

MENU

REPAS EN SOIRÉE 2017 / 2018

Vendredi 22 Septembre 2017

Velouté de choux fleur
-
Œuf parfait beaufort foie gras et pignons
de pin
-
Salade de st jacques et Houmos de
betterave
-
Filet de lapin rôti au Tandoori, purée de
pois cassé à l'huile de courge
-
Plateau de fromages
-
La pomme Granny et le chocolat
Sablé noisette

38

Vendredi 17 Novembre 2017

Soirée Beaujolais
Assortiment de cochonnailles
-
Velouté de pois cassés saucisse à cuire
-
Wok de canard au soja
Penne coriandre et cacahuètes
-
Saucisse de Morteaux en brioche
salade frisée
-
Râpé de pomme de terre et foie gras poêlé
-
Langue de veau sauce piquante Spätzle
-
Bouchée à la Reine
-
Buffet fromages
-
Dôme bergamote griotte et chocolat blanc
Guimauve à la rose

46

Vendredi 1^{er} Décembre 2017

Fine lamelle de veau rôtie et marinée,
crèmeux maïs et gelée bœuf
-
Dos de cabillaud cuit à l'huile de persil,
confiture d'olives noires, anchois et
piment d'Espelette
-
Mousse de haricots blanc, crumble à l'ail
Magret de canard, poireaux carotte et
polenta
-
Plateau de fromages
-
Yaourt pécan agrumes
Macaron mandarine et baie roses

48

Vendredi 23 Mars 2018

Le maïs dans tous ses états
-
Homard petits pois verveine et yuzu
-
Longe de veau rôtie
-
Gnocchi de patate douce jus corsé à
l'arabica,
-
Plateau de fromages
-
Carotte orange coco
-
Biscuit chocolat au lait et caramel salé

12

LA PROVIDENCE

— DIEUZE —

LYCÉE PROFESSIONNEL PRIVÉ

Restaurant d'application
Rue du 8 Mai 1945
03 87 05 30 84

MENU

REPAS EN SOIRÉE 2017 / 2018

Vendredi 13 Avril 2018

Artichaut coquillage, coriandre et
pickles d'bignon rouge

-

Asperge blanche saumon mariné,
espuma comme une mayo et fenouil

-

Filet d'agneau farci, ail confit et navet

-

Plateau de fromages

-

Tartelette figue cassis

-

Pâte de fruits fraise et citron jaune

15

LA PROVIDENCE
— DIEUZE —

LYCÉE PROFESSIONNEL PRIVÉ

Restaurant d'application
Rue du 8 Mai 1945
03 87 05 30 84