



Le Restaurant

des jeunes talents

Menus du 6 février 2022
au 6 avril 2022

Réservation avant le lundi midi





Mercredi midi

9€

boisson & café compris

Mercredi 02/02/2022

- Salade retour du marché / Fritots de cervelle
- Poulet sauté façon vallée d'Auge
- Riz créole
- Tarte feuilletée aux fruits

Mercredi 09/02/2022

- Salade d'endives aux noix / Potage julienne
- Merlan frit en colère
- Pomme vapeur / carotte vichy
- Paris - Brest

Mercredi 16/02/2022

- Salade composée / Allumette au fromage
- Filet de Dorade au four sauce béarnaise
- Riz au four à notre façon
- Salade de fruits / biscuit roulé

Mercredi 09/03/2022

- Salade frisée / Croque monsieur
- Escalope à la crème
- Petits légumes garnis
- Crème Anglaise

Mercredi 16/03/2022

- Salade verte / omelette aux herbes fines
- Pintade rôtie sur canapé
- Petits pois à la Française
- Mousse au chocolat

Mercredi 23/03/2022

- Salade aux lardons / tomate garnie
- Truite pochée à la nage
- Pomme vapeur beurre blanc
- Petits choux garnis

Mercredi 30/03/2022

- Salade verte / légumes à la grecque
- Carré de porc aux olives
- Ecrasé de pommes de terre
- Tartelette

Mercredi 06/04/2022

- Assortiment de crudités
- Entrecôte grillée / beurre maître d'Hôtel
- Petits légumes glacés
- Tiramisu aux fruits

Mercredi 13/04/2022

- Salade composée / légumes à la Grecque
- Ragoût d'agneau aux petits légumes
- Tartelette aux fruits

Mercredi 20/04/2022

- Salade aux Agrumes / frisée à l'ail
- Aiguillette de Bœuf braisée Bourgeoise
- Printanière de légumes
- Panna cotta et son coulis de framboises

Mercredi 11/05/2022

- Salade retour du marché / tomate farcie
- Médallions de porc sauce Duroc
- Pommes noisettes
- Sorbet aux fruits rouges

Jeudi 03/02/2022

- Petits calamars en sauce Américaine
- Grenadins de veau sauce Zingara
- Fond d'artichauts garnis
- Fromage du pays
- Tarte en bande aux fruits

Jeudi 10/02/2022

- Cassolette de crustacés sauce champagne
- Contre filet rôti
- Petits légumes farcis
- Fromage du pays
- Pudding diplomate et sa crème anglaise

Jeudi 17/02/2022

- Allumettes au fromage / Asperges mousseline
- Escalopes de veau à la crème
- Riz au curry
- Fromage du pays
- Mille-feuille

Jeudi 10/03/2022

- Macédoine de légumes nouveaux
- Sole grenobloise
- Pommes vapeur
- Fromage du pays
- Choux au caramel

Jeudi 17/03/2022

- Assiette de charcuterie
- Mixed grill
- Fromage du pays
- Bavarois rubané

Jeudi 24/04/2022

- Feuilleté de ris de jeune bétail
- Mousseline de merlan arlequin
- Brocolis vapeur/Tomates au four
- Fromage du pays
- Sorbet cassis

Jeudi 31/03/2022

- Assortiment de légumes nouveaux à la grecque
- Filet de St Pierre à l'oseille
- Fondu de poireaux aux lardons fumés
- Fromage du pays
- Tarte aux fruits

Jeudi 06/04/2022


- Tarte fine aux sardines / tomates et oignons confits
- Aumônière de lotte sur un lit de légumes en julienne
- Riz créole aux jeunes pousses
- Fromage du pays



18€
boisson en sus

Jeudi soir

« Puissions nous grâce à notre restaurant pédagogique apporter convivialité, joie de vivre et partage d'agréables moments, pleins d'odeurs suaves et de saveurs délicates. »



Menu gastronomique ou formule brasserie, le « Restaurant des Jeunes Talents » met en lumière le savoir-faire des jeunes apprentis.

Un seul objectif : pratiquer pour apprendre, maîtriser les techniques et les fondamentaux pour développer son propre talent.



**Campus La Salle
Saint Christophe**

collège et lycée privés

Centre de formation hôtelier

Domaine de Belliard - 32140 Masseube

Tél. : 04 62 66 98 20 - www.campuslasallesaintchristophe.fr