

Menus restaurant didactique - JANVIER 2026 .

8 et 9 janvier	15 et 16 janvier Repas au profit du télévie.	22 et 23 janvier	29 et 30 janvier
<p>Dégustations salées.</p> <p>~~~~~</p> <p>Mi- cuit de thon rouge, germes de soja et sa vinaigrette aux agrumes.</p> <p>~~~~~</p> <p>Tournedos Rossini- et sa garniture hivernale.</p> <p>~~~~~</p> <p>La sélection de fromages affinés.</p> <p>~~~~~</p> <p>L'omelette Norvégienne.</p>	<p>Dégustations salées</p> <p>~~~~~</p> <p>Napoléon de homard et sa bisque.</p> <p>~~~~~</p> <p>Médailon de marcassin flambé, pomme vitelotte.</p> <p>Ou</p> <p>Filet de sole Meunière à l'espagnole.</p> <p>~~~~~</p> <p>La sélection de fromages affinés.</p> <p>~~~~~</p> <p>Entremet à la pistache.</p>	<p>Evaluation</p> <p>UF - UAA 2 (5P)</p>	<p>Dégustations salées</p> <p>~~~~~</p> <p>Toast aux champignons des bois.</p> <p>~~~~~</p> <p>Steak aux poivres et ses pommes Pont -Neuf.</p> <p>Ou</p> <p>Filet de lapin farce mousseline aux pruneaux.</p> <p>~~~~~</p> <p>Tarte chiboust aux fruits de saison.</p>