

MENU SEMAINE DU LUNDI 17 SEPTEMBRE 2018 AU VENDREDI 21 SEPTEMBRE 2018

JOURS	Formule F3000 à 8.00€ MIDI	Formule MEDICIS à 11.50 € MIDI	Formule Médicis du Mardi Soir à 16.50€ Formule Médicis du Jeudi soir à 19€ Cocktail et Amuse Bouche compris
Lundi 17 Septembre 2018	Restaurant fermé, premiers apprentissages	Restaurant fermé, premiers apprentissages	
Mardi 18 Septembre 2018	Restaurant fermé, premiers apprentissages	Melon au jambon cru Filet de lieu Bonne Femme pommes à l'anglaise Risotto sucré aux fraises	Amuse-bouche : gaspacho Melons du monde Entrecôte double sauce béarnaise St Honoré caramel, coulis passion
Mercredi 19 Septembre 2018	Restaurant fermé, premiers apprentissages	Restaurant fermé, premiers apprentissages	
Jeudi 20 Septembre 2018	Restaurant fermé, premiers apprentissages	Flamenkuche sarthoise Mijoté de porc Cénomans au cidre bio, déclinaison de pommes en chaud froid de caramel	Elèves en stage du 17 Septembre au 12 Octobre 2018
Vendredi 21 Septembre 2018	Salade Lyonnaise Turban en mousseline de brochet Sauce Nantua Poire pochée belle dijonnaise, chaud-froid de poire	Soupe de melon Poulet à l'angevine Brioche façon pain perdu, glace caramel au beurre salé	

MENU SEMAINE DU LUNDI 24 SEPTEMBRE 2018 AU VENDREDI 28 SEPTEMBRE 2018

JOURS	Formule F3000 à 8.00€ MIDI	Formule MEDICIS à 11.50 € MIDI	Formule Médicis du Mardi Soir à 16.50€ Formule Médicis du Jeudi soir à 19€ Cocktail et Amuse Bouche compris
Lundi 24 Septembre 2018	Restaurant fermé, premiers apprentissages	Restaurant fermé, premiers apprentissages	
Mardi 25 Septembre 2018	Restaurant fermé, premiers apprentissages	Tarte salée sarthoise Emincé de volaille au poiré bio, déclinaison de poires en chaud froid, sauce chocolat	Amuse-bouche : gaspacho Melons du monde Filet de dorade rôti, sabayon d'agrumes, risotto aux légumes de saison Craquant de nougat glacé
Mercredi 26 Septembre 2018	Restaurant fermé, premiers apprentissages	Restaurant fermé, premiers apprentissages	
Jeudi 27 Septembre 2018	Restaurant fermé, premiers apprentissages	Carpaccio de melon au magret fumé Escalope de saumon Bonne Femme pommes persillées Risotto de quinoa sucré aux fruits rouges	Elèves en stage du 17 Septembre au 12 Octobre 2018
Vendredi 28 Septembre 2018	Salade Lyonnaise Turban en mousseline de brochet Sauce Nantua Poire pochée belle dijonnaise	Tomate en Bellevue Poulet à l'angevine Brioche façon pain perdu, glace caramel au beurre salé	

MENU SEMAINE DU LUNDI 1er OCTOBRE 2018 AU VENDREDI 5 OCTOBRE 2018

JOURS	Formule F3000 à 8.00€ MIDI	Formule MEDICIS à 11.50 € MIDI	Formule Médicis du Mardi Soir à 16.50€ Formule Médicis du Jeudi soir à 19€ Cocktail et Amuse Bouche compris
Lundi 1er Octobre 2018	Restaurant fermé, premiers apprentissage	Restaurant fermé, premiers apprentissage	
Mardi 2 Octobre 2018	Restaurant fermé, premiers apprentissage	Mouclade Onglet à l'échalote, frites de patates douces Tarte aux fruits	Amuse-bouche : crème de cèpes au magret fumé Filet de dorade rôti, sabayon d'agrumes, risotto aux légumes de saison Craquant de nougat glacé
Mercredi 3 Octobre 2018	Restaurant fermé, premiers apprentissage	Restaurant fermé, premiers apprentissage	
Jeudi 4 Octobre 2018	Restaurant fermé, premiers apprentissage	Cappuccino de lentilles aux moules Poulet labellisé rôti aux chanterelles Nougat glacé coulis de fruits rouges	Elèves en stage du 17 Septembre au 12 Octobre 2018
Vendredi 5 Octobre 2018	Ficelle picarde Carbonade flamande, endives braisées Gaufre chantilly au spéculos	Salade Ardennaise Matelote champenoise Strudel au biscuit rose de Reims	

MENU SEMAINE DU LUNDI 8 OCTOBRE 2018 AU VENDREDI 12 OCTOBRE 2018

JOURS	Formule F3000 à 8.00€ MIDI	Formule MEDICIS à 11.50 € MIDI	Formule Médicis du Mardi Soir à 16.50€ Formule Médicis du Jeudi soir à 19€ Cocktail et Amuse Bouche compris
Lundi 8 Octobre 2018	Elèves en stage du 8 octobre au 19 octobre 2018	Elèves en stage du 8 octobre au 19 octobre 2018	
Mardi 9 Octobre 2018	Restaurant fermé, premiers apprentissages	Cappuccino de pois cassés aux rillons Pintade labellisée rôtie aux pleurotes Nougat glacé coulis exotique	Amuse-bouche : crème de potiron Saint Jacques et lard Entrecôte double sauce béarnaise St Honoré caramel, coulis passion
Mercredi 10 Octobre 2018	Elèves en stage du 8 octobre au 19 octobre 2018	Elèves en stage du 8 octobre au 19 octobre 2018	
Jeudi 11 Octobre 2018	Restaurant fermé, premiers apprentissages	Moules au Jasnières Bavette à l'échalote, cornet de frites Tarte aux fruits	Elèves en stage du 17 Septembre au 12 Octobre 2018
Vendredi 12 Octobre 2018	Velouté de courge muscade au munster Choucroute des poissons de l'III beurre de cumin Fondant chocolat, mirabelles flambées	Salade Ardennaise Matelote champenoise Strudel au biscuit rose de Reims	

MENU SEMAINE DU LUNDI 15 OCTOBRE 2018 AU VENDREDI 19 OCTOBRE 2018

JOURS	Formule F3000 à 8.00€ MIDI	Formule MEDICIS à 11.50€ MIDI	Formule Médicis du Mardi Soir à 16.50€ Formule Médicis du Jeudi soir à 19€ Cocktail et Amuse Bouche compris
Lundi 15 Octobre 2018	Elèves en stage du 8 octobre au 19 octobre 2018	Elèves en stage du 8 octobre au 19 octobre 2018	
Mardi 16 Octobre 2018	Restaurant fermé, premiers apprentissage	Crudités d'automne Pot au feu de canard au romarin Feuilleté normand glace vanille	Amuse-bouche : brouillade d'œufs paysanne Noix de St Jacques en pied de cèpe, coulis de mâche Aumônière glacée aux poires
Mercredi 17 Octobre 2018	Elèves en stage du 8 octobre au 19 octobre 2018	Elèves en stage du 8 octobre au 19 octobre 2018	
Jeudi 18 Octobre 2018	Restaurant fermé, premiers apprentissage	Salade d'automne aux noix Jarret de porc labellisé en pot au feu Tatin glace vanille	
Vendredi 19 Octobre 2018	Velouté de courge muscade au munster Choucroute des poissons de l'III beurre de cumin Fondant chocolat, mirabelles flambées	Assiette périgourdine Cuisse de canard farcie aux pruneaux, tian de légumes au piment d'Espelette Jubilée de cerises glace vanille	

MENU SEMAINE DU LUNDI 5 NOVEMBRE 2018 AU VENDREDI 9 NOVEMBRE 2018

JOURS	Formule F3000 à 8.00€ MIDI	Formule MEDICIS à 11.50€ MIDI	Formule Médecis du Mardi Soir à 16.50€ Formule Médecis du Jeudi soir à 19€ Cocktail et Amuse Bouche compris
Lundi 5 Novembre 2018	Restaurant fermé, premiers apprentissages	Restaurant fermé, premiers apprentissages	
Mardi 6 Novembre 2018	Restaurant fermé, premiers apprentissages	Tatin de tomates mozzarella et mesclun Escalope de veau au gorgonzola et polenta Tiramisu	Amuse-bouche : crème du potager cappuccino cumin Filet de rouget rôti croûte de parmesan, émulsion d'agrumes risotto Pêché mignon
Mercredi 7 Novembre 2018	Restaurant fermé, premiers apprentissages	Restaurant fermé, premiers apprentissages	
Jeudi 8 Novembre 2018	Restaurant fermé, premiers apprentissages	Terrine de lapin aux noisettes Steak grillé sauce béarnaise, cornet de frites Crème brûlée	Amuse-bouche : farandole nordique (gouda, edam, mimolette) Assiette scandinave Bavarois d'avocat aux langoustines Noisette de chevreuil aux baies scandinaves, mousseline de céleri, chips de betterave Magret de canard aux pêches gnocchi à la romaine Roedgroed (soupe de fruits rouges) et crème vanille Assiette tout chocolat
Vendredi 9 Novembre 2018	Ficelle picarde Carbonade flamande, endives braisées Gaufre chantilly au spéculos	Assiette périgourdine Cuisse de canard farcie aux pruneaux, tian de légumes au piment d'Espelette Jubilée de cerises glace vanille	

MENU SEMAINE DU LUNDI 12 NOVEMBRE 2018 AU VENDREDI 16 NOVEMBRE 2018

JOURS	Formule F3000 à 8.00€ MIDI	Formule MEDICIS à 11.50€ MIDI	Formule Médicis du Mardi Soir à 16.50€ Formule Médicis du Jeudi soir à 19€ (Cocktail et Amuse Bouche compris)
Lundi 12 Novembre 2018	Restaurant fermé, premiers apprentissage	Restaurant fermé, premiers apprentissage	
Mardi 13 Novembre 2018	Restaurant fermé, premiers apprentissage	Terrine de canard aux pistaches Pièce de bœuf sauce Choron, cornet de frites Crème catalane	Elèves en stage du 12 Novembre au 7 Décembre 2018
Mercredi 14 Novembre 2018	Restaurant fermé, premiers apprentissage	Restaurant fermé, premiers apprentissage	
Jeudi 15 Novembre 2018	Restaurant fermé, premiers apprentissage	Pizza et roquette aux copeaux de parmesan Côte de veau au Marsala, gnocchis Cassata	Amuse-bouche : croustillant d'escargots en gougères Tête et langue de veau aux deux sauces Mousseline de lapin et pied de porc aux dents de lion Quenelles de brochet Nantua, rouleau de Blette à la moelle Volaille de Bresse, crêpes Vonassienne Assiette des délices lyonnais
Vendredi 16 Novembre 2018	Elèves en stage du 12 Novembre au 7 Décembre 2018	Elèves en stage du 12 Novembre au 7 Décembre 2018	

MENU SEMAINE DU LUNDI 19 NOVEMBRE 2018 AU VENDREDI 23 NOVEMBRE 2018

JOURS	Formule F3000 à 8.00€ MIDI	Formule MEDICIS à 11.50€ MIDI	Formule Médicis du Mardi Soir à 16.50€ Formule Médicis du Jeudi soir à 19€ Cocktail et Amuse Bouche compris
Lundi 19 Novembre 2018	Restaurant fermé, premiers apprentissages	Restaurant fermé, premiers apprentissages	
Mardi 20 Novembre 2018	Escalope de porc charcutière, pomme purée Pots de crème, biscuits secs	Elèves en stage du 19 Novembre au 14 Décembre 2018	Elèves en stage du 12 Novembre au 7 Décembre 2018
Mercredi 21 Novembre 2018	Restaurant fermé, premiers apprentissages	Restaurant fermé, premiers apprentissages	
Jeudi 22 Novembre 2018	Crème Dubarry Suprême de pintade aux pleurotes, tagliatelles	Elèves en stage du 19 Novembre au 14 Décembre 2018	Amuse-bouche : velouté de cèpes crème légère Beuchelle de ris et rognons en feuilleté Terrine de lièvre au foie gras et noisettes Sole meunière aux agrumes Paupiettes de sandre aux palourdes Tartelette amandine aux figues, crème brûlée pistache Gratin de fruits de saison
Vendredi 23 novembre 2018	Elèves en stage du 12 Novembre au 7 Décembre 2018	Elèves en stage du 12 Novembre au 7 Décembre 2018	

MENU SEMAINE DU LUNDI 26 NOVEMBRE 2018 AU VENDREDI 30 NOVEMBRE 2018

JOURS	Formule F3000 à 8.00€ MIDI	Formule MEDICIS à 11.50€ MIDI	Formule Médicis du Mardi Soir à 16.50€ Formule Médicis du Jeudi soir à 19€ Cocktail et Amuse Bouche compris
Lundi 26 Novembre 2018	Escalope de volaille sautée aux champignons sauce crème et tagliatelles. Choux chantilly	Potage Parmentier Médaille de porc sauté forestière Millefeuille	
Mardi 27 Novembre 2018	Bouillon Thaï Suprême de lieu jaune sauté au sésame, chou chinois	Elèves en stage du 19 Novembre au 14 Décembre 2018	Elèves en stage du 12 Novembre au 7 Décembre 2018
Mercredi 28 Novembre 2018	Feuilleté au fromage Escalope de porc façon chasseur et spaghettis	Potage Parisien Médaille de volaille sauce crème, émincé de champignons Roulé façon forêt noire	
Jeudi 29 Novembre 2018	Jambon grillé, sauce moutarde, épinards en branche à la crème et mousseline de carottes Tarte normande	Elèves en stage du 19 Novembre au 14 Décembre 2018	Amuse-bouche : velouté alsacien au lard et munster Rollmops au concombre en salade Terrine de lièvre au foie gras et noisettes Mignon de porc basse température – à la bière, champignons sauvages, chou rouge confit Paupiettes de sandre aux palourdes Strudel, prunes flambées Gratin de fruits de saison
Vendredi 30 Novembre 2018	Elèves en stage du 12 Novembre au 7 Décembre 2018	Elèves en stage du 12 Novembre au 7 Décembre 2018	

MENU SEMAINE DU LUNDI 3 DECEMBRE 2018 AU VENDREDI 7 DECEMBRE 2018

JOURS	Formule F3000 à 8.00€ MIDI	Formule MEDICIS à 11.50€ MIDI	Formule Médicis du Mardi Soir à 16.50€ Formule Médicis du Jeudi soir à 19€ Cocktail et Amuse Bouche compris
Lundi 3 Décembre 2018	Talmouse en tricorne Blanquette de dinde sauce suprême au curry Riz madras	Crème de champignons Filet de saumon poché sauce Bercy Forêt noire revisitée	
Mardi 4 Décembre 2018	Pavé de saumon grillé, lentilles du Puy au lard, beurre blanc. Tarte aux pommes	Elèves en stage du 19 Novembre au 14 Décembre 2018	Elèves en stage du 12 Novembre au 7 Décembre 2018
Mercredi 5 Décembre 2018	Blanquette de dindonneau aux champignons, riz créole Fromages ou crème viennoise	Crème Dubarry Filet de lieu poché sauce Bonne Femme Risotto de légumes racines Aumônière aux poires	
Jeudi 6 Décembre 2018	Tarte à l'oignon jaune Escalope de volaille à la crème, pomme mont d'or	Elèves en stage du 19 Novembre au 14 Décembre 2018	Amuse-bouche : betterave à la crème au chèvre frais Crème bruxelloise croustillant de crevettes Côtelettes de volaille pojarski en salade Waterzoi de lotte Goulasch de bœuf et rösti Tarte fine de spéculos, crèmeux de fromage blanc coulis de rhubarbe Fondant chocolat noir et cerises flambées
Vendredi 7 Décembre 2018	Elèves en stage du 12 Novembre au 7 Décembre 2018	Elèves en stage du 12 Novembre au 7 Décembre 2018	

MENU SEMAINE DU LUNDI 10 DECEMBRE 2018 AU VENDREDI 14 DECEMBRE 2018

JOURS	Formule F3000 à 8.00€ MIDI	Formule MEDICIS à 11.50€ MIDI	Formule Médecis du Mardi Soir à 16.50€ Formule Médecis du Jeudi soir à 19€ Cocktail et Amuse Bouche compris
Lundi 10 Décembre 2018	Rôti de porc, jus court au thym frais, jardinière de légumes, Fromages ou crème brûlée	Gnocchi au jambon sec et basilic Dos de cabillaud, beurre citron ciboulette, pommes vapeur Aumônière aux pommes	
Mardi 11 Décembre 2018	Crème de brocolis Suprême de poulet forestière, tagliatelles	Elèves en stage du 19 Novembre au 14 Décembre 2018	Amuse-bouche : crème de girolles aux pétoncles Salmis de pigeon, gratin de butternut, châtaignes Sablé façon tatin
Mercredi 12 Décembre 2018	Quiche Lorraine Escalope de volaille cordon bleu Gratin dauphinois	Salade Lyonnaise œuf mollet Filet de daurade grillé beurre marseillais, pommes cocotte Profiteroles	
Jeudi 13 Décembre 2018	Filet de merlan pané, sauce tartare, riz pilaf Crème caramel, tuiles	Elèves en stage du 19 Novembre au 14 Décembre 2018	Amuse-bouche : farandole nordique (gouda, edam, mimolette) Assiette Nordique Bavarois d'avocat aux langoustines Noisette de chevreuil aux baies scandinaves mousseline de céleri chips de betterave Magret de canard aux pêches gnocchi à la romaine Roedgroed (soupe de fruits rouges) et crème vanille Assiette tout chocolat
Vendredi 14 Décembre 2018	Rocamadour rôti aux pignons de pins Magret de canard sauce périgourdine, pommes sarladaises Gros macaron de St Emilion	Pissaladière Daurade flambée au pastis, Mille-feuilles de légumes confits Fiadone verrine de brocciu fenouil confit	

MENU SEMAINE DE NOËL DU LUNDI 17 DECEMBRE 2018 AU VENDREDI 21 DECEMBRE 2018

JOURS	Formule F3000 à 8.00€ MIDI	Formule MEDICIS à 11.50€ MIDI	Formule Médicis du Mardi Soir à 16.50€ Formule Médicis du Jeudi soir à 19€ Cocktail et Amuse Bouche compris
Lundi 17 Décembre 2018	Quiche aux fruits de mer Pièce de bœuf rôti, méli mélo de légumes Café gourmand	Salade nordique Pavé de rumsteck marchand de vin pommes Darphin Assiette gourmande	
Mardi 18 Décembre 2018	Rôti de sanglier aux châtaignes et purée truffée Café gourmand	Assiette de coquillages Cuisse de chapon farcie aux girolles, marrons braisés Bûche glacée	MENU SOIREE NOEL
Mercredi 19 Décembre 2018	Verrine de crème Dubarry au haddock Escalope de volaille Holstein Gratin savoyard Chariot de desserts	Salade de saumon fumé aux agrumes Faux filet sauté Bercy, pommes Anna Marquise chocolat	
Jeudi 20 Décembre 2018	Suprême de poule faisane sauce périgourdine, pomme Anna. Café gourmand	Assiette de coquillages Poularde rôtie, écrasée de pommes de terre aux cèpes Vacherin glacé	SOIREE DE NOËL Réservations dès septembre et tirage au sort début décembre
Vendredi 21 Décembre 2018			

MENU SEMAINE DU LUNDI 7 JANVIER 2019 AU VENDREDI 11 JANVIER 2019

JOURS	Formule F3000 à 8.00€ MIDI	Formule MEDICIS à 11.50€ MIDI	Formule Médicis du Mardi Soir à 16.50€ Formule Médicis du Jeudi soir à 19€ Cocktail et Amuse Bouche compris
Lundi 7 Janvier 2019			
Mardi 8 Janvier 2019			
Mercredi 9 Janvier 2019	Semaine banalisée		
Jeudi 10 Janvier 2019			
Vendredi 11 Janvier 2019			

MENU SEMAINE DU LUNDI 14 JANVIER 2019 AU VENDREDI 18 JANVIER 2019

JOURS	Formule F3000 à 8.00€ MIDI	Formule MEDICIS à 11.50€ MIDI	Formule Médecis du Mardi Soir à 16.50€ Formule Médecis du Jeudi soir à 19€ Cocktail et Amuse Bouche compris
Lundi 14 Janvier 2019	Escalope de dinde grillée, sauce roquefort, pommes noisette, fricassée de champignons Fromages ou tarte aux poires	Potage cultivateur Blanquette de veau à l'ancienne, riz arlequin royal chocolat, crème anglaise	
Mardi 15 Janvier 2019	Elèves en stage du 14 Janvier au 25 Janvier 2019	Velouté au potimarron aux pétoncles Goujonnettes de merlan, sauce tartare, risotto Pithiviers	Amuse-bouche : brouillade d'œufs paysanne Noix de St Jacques en pied de cèpe, coulis de mâche Aumônière glacée aux poires
Mercredi 16 Janvier 2019	Potage Saisonnais Darne de saumon grillé beurre maître d'hôtel, poêlée Romanesco, pommes paillasson	Potage minestrone Blanquette de volaille au safran, riz pilaf aux poivrons Pithiviers	
Jeudi 17 Janvier 2019	Elèves en stage du 7 Janvier au 18 Janvier 2019	Œufs farcis au saumon fumé et champignons Tajine de coquelet au citron confit, ragout de pois chiches Plateau de fromages et ses accompagnements	Elèves en stage du 14 Janvier au 8 Février 2019
Vendredi 18 Janvier 2019	EXAMENS	Flamiche aux poireaux Entrecôte double du limousin au bleu d'auvergne et pomme farcie aux lentilles du Puy Crème brûlée et tuile verveine	

MENU SEMAINE DU LUNDI 21 JANVIER 2019 AU VENDREDI 25 JANVIER 2019

JOURS	Formule F3000 à 8.00€ MIDI	Formule MEDICIS à 11.50€ MIDI	Formule Médicis du Mardi Soir à 16.50€ Formule Médicis du Jeudi soir à 19€ Cocktail et Amuse Bouche compris
Lundi 21 Janvier 2019	Potage Conti Côte de porc charcutière, haricots verts, pomme purée	Crème de potimarron aux pétoncles Emincé de volaille au curry, riz madras Frangipane	
Mardi 22 Janvier 2019	Elèves en stage du 14 Janvier au 25 Janvier 2019	Œufs mollets glacés à l'estragon Tajine d'agneau au citron confit, semoule aux dattes Plateau de fromages et ses accompagnements	Amuse-bouche : crème de potiron St Jacques et lard Canon d'agneau en croûte d'herbes, légumes farcis, jus provençal Sablé meringué citron
Mercredi 23 Janvier 2019	Médaille de porc, sauce moutarde à l'ancienne, pomme mont d'or petits pois Fromages ou tarte alsacienne aux mirabelles	Crème Dubarry au haddock Escalope de veau forestière, riz pilaf Tarte fine aux pommes glace vanille	
Jeudi 24 Janvier 2019	Elèves en stage du 14 Janvier au 25 Janvier 2019	Velouté de butternut aux coques Dos de cabillaud Dugléré, tagliatelles de légumes Tarte tropézienne	Elèves en stage du 14 Janvier au 8 Février 2019
Vendredi 25 Janvier 2019	EXAMENS	Œufs cocotte crème de ciboulette et magret fumé Darne de saumon beurre safrané, 3 purées Galette frangipane chocolat	

MENU SEMAINE DU LUNDI 28 JANVIER 2019 AU VENDREDI 1ER FEVRIER 2019

JOURS	Formule F3000 à 8.00€ MIDI	Formule MEDICIS à 11.50€ MIDI	Formule Médicis du Mardi Soir à 16.50€ Formule Médicis du Jeudi soir à 19€ Cocktail et Amuse Bouche compris
Lundi 28 Janvier 2019	Dos de cabillaud rôti, sauce oseille, riz créole, concassée de tomates Crêpes flambées aux pommes et calvados	Potage St Germain Cuisse de poulet poché et ses légumes Tarte fine aux poires, glace chocolat	
Mardi 29 Janvier 2019	Jambon grillé, sauce moutarde, épinards en branche à la crème et mousseline de carotte. Tatin et sa crème fraîche	Œufs cocotte au canard fumé Papillote de saumon à la mélisse, timbale de riz sauvage Crêpes flambées, sorbet mandarine	Amuse-bouche : huître chaude en habit, au champagne Filet de rouget rôti croûte de parmesan, émulsion d'agrumes risotto Pêché mignon
Mercredi 30 Janvier 2019	Gnocchi à la parisienne Filet de rouget rôti, sauce curry, céréales gourmandes, concassée de tomates	Potage Esau Cuisse de canard poché façon pot au feu et ses légumes Dartois aux abricots	
Jeudi 31 Janvier 2019	Pavé de cabillaud rôti, lentilles vertes au lard, beurre blanc au cidre Tatin et sa crème fraîche	Planche de charcuteries Magret de canard à l'orange et pommes gaufrettes Mousse au chocolat	Elèves en stage du 14 Janvier au 8 Février 2019
Vendredi 1er Février 2019	EXAMENS	Œufs cocotte crème de ciboulette et magret fumé Darne de saumon beurre safrané, 3 purées Galette frangipane chocolat	

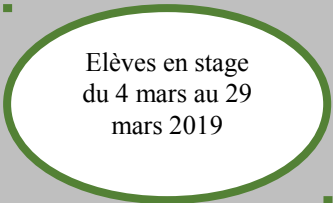
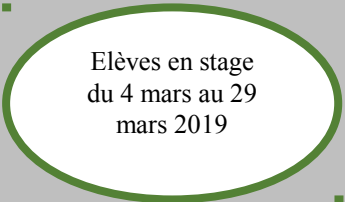
MENU SEMAINE DU LUNDI 4 FEVRIER 2019 AU VENDREDI 8 FEVRIER 2019

JOURS	Formule F3000 à 8.00€ MIDI	Formule MEDICIS à 11.50€ MIDI	Formule Médicis du Mardi Soir à 16.50€ Formule Médicis du Jeudi soir à 19€ Cocktail et Amuse Bouche compris
Lundi 4 Février 2019	Beignets (Fish and Chip) de merlan frits, sauce tartare Fromages ou salade de fruits asiatiques	Avocat aux crevettes sauce cocktail Pièce de bœuf rôtie, légumes printaniers Eclair au chocolat	
Mardi 5 Février 2019	Œufs cocotte à la crème de ciboulette et magret fumé Filet de cabillaud pané, sauce verte, riz pilaf	Planche de charcuteries Magret de canard au chocolat, tagliatelles au chocolat Mousse au caramel	Amuse-bouche : brouillade d'œufs aux morilles Médaillon de lotte au jus de crustacés, millefeuille de légumes Crêmet d'Anjou aux abricots flambés
Mercredi 6 Février 2019	Darne de lieu jaune pochée, beurre blanc d'anis étoilé, wok de légumes sauce soja Café gourmand	Assiette de crudités Filet de julienne meunière, pommes persillées, flan de brocolis Paris Brest	
Jeudi 7 Février 2019	Elèves en stage du 14 Janvier au 8 Février 2019	Œufs cocotte au saumon fumé Papillote de volaille à la citronnelle, timbale de macaronis Crêpes flambées, sorbet orange	
Vendredi 8 Février 2019	EXAMENS	Flamiche aux poireaux Entrecôte double du limousin au bleu d'Auvergne et pomme farcie aux lentilles du Puy Crème brûlée et tuile verveine	

MENU SEMAINE DU LUNDI 25 FEVRIER 2019 AU VENDREDI 1^{ER} MARS 2019

JOURS	Formule F3000 à 8.00€ MIDI	Formule MEDICIS à 11.50€ MIDI	Formule Médicis du Mardi Soir à 16.50€ Formule Médicis du Jeudi soir à 19€ Cocktail et Amuse Bouche compris
Lundi 25 Février 2019	Emincé de volaille à l'estragon, tomate rôtie haricots beurre, pomme maxime Salade de fruits exotiques, petits fours secs	Petit pâté feuilleté Escalope de veau forestière, risotto au chorizo Bavarois praliné	
Mardi 26 Février 2019	Feuilleté d'œufs brouillés Magda. Blanquette de volaille à l'ancienne, riz créole.	Tourin ch'ti Carbonade flamande, chicons braisés Crumble d'ananas aux spéculos	Amuse-bouche: mousse d'avocat cocktail au poisson fumé Canon d'agneau en croûte d'herbes, légumes farcis, jus provençal Sablé meringué au citron
Mercredi 27 Février 2019	Gratinée à l'oignon Emincé de dinde milanaise, tomates provençales, haricots verts, pommes Anna	Tourte provençale Pintadeau rôti, pommes cocotte Bavarois Clermont	
Jeudi 28 Février 2019	Aile de raie beurre noisette aux câpres, risotto Forêt noire	Gratinée à l'oignon Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf Carpaccio d'ananas, glace plombière	Amuse-bouche : velouté alsacien au lard et munster Rollmops au concombre en salade Gambas en kadaïf salade de fenouil Mignon de porc basse température - champignons sauvages chou rouge confit Tajine de volaille de Loué aux fruits secs Strudel prunes flambées Délices du Maghreb
Vendredi 1er Mars 2019	Salade du Puy au saumon et lard Agneau du limousin brayaude Pachade de Saint Flour	Tarte fine aux cèpes et copeaux de foie gras Magret de canard sauce bordelaise pommes Sarladaises Sabayon au Sauternes, cannelé	

MENU SEMAINE DU LUNDI 4 MARS 2019 AU VENDREDI 8 MARS 2019

JOURS	Formule F3000 à 8.00€ MIDI	Formule MEDICIS à 11.50€ MIDI	Formule Médicis du Mardi Soir à 16.50€ Formule Médicis du Jeudi soir à 19€ Cocktail et Amuse Bouche compris
Lundi 4 Mars 2019	Crème Dieppoise Darne de lieu jaune pochée, beurre rouge, pommes vapeur, flan de carottes	Crudités variées Entrecôte double marchand de vin, duo de flans de légumes et pommes gaufrettes Assiette gourmande	
Mardi 5 Mars 2019	Mixed grill et écrasé de pommes de terre aux courgettes et poivrons Tarte normande	 <p>Elèves en stage du 4 mars au 29 mars 2019</p>	Amuse-bouche : huître chaude en habit au champagne Filet de rouget rôti croûte de parmesan, émulsion d'agrumes risotto Pêché mignon
Mercredi 6 Mars 2019	Fish and Chips de merlan sauce tartare Crêpes flambées aux poires	Avocat aux crevettes sauce cocktail Filet de julienne meunière, pommes persillées et flan de brocolis Buffet de desserts	
Jeudi 7 Mars 2019	Terrine de canard Langue de bœuf façon « pot au feu » légumes tournés, sauce Ravigote.	 <p>Elèves en stage du 4 mars au 29 mars 2019</p>	Amuse-bouche : tortilla aux poivrons Gambas flambées crème de whisky Côtelettes de volaille pojarski en salade Canon d'agneau de pauillac en croûte d'herbes légumes primeurs Goulasch de bœuf et rösti Tarte au citron meringuée au basilic Fondant chocolat noir et cerises
Vendredi 8 Mars 2019	Salade du Puy au saumon et lard Agneau du limousin brayaude Pachade de Saint Flour	Tarte fine aux cèpes et copeaux de foie gras Magret de canard sauce bordelaise pommes Sarladaises Sabayon au Sauternes, cannellé	

MENU SEMAINE DU LUNDI 11 MARS 2019 AU VENDREDI 15 MARS 2019

JOURS	Formule F3000 à 8.00€ MIDI	Formule MEDICIS à 11.50€ MIDI	Formule Médicis du Mardi Soir à 16.50€ Formule Médicis du Jeudi soir à 19€ Cocktail et Amuse Bouche compris
Lundi 11 Mars 2019	Navarin de poissons et fruits de mer sauce américaine Mousse chocolat blanc, coulis de framboises	Salade de magret fumé aux suprêmes d'oranges Poulet rôti grand-mère et sa garniture Cheesecake au Bailey	
Mardi 12 Mars 2019	Terrine de lapin Langue de veau façon « pot au feu » légumes tournés, sauce gribiche	Elèves en stage du 4 mars au 29 mars 2019	Amuse-bouche : brouillade d'œufs aux morilles Veau bio en cocotte façon blanquette, légumes printaniers de la Vallée du Loir « Petit Sarthois »
Mercredi 13 Mars 2019	Assiette de cochonaille Escalope de dinde viennoise gratin aux deux pommes	Salade terre et mer Mignon de porc à la bière et aux petits légumes, tagliatelles Clafoutis aux abricots	
Jeudi 14 Mars 2019	Feuilleté d'œufs brouillés aux pétoncles Blanquette de dinde au curry, riz créole	Elèves en stage du 4 mars au 29 mars 2019	Amuse-bouche : mini pie de volaille Gambas flambées crème de whisky Salade du cap aux crevettes calamar et légumes épicés Canon d'agneau de pauillac en croûte d'herbes légumes primeurs Pickled fish (curry de poissons) Tarte au citron meringuée au basilic Pudding aux dattes glace caramel
Vendredi 15 Mars 2019	Assiette Baigorry Poulet sauté basquaise Gâteau basque d'Itxassou	Duo d'escargots et grenouilles en feuilleté Sole pochée bourguignonne Crapiaud du morvan Miroir poire cassis	

MENU SEMAINE DU LUNDI 18 MARS 2019 AU 22 MARS 2019

JOURS	Formule F3000 à 8.00€ MIDI	Formule MEDICIS à 11.50€ MIDI	Formule Médicis du Mardi Soir à 16.50€ Formule Médicis du Jeudi soir à 19€ Cocktail et Amuse Bouche compris
Lundi 18 Mars 2019	Trio de rillettes et tartines Filet de plie en papillote bonne femme, poêlée de champignons de paris, pommes de terre nouvelles	Langoustines à la parisienne Mignon de porc en croûte persillée, pommes de terre grenaille, petits pois à la française Croustillant aux fruits rouges	
Mardi 19 Mars 2019	Pintade rôtie au miel. cocotte de légumes printaniers Assiette du pâtissier	Elèves en stage du 4 mars au 29 mars 2019	Amuse-bouche : crème de girolles aux pétoncles Salmis de pigeon, gratin de butternut, châtaignes Sablé façon tatin
Mercredi 20 Mars 2019	Dos de cabillaud à l'étouffé façon Suchet, poêlée de radis pommes confites à l'huile d'olive Moelleux chocolat, coulis de fraises	Médaille de crabe façon parisienne Noisette d'agneau au parmesan, pommes de terre de Noirmoutier, fagots de haricots verts Feuilleté de fruits exotiques	
Jeudi 21 Mars 2019	Restaurant fermé	Elèves en stage du 4 Mars au 29 Avril 2019	
Vendredi 22 Mars 2019	MENU SAINT PATRICK_	MENU SAINT PATRICK_	

MENU SEMAINE DU LUNDI 25 MARS 2019 AU VENDREDI 29 MARS 2019

JOURS	Formule F3000 à 8.00€ MIDI	Formule MEDICIS à 11.50€ MIDI	Formule Médecis du Mardi Soir à 16.50€ Formule Médecis du Jeudi soir à 19€ Cocktail et Amuse Bouche compris
Lundi 25 Mars 2019	Mixed grill Fromages ou pêche Melba	Tartare de poissons Steak sauté Bercy, pommes sautées à cru Tarte aux fruits en bande	
Mardi 26 Mars 2019	Aile de raie beurre noisette aux salicornes, risotto Biscuit roulé au chocolat	Elèves en stage du 4 mars au 29 mars 2019	Amuse-bouche : crème de carottes cappuccino cumin Magret de canard farci aux fruits secs, jus oriental, polenta Assiette tout chocolat
Mercredi 27 Mars 2019	Légumes à la grecque Dos de cabillaud au fenouil, semoule aux épices, épinards au beurre noisette	Carpaccio d'espadon aux baies roses Magret de canard laqué pommes sarladaises Singapour	
Jeudi 28 Mars 2019	Avocat aux crevettes Filet de canette au poivre vert, pommes mignonette	Elèves en stage du 4 mars au 29 mars 2019	Salade vosgienne (choux, lardons, pommes, gendarmes) Bavarois d'asperges et truite fumée Pièce de bœuf grillée au bleu Bavarois, pommes frites Fondant au chocolat et cerises flambées
Vendredi 29 Mars 2019	Duo d'escargots et grenouilles en feuilleté Sole pochée bourguignonne Crapiaud du morvan Miroir poire cassis	Œufs cocotte à la saucisse de Morteau crème de morilles Côte de veau jurassienne crozets façon risotto Gâteau aux noix de Grenoble glace au Genepi	

MENU SEMAINE DU LUNDI 1ER AVRIL 2019 AU VENDREDI 5 AVRIL 2019

JOURS	Formule F3000 à 8.00€ MIDI	Formule MEDICIS à 11.50€ MIDI	Formule Médicis du Mardi Soir à 16.50€ Formule Médicis du Jeudi soir à 19€ Cocktail et Amuse Bouche compris
Lundi 1er Avril 2019	Guacamole au jambon sec Escalope de dinde viennoise, gratin dauphinois	Asperges sauce mousseline Magret de canard aux fruits secs, légumes printaniers Tarte tutti frutti	
Mardi 2 Avril 2019	Salade de la mer et toasts Brochette de poulet tandoori, wok de légumes	Buffet brunch : crudités, salades composées, viandes froides, sauces, tartare de viande Croque madame, hot dog et mini- hamburger Café gourmand	Amuse-bouche : crème du potager cappuccino cumin Veau bio en cocotte façon blanquette, légumes printaniers « Petit sarthois »
Mercredi 3 Avril 2019	Assortiment de viandes en plancha Fromages ou poire Belle Hélène	Œufs brouillés au saumon fumé Entrecôte double marchand vin, pommes sautées à cru Assortiments de sorbets	
Jeudi 4 Avril 2019	Poulet rôti à l'estragon, pommes boulangères Assiette du pâtissier	Buffet brunch : crudités, salades composées, viandes froides, sauces, omelette froide, tartare de viande Croque-monsieur, crêpe farcie, Café gourmand	Melon à l'italienne Gambas flambées et pasta Canon de Sisteron tian niçois, pommes de terre nouvelles Tarte au citron de menton meringuée
Vendredi 5 Avril 2019	Acras de morue Colombo de porc au gratin de chouchou Blanc manger coco, ananas flambé au rhum	Œufs cocotte à la saucisse de Morteau crème de morille Côte de veau jurassienne creuset façon risotto Gâteau aux noix de Grenoble glace au Genepi	

MENU SEMAINE DU LUNDI 22 AVRIL 2019 AU VENDREDI 26 AVRIL 2019

JOURS	Formule F3000 à 8.00€ MIDI	Formule MEDICIS à 11.50€ MIDI	Formule Médicis du Mardi Soir à 16.50€ Formule Médicis du Jeudi soir à 19€ Cocktail et Amuse Bouche compris
Lundi 22 Avril 2019	FERIE	FERIE	
Mardi 23 Avril 2019	« Mangeons bon, mangeons local ». Buffet de crudités Estouffade de bœuf du Maine à la bière locale, pommes de terre Duchesse Crémet Sarthois	Salade d'avocat au saumon fumé Plancha de viandes blanches, papillote de légumes Entremets aux fruits	Amuse-bouche : gratin d'asperges au parmesan Médaillon de lotte au jus de crustacés, millefeuille de légumes Crémet d'Anjou aux fraises
Mercredi 24 Avril 2019	Œufs cocotte grand-mère Navarin de poissons et fruits de mer sauce américaine	Asperges beurre moussoux au pamplemousse Confit de canard, polenta et piperade Crémet aux fraises	
Jeudi 25 Avril 2019	« Mangeons bon, mangeons local ». Buffet de crudités Sauté de veau aux légumes printaniers Mousse de pommes au fromage blanc	▪ Restaurant fermé Examens ▪	Asperges sauce mousseline Turban de sandre, beurre nantais Magret à l'angevine, printanière de légumes nouveaux Crémet d'Anjou aux fraises
Vendredi 26 Avril 2019	Accras de morue Colombo de porc au gratin de chou chou Blanc manger coco, ananas flambé au rhum	Assiette Baigorry Poulet sauté basquaise Gâteau basque d'Itxassou	

MENU SEMAINE DU LUNDI 29 AVRIL 2019 AU VENDREDI 3 MAI 2019

JOURS	Formule F3000 à 8.00€ MIDI	Formule MEDICIS à 11.50€ MIDI	Formule Médicis du Mardi Soir à 16.50€ Formule Médicis du Jeudi soir à 19€ Cocktail et Amuse Bouche compris
Lundi 29 Avril 2019	Eufs cocotte à la crème d'estragon Filet de dorade grillée basquaise Risotto	Melon au ratafia Navarin d'agneau printanier Tarte fine à la rhubarbe en écaille de fraises	
Mardi 30 Avril 2019	Dos de cabillaud poché, velouté au Jasnières, tagliatelles aux légumes Coupe Jack cigarettes coco	Restaurant fermé Examens	
Mercredi 1er Mai 2019	FERIE	FERIE	
Jeudi 2 Mai 2019	Salade de la mer et toasts Brochette de canard laqué aux cinq épices, nouilles chinoises au wok	Asperges sauce mousseline Gigot d'agneau, mogettes Soupe de fraises et sorbet	
Vendredi 3 Mai 2019	Melon au muscat de Rivesaltes Bourride sétoise riz de Camargue Croustade languedocienne sorbet citron	Assiette de fruits de mer Poulet sauté au cidre et aux pommes Trilogie normande gourmande	

MENU SEMAINE DU LUNDI 6 MAI 2019 AU VENDREDI 10 MAI 2019

JOURS	Formule F3000 à 8.00€ MIDI	Formule MEDICIS à 11.50€ MIDI	Formule Médicis du Mardi Soir à 16.50€ Formule Médicis du Jeudi soir à 19€ Cocktail et Amuse Bouche compris
Lundi 6 Mai 2019	Dos de cabillaud au fenouil, écrasée de pommes terre, épinards au beurre noisette Tarte à l'Ananas frais	Feuilleté d'œufs brouillés aux asperges Duo de brochettes sauce béarnaise, petits légumes farcis Coupe de fruits rouges cardinal	
Mardi 7 Mai 2019	Plancha de viandes blanches, papillotes de légumes Soupe de cerises et sorbet	Gaspacho et gressin Pavé de bœuf, sauce au poivre vert, pommes Darphin Tarte aux fraises	
Mercredi 8 Mai 2019	FERIE	FERIE	
Jeudi 9 Mai 2019	Plancha de canard, papillotes d'abricots au romarin Soupe de fraises et sorbet	Asperges vinaigrette d'agrumes Jambon grillé, gratin de pommes de terre Fondant au chocolat glace vanille	Amuse-bouche : houmous en cappuccino Pastilla de caille au citron confit Tarte fine de Messine au fenouil Couscous oriental de poisson Magret de canard au poivre vert Thé où café gourmand
Vendredi 10 Mai 2019	Melon au muscat de Rivesaltes Bourride sétoise riz de Camargue Croustade languedocienne sorbet citron	Assiette de fruits de mer Poulet sauté au cidre et aux pommes Trilogie normande gourmande	

MENU SEMAINE DU LUNDI 13 MAI 2019 AU VENDREDI 17 MAI 2019

JOURS	Formule F3000 à 8.00€ MIDI	Formule MEDICIS à 11.50€ MIDI	Formule Médicis du Mardi Soir à 16.50€ Formule Médicis du Jeudi soir à 19€ Cocktail et Amuse Bouche compris
Lundi 13 Mai 2019	Elèves en stage du 13 mai au 7 juin 2019	Elèves en stage du 13 mai au 7 juin 2019	
Mardi 14 Mai 2019	Assiette anglaise au buffet et « cornet de frites » Thé ou café gourmand	Asperges sauce vierge Côtes d'agneau grillées, pommes de terre nouvelles en cocotte Moelleux au chocolat glace vanille	Restaurant fermé Examen étude de dossier
Mercredi 15 Mai 2019	Elèves en stage du 13 mai au 7 juin 2019	Elèves en stage du 13 mai au 7 juin 2019	
Jeudi 16 Mai 2019	Chantilly Burrata et carpaccio de tomates Pintade grillée, chips de légumes	Soupe de melon et jambon cru Entrecôte double, sauce marchand de vin, rösti Tarte au chocolat	Amuse-bouche : Nem de porc au soja, tempura de crevettes Bouillon thaï ravioles de crevettes Tarte fine de légumes confits, filets de bar à la fleur de thym Travers de porc au caramel façon cambodgienne, nuddles Magret de canard laqué aux parfums des indes boulgour aux poivrons Blanc mangé au thé vert St Honoré revisité
Vendredi 17 Mai 2019	Croustillant d'asperges d'Argenteuil Suprême de volaille farci aux champignons de paris, purée de carottes de Crécy Paris Brest	Salade Guéménoise, écrasée de pommes de terre aux coques Carre de porc au cidre de Cornouailles poêlée croquante d'artichauts Crêpes à la confiture de fraises de Plougastel	

MENU SEMAINE DU LUNDI 20 MAI 2019 AU VENDREDI 24 MAI 2019

JOURS	Formule F3000 à 8.00€ MIDI	Formule MEDICIS à 11.50€ MIDI	Formule Médicis du Mardi Soir à 16.50€ Formule Médicis du Jeudi soir à 19€ Cocktail et Amuse Bouche compris
Lundi 20 Mai 2019	Elèves en stage du 13 mai au 7 juin 2019	Elèves en stage du 13 mai au 7 juin 2019	
Mardi 21 Mai 2019	Gaspacho de melon et gressin de jambon cru Poulet grillé crapaudine, pommes gaufrettes et confit d'échalotes.	Cappuccino d'asperges, chips de canard fumé Confit de canard pommes sarladaises Soupes de cerises et fraises, sorbet	Restaurant fermé Examen étude de dossier
Mercredi 22 Mai 2019	Elèves en stage du 13 mai au 7 juin 2019	Elèves en stage du 13 mai au 7 juin 2019	
Jeudi 23 Mai 2019	Filet de flétan en croûte, riz sauvage Soupe de melon au muscat, brochette de fraises	Salade de munster et jambon des Ardennes Dos de sandre au cumin, choux au riesling Mirabelles flambées, biscuit à la bergamote	Amuse-bouche : acras de Bacalhau Seranno et encornet, farce aux olives, zarzuela de pescado Bisque de crustacés et salpicon de homard Steak au poivre Tiramisu Forêt noire revisitée
Vendredi 24 Mai 2019	Rocamadour rôti aux pignons de pins Magret de canard sauce périgourdine, pommes Sarladaises Gros macaron de St Emilion farci aux fraises	Pissaladière Daurade flambée au pastis, Mille-feuilles de légumes confits Fiadone verrine de brocciu fenouil confit	

MENU SEMAINE DU LUNDI 27 MAI 2019 AU VENDREDI 31 MAI 2019

ATTENTION à partir de cette date possibilité de modification d'ouverture de nos 2 restaurants pour cause d'examens

JOURS	Formule F3000 à 8.00€ MIDI	Formule MEDICIS à 11.50€ MIDI	Formule Médicis du Mardi Soir à 16.50€ Formule Médicis du Jeudi soir à 19€ Cocktail et Amuse Bouche compris
Lundi 27 Mai 2019			
Mardi 28 Mai 2019	Restaurant fermé Examen étude de dossier		
Mercredi 29 Mai 2019			
Jeudi 30 Mai 2019	FERIE	FERIE	
Vendredi 31 Mai 2019			

MENU SEMAINE DU LUNDI 3 JUIN 2019 AU VENDREDI 7 JUIN 2019

JOURS	Formule F3000 à 8.00€ MIDI	Formule MEDICIS à 11.50€ MIDI	Formule Médicis du Mardi Soir à 16.50€ Formule Médicis du Jeudi soir à 19€ Cocktail et Amuse Bouche compris
Lundi 3 Juin 2019			
Mardi 4 Juin 2019	Elèves en stage du 13 mai au 24 mai 2019		
Mercredi 5 Juin 2019			
Jeudi 6 Juin 2019	Elèves en stage du 13 mai au 24 mai 2019		
Vendredi 7 Juin 2019	Croustillant d'asperges d'Argenteuil Suprême de volaille farci aux champignons de paris, purée de carottes de Croissy Paris Brest	Salade Guéménoise, écrasée de pommes de terre aux coques Carré de porc au cidre de Cornouailles, poêlée croquante aux artichauts Crêpes à la confiture de fraises de Plougastel	