottes au cumin **** Forêt noire et cerises flambées	19 novembre 2026 13 € Menu Beaujolais nouveau Oeuf poché en meurette **** Boeuf bourguignon Gratin de pommes de terre **** Poire pochée au cassis, sorbet cassis	19 novembre 2026 25 € Rillettes de truite au citron vert et câpres **** Dartois aux fruits de mer **** Magret de canard aux aileres, poêlée de champignons, pommes cocottes, flan de carottes au cumin **** Forêt noire et cerises flambées	20 novembre 2026 Cuisse de grenouilles en feuilleté *** Canon de lapin en croûte de noisettes garniture de légumes d'hiver *** Tartelette de riz au lait aux agrumes
23 novembre 2026 15 € Velouté carotte patate douce, chips de lard *** Fricassée de volaille aux morilles et vin jaune Garniture du moment *** Tarte au citron meringuée	24 novembre 2026 10 € <u>Formule Brasserie</u> Lasagnes sur salade ***** Ile flottante et sa tuile	24 novembre 2026 25 € Petite tartine scandinave **** Flamiche picarde, Saint Jacques et sabayon à l'encre de seiche **** Carré de porc aux pruneaux, mijotée de légumes d'automne et polenta **** Cheese cake noisette-citron vert, abricots flambés	26 novembre 2026 13 € Cocktail Florida **** Dos de lieu noir Dugléré Pommes à l'anglaise persillées **** Crème brûlée et tuile dentelle orange	26 novembre 2026 25 € Petite tartine scandinave **** Flamiche picarde, Saint Jacques et sabayon à l'encre de seiche **** Carré de porc aux pruneaux, mijotée de légumes d'automne et polenta **** Cheese cake noisette-citron vert, abricots flambés	

Lundi midi	Mardi midi	Mardi soir	Jeudi midi	Jeudi soir	Vendredi midi
30 novembre 2026 15 € Œuf meurette et tartine de potimarron *** Pavé de saumon en croûte Garniture du moment *** Millefeuille -crème mousseline-ananas et coulis de fruits exotiques	01 décembre 2026 10 € Formule Brasserie Paëlla Valenciana ***** Crème catalane et sa tuile		03 décembre 2026 13 € Cocktail Florida **** Dos de lieu noir Dugléré Pommes à l'anglaise persillées **** Crème brûlée et tuile dentelle orange	03 décembre 2026 25 € Cappuccino de châtaignes du limousin écume de lard fumé **** Oeuf parfait, crémeux de cèpes, croustillant de pain de seigle **** Quasi de veau du limousin rôti, jus réduit au foin, écrasée de pomme de terre et noix **** Pomme du limousin AOP rôtie au miel, crème légère au sarrazin, tuile de noix et pommes flambées	04 décembre 2026 15 € Noix de Saint-Jacques -purée de céleri-jus de crustacés *** Dos de saumon sauce Paloise et garniture *** Iles flottantes
07 décembre 2026 15 € Salade d'endives aux agrumes et saumon fumé *** Filet de canard rôti au vin de Maury Garniture du moment *** Tarte au chocolat et coulis d'ananas	08 décembre 2026 10 € Formule Brasserie Tajine de volaille aux fruits secs Semoule ***** Bastilla au lait	08 décembre 2026 25 € Crème de potiron **** Feuilleté aux fruits de mer, velouté aux écrevisses **** Râble de lapin farci cuisson basse température, pommes de terre cuisinées **** Truffé chocolat-vanille et poires flambées	10 décembre 2026 18 € Menu de fêtes Foie gras mi-cuit, confit d'oignons rouges et chutney mangue **** Pavé de daim sauté Chasseur Risotto au parmesan **** Bûche marron-cassis, crème Anglaise vanillée	10 décembre 2026 30 € Velouté de châtaigne & truffe **** Raviole ouverte de homard bouillon citronnelle gingembre **** Chapon farci marron foie gras légumes racines **** Bûche chocolat-noisette coeur praliné	11 décembre 2026 15 € Salade de lentilles et œuf poché- Espuma de lard fumé *** Filet de sandre au champagne, Effilochée de chicon *** Tarte au chocolat
14 décembre 2026 15 € Escargots à la crème d'ail en feuilleté *** Noisette de daim en sauce civet Garnitures d'hiver *** Omelette norvégienne	15 décembre 2026 10 € Formule Brasserie Ficelle Picarde aux fruits de mer sur salade ***** Crème brûlée et sa tuile	15 décembre 2026 30 € Thème Noël Huîtres gratinées aux pleurotes **** Cassolette de Saint-Jacques aux petits légumes, sauce au Champagne **** Pavé de gibier Grand-Veneur, pommes croquettes, mini-betteraves glacées, endive meunière **** Bûche création, fruits flambés	17 décembre 2026 18 € Menu de fêtes Foie gras mi-cuit, confit d'oignons rouges et chutney mangue **** Pavé de daim sauté Chasseur Risotto au parmesan **** Bûche marron-cassis, crème Anglaise vanillée	17 décembre 2026 30 € Huître en espuma de lard fumé **** Ris de veau et langoustines, cerfeuil tubéreux **** Pressée de sanglier et foie gras en croustade, poêlée de champignons **** assortiment de bûches	