



# Lycée Guillaume TIREL

## Menus du 15 septembre au 30 mai 2026

Bienvenue dans l'univers de nos restaurants pédagogiques !

Nos élèves, étudiants et professeurs vous proposent des menus confectionnés dans le cadre de leurs formations. Du CAP au BTS, les élèves de cuisine comme de salle s'appliquent à vous concocter des menus uniques.

Vous l'aurez compris, en venant dans nos restaurants vous entrez dans une salle de classe et participez directement Menus publication Septembre- Octobre 2024.docx aux apprentissages de nos jeunes. Le service comme les mets sont préparés avec le plus grand soin et peuvent néanmoins maquette menus 2024-2025.docx connaître quelques imperfections. Nous vous remercions d'avance d'être compréhensif.

Déjeuner		Dîner	
Accueil	Fin de service	Accueil	Fin de service
12h00	14h30	19h00	21h30

Au plaisir de vous accueillir très prochainement...

**Lundi 5 janvier**

<b>Restaurant Astérie</b>		<b>Réservation des repas</b>
<b>Déjeuner – Menu à</b>	<b>Diner - Menu</b>	
		
<b>Restaurant Côté Jardin</b>		<b>Réservation des repas</b>
<b>Déjeuner - Menu</b>	<b>Diner</b>	
		
<b>Restaurant Orée</b>		<b>Réservation des repas</b>
<b>Déjeuner – Menu 25.00 €</b>	<b>Diner</b>	
<b>TCAP</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Œuf croquant bourguignonne</li> <li>- Dos de lapereau à la moutarde, tagliatelles</li> <li>- Galette des rois</li> </ul>		



## Mardi 06 janvier

Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 25.00 €  1ProA	Diner	
<ul style="list-style-type: none"><li>- Assiette de saumon fumé, blinis</li><li>- Côte de porc à la Kiev, écrasé de pommes de terre</li><li>- Le « Russe » : douceur croustillante et crémeuse pralinée</li></ul>		
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu	Diner – Menu à 29.50 €  TProB	
	<ul style="list-style-type: none"><li>- Amuse-bouche du moment</li><li>- Feuilleté d'escargots et légumes, crème d'ail</li><li>- Côte de veau poêlée à partager, gratin dauphinois</li><li>- Crêpes flambées au café</li><li>- Mignardise du chef</li></ul>	

Nous privilégiions le règlement par carte bancaire, mais acceptons également les règlements par chèque et l'appoint en espèces.



<b>Restaurant Orée</b>		<b>Réservation des repas</b>
<b>Déjeuner – Menu à 18.50 €</b>  <b>1CAP</b>	<b>Diner</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade d'hiver, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne, et lard fumé</li> <li>- Braisé de tofu frit, sucré-salé aux œufs, gingembre frais, riz parfumé à l'ail</li> <li>- Velouté de lait de coco à l'ananas caramélisé</li> </ul>		

## Mercredi 07 janvier

<b>Restaurant Astérie</b>		<b>Réservation des repas</b>
<b>Déjeuner – Menu à 25.00 €</b>  <b>TCAP</b>	<b>Diner - Menu</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Velouté de panais au saumon fumé</li> <li>- Cuisse de pintade braisée au chou</li> <li>- Fruits flambés</li> </ul>		



Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à	Diner – Menu à 31.00 € MAN	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cocktail du jour : Pornstar Martini</li> <li>- Amuse-bouche</li> <li>- Quiche à l'échalote confite, mousse de Chavignol</li> <li>- Mignon de porc aux pruneaux, pomme et céleri</li> <li>- Pomme flambée comme un crumble, granité au sirop d'érable et glace vanille</li> <li>- Mignardise</li> </ul>	
Restaurant Orée		Réservation des repas
	Diner	
		



**Jeudi 08 janvier**

**Restaurant Astéria**

Déjeuner - Menu à	Diner	Réservation des repas

**Restaurant Côté Jardin**

Déjeuner - Menu à	Diner	Réservation des repas

Déjeuner –	Diner	Réservation des repas



## Vendredi 09 janvier

Restaurant Astéria		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 28.50 €  MAN – 2BTSA	Diner - Menu à	
EXAMENS BLANCS de BTS NOUS CONTACTER POUR RESERVER		
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à	Diner	
Restaurant Orée		Réservation des repas
Déjeuner – 24.50 €  1CAP	Diner	
- Œuf en meurette - Magret de canard à l'hibiscus, légumes d'hiver - Salade d'oranges et dattes parfumée à la fleur d'oranger, financier aux amandes		

Nous privilégiions le règlement par carte bancaire, mais acceptons également les règlements par chèque et l'appoint en espèces.



## Lundi 12 janvier

Restaurant Astéria	Déjeuner - Menu 26.50 € TSTHR	Diner exceptionnel Menu à 38.50 € « Autour du citron »	Réservation des repas
<ul style="list-style-type: none"><li>- Maki au saumon et avocat</li><li>- Crème de langoustines au lait de coco, tartare de langoustines</li><li>- Poulet Teriyaki, nouilles chinoises</li><li>- Crêpes flambées</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Cromesquis de polenta au citron confit, origan, sauce tomate citronnée</li><li>- Velouté de butternut au citron, croûtons dorés et huile aux herbes</li><li>- Volaille basse température au citron et thym, jus de volaille corsé, légumes glacés au citron, gnocchis dorés au romarin</li><li>- Crêpes Suzette au limoncello, verrine de crème légère au citron, mascarpone, zestes de citron confit</li><li>- Financier citron et amande</li></ul>		



Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à	Diner	
Restaurant Orée		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 26.00 € TCAP	Diner	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Feuilleté d'andouille et pommes acides, crème de cidre</li> <li>- Carré de porc rôti, jus au cidre et Calvados, purée de rutabaga et panais</li> <li>- Tourte aux pommes flambées</li> </ul>		

**Mardi 13 janvier**

<b>Restaurant Astéria</b>		<b>Réservation des repas</b>
<b>Déjeuner – Menu à 33.00 € 1Pro A</b>	<b>Diner - Menu</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Croque pomme/camembert</li> <li>- Velouté de panais aux noix de St Jacques, jus de persil</li> <li>- Pièce de lotte rôtie sur lit de potimarron, fondue de blette et chutney mangue</li> <li>- Galette des rois</li> </ul>		
<b>Restaurant Côté Jardin</b>		<b>Réservation des repas</b>
<b>Déjeuner - Menu</b>	<b>Diner – Menu à 27.50 € TProB</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Amuse-bouche du chef</li> <li>- Tarte au poireau et Livarot</li> <li>- Filet de sole (selon arrivage) à la dieppoise, pommes tournées et épinards</li> <li>- Pommes caramélisées, flambées au Calvados, glace vanille</li> <li>- Mignardise</li> </ul>	



Restaurant Orée		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 24.00 € 1CAP	Diner	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Blanquette de volaille aux épices Colombo, blé étuvé madras</li> <li>- Assiette de fromages</li> <li>- Tarte Tatin pommes bananes</li> </ul>		

## Mercredi 14 janvier

Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 26.00 € TCAP	Diner	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Moules en persillade gratinées</li> <li>- Dos de cabillaud au jus de moules, lit d'épinards et écrasé de pommes de terre au beurre salé</li> <li>- Biscuit façon traoumad, pommes sautées caramélisées et caramel butterscotch</li> </ul>		



## Vendredi 16 janvier

Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 28.50 €  MAN – 2BTSA	Diner	
EXAMENS BLANCS de BTS  NOUS CONTACTER POUR RESERVER		
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 33.00 €  2BTB - MAN	Diner	
- Barbes de Saint-Jacques et tapioca - Saint-Jacques et chou-fleur - Aiguillettes de limande dans une nage aux coquillages - Entremet au chocolat - Cannelé de Bordeaux		

Nous privilégiions le règlement par carte bancaire, mais acceptons également les règlements par chèque et l'appoint en espèces.



<b>Restaurant Orée</b>		
<b>Déjeuner – Menu à 24.50 € 1CAP</b>	<b>Diner</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Œuf croustillant, jeunes pousses d'épinard, émulsion de parmesan</li> <li>- Blanquette de veau aux légumes de saison, riz pilaf</li> <li>- Dessert du jour</li> </ul>		
<b>Lundi 19 janvier</b>		
<b>Restaurant Astéria</b>		<b>Réservation des repas</b>
<b>Déjeuner- Menu à 26.50 € TSTHR</b>	<b>Diner - Menu</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Maki au saumon et avocat</li> <li>- Crème de langoustines au lait de coco, tartare de langoustines</li> <li>- Poulet Teriyaki, nouilles chinoises</li> <li>- Crêpes flambées</li> </ul>		



Restaurant Orée		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 27.00 € TCAP	Diner	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Quenelle de brochet sauce Nantua, écrevisses à la nage</li> <li>- Filet de perche en croûte d'herbes, polenta poêlée</li> <li>- Panna cotta aux myrtilles</li> </ul>		
<b>Mardi 20 janvier</b>		
Restaurant Astéria		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 32.50 € Hommage à Paul Bocuse 1Pro A	Diner	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupière à la VGE</li> <li>- Suprême de volaille aux morilles, à la façon de Paul Bocuse</li> <li>- Crème brûlée à la vanille</li> </ul>		



**Mercredi 21 janvier**

<b>Restaurant Astéria</b>		<b>Réservation des repas</b>
<b>Déjeuner – Menu à 24.00 €</b>  TCAP	<b>Diner – Menu à</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bouchée à la Reine</li> <li>- Pièce de saumon poêlée à l'oseille</li> <li>- Choux à la crème</li> </ul>		
<b>Restaurant Côté Jardin</b>		<b>Réservation des repas</b>
<b>Déjeuner – Menu</b>	<b>Diner – Menu à 32.50 €</b>  MAN	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cocktail du jour : Maï Taï</li> <li>- Amuse-bouche</li> <li>- Tartare de bœuf à l'italienne</li> <li>- Navarin d'agneau tandoori, riz madras</li> <li>- Gros chou craquelin au chocolat</li> <li>- Mignardise</li> </ul>	

Nous privilégiions le règlement par carte bancaire, mais acceptons également les règlements par chèque et l'appoint en espèces.



**Jeudi 22 janvier**

<b>Restaurant Astéria</b>		<b>Réservation des repas</b>
<b>Déjeuner – Menu</b>	<b>Diner</b>	
<b>Restaurant Côté Jardin</b>		<b>Réservation des repas</b>
<b>Déjeuner – Menu à 28.50 €</b>  1Pro B	<b>Diner- Menu à 28.50 €</b>  1BTS3	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Amuse-bouche du chef</li> <li>- Velouté de champignons, finger de pain persillé</li> <li>- Suprême de volaille sauce chasseur, pommes miettes</li> <li>- Pecan pie</li> <li>- Mignardise du chef</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sablé raisins curry</li> <li>- Œuf parfait, velouté de panais aux éclats de noisettes</li> <li>- Dos de cabillaud façon meunière, écrasé de vitelotte et chou romanesco</li> <li>- Douceur du Maître d'Hôtel</li> </ul>	

Nous privilégiions le règlement par carte bancaire, mais acceptons également les règlements par chèque et l'appoint en espèces.



## Vendredi 23 janvier

Restaurant Astéria		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 27.00 €  MAN – 2BTSA	Diner - Menu	
EXAMENS BLANCS de BTS  NOUS CONTACTER POUR RESERVER		
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 29.50 €  2BTSB - MAN	Diner	
- Feuille de riz soufflée, pâte de citron et gorgonzola - Encornets façon carbonara - Mulet sauce au vin et salsifis - Galette revisitée - Moelleux au chocolat		



Lundi 26 janvier		<b>Réservation des repas</b>
Restaurant Astérie		
<b>Déjeuner – Menu à 29.50 €</b>  TSTHR	<b>Diner - Menu</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Filet de rouget rôti, sabayon à la moutarde douce, tomate basilic</li> <li>- Entrecôte double grillée, sauce béarnaise, pommes Dauphine</li> <li>- Tarte Bourdaloue aux poires, caramel laitier</li> </ul>		<b>Réservation des repas</b>
Restaurant Orée		
<b>Déjeuner – Menu à 24.50 €</b>  TCAP	<b>Diner</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vol-au-vent à partager</li> <li>- Boudin noir aux deux purées, jus de viande</li> <li>- Moka</li> </ul>		<b>Réservatio n des repas</b>



<b>Mardi 27 janvier</b>		
<b>Restaurant Astéria</b>		
<b>Déjeuner - Menu à 28.50 €</b>  <b>1Pro A</b>	<b>Diner – Menu à 32.50 €</b>  <b>1BTS1</b>  <b>Cuisine végétale, texture d'hiver</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Boudin blanc en brioche, sauce Porto</li> <li>- Dos de lieu en croute de noisette, jus de viande, poêlée de légumes</li> <li>- Crème brûlée vanille, flambée au rhum</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Crème d'oignon doux, croustillant de pain</li> <li>- Velouté de topinambours fumés, chips de panais, pickels d'oignon rouge, tuile au sarrasin, huile de noisettes vierge</li> <li>- Ravioles de potimarron aux noisettes, bouillon infusé au foin, légumes glacés, écume de champignons bruns</li> <li>- Poire pochée au vin épicé, crème tonka, tuile cacao, sorbet poire maison, condiment à l'orange confite</li> <li>- Truffe chocolat-betterave, cœur de gingembre confit, enrobage framboise lyophilisée &amp; cacao</li> </ul>	<b>Réservation des repas</b>



**Mercredi 28 janvier**

<b>Restaurant Astéria</b>		<b>Réservation des repas</b>
<b>Déjeuner – Menu à 24.00 €</b>  <b>TCAP</b>	<b>Diner - Menu à 33.00 €</b>  <b>1BTS2</b>  <b>Régal végétal, mais pas que...</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade d'endives et haddock fumé</li> <li>- Brandade de morue aux olives</li> <li>- Déclinaison aux parfums de citron</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Toast de faumage et fleurs</li> <li>- Salade d'endives, pousses d'épinard, orange, comté, raisin sec et noix</li> <li>- Risotto en cromesquis, fenouil confit et carotte pourpre glacée, filet de bar snacké et jus de veau réduit</li> <li>- Chiffonnade d'ananas, pomme acidulée et céleri branche</li> <li>- Assortiment de pâtes de fruits</li> </ul>	
<b>Restaurant Côté Jardin</b>		<b>Réservation des repas</b>
<b>Déjeuner - Menu à 29.00 €</b>  <b>2STHR</b>	<b>Diner – Menu à 31.00 €</b>  <b>MAN</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cocktails du jour : Florida ou Américano</li> <li>- Œuf poché garniture bourguignonne</li> <li>- Mignon de porc aux pruneaux, purée de pomme et céleri</li> <li>- Verrine de fromage blanc aux brisures de marron</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cocktail du jour : Cosmopolitan</li> <li>- Tagliatelles de céleri, beurre miso et noisettes</li> <li>- Artichauts et légumes racines à la barigoule, tuile de sarrasin</li> <li>- Banane flambée « split », show du chef de rang</li> <li>- Brownies au chocolat et haricots rouges</li> </ul>	

Nous privilégiions le règlement par carte bancaire, mais acceptons également les règlements par chèque et l'appoint en espèces.



**Jeudi 29 janvier**

**Restaurant Astérie**

**Réservation  
des repas**

**Déjeuner – Menu à**

**Diner - Menu**



**Restaurant Côté Jardin**

**Réservation  
des repas**

**Déjeuner - Menu à 29.00 €**

**1ProB**

- Amuse-bouche du chef
- Potage de pomme de terre, croquant de légumes
- Magret de canard sauce à l'orange et aux épices, gratin Dauphinois
- Tarte aux poires
- Mignardise du moment

**Diner – Menu à**



Nous privilégiions le règlement par carte bancaire, mais acceptons également les règlements par chèque et l'appoint en espèces.



## Vendredi 30 janvier

Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 28.00 €  2BTSA - MAN	Diner - Menu	
EXAMENS BLANCS de BTS  NOUS CONTACTER POUR RESERVER		
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 29.50 €  MAN – 2BTB	Diner – Menu à	
-Feuille de riz soufflée, pâte de citron et gorgonzola - Encornets façon carbonara - Mulet sauce au vin blanc, salsifis - Galette revisitée - Moelleux au chocolat		



**Mardi 3 février**

**Restaurant Astéria**

**Réservation  
des repas**

**Déjeuner – Menu à 24.00 €**

**1ProA**

**Diner - Menu à 33.50 €**

**1BTS1**

**Illusion végétale...**

- Gâteau de pommes de terre à la saucisse de Morteau
- Dos de cabillaud aux olives et tomate, tagliatelles
- Crêpes flambées aux pommes

- Cromesquis de pois cassés, vinaigrette au citron confit
- Tartare de céleri rave et pomme verte, condiment curcuma frais, huile de livèche, croustillant de sarrasin soufflé
- Tournedos de polenta grillée, purée de chou-fleur rôti, jus corsé de champignons, pickles d'échalote, crumble noisette
- Crèmeux de citron vert, croustillant châtaigne, suprêmes de mandarine, gel acidulé et sorbet mandarine
- Pâte de coing au romarin, sablé sarrasin, crèmeux miel léger, granité pomme-verveine





<b>Restaurant Côté Jardin</b>		<b>Réservation des repas</b>
<b>Déjeuner - Menu 26.00 €</b>  2ProA	<b>Diner – Menu à</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Crevettes en tempura, sauce tentsuyu</li> <li>- Filet mignon de porc en croûte, sauce aigre-douce et légumes assortis</li> <li>- Tarte de Demoiselles Tatin, chantilly mascarpone au combawa</li> </ul>		
<b>Restaurant Orée</b>		<b>Réservation des repas</b>
<b>Déjeuner – Menu à</b>	<b>Diner</b>	



**Mercredi 04 février**

<b>Restaurant Astéria</b>		<b>Réservation des repas</b>
<b>Déjeuner – Menu à 23.50 €</b>  <b>TCAP</b>	<b>Diner - Menu 31.00 €</b>  <b>1BTS2</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade de poire et chèvre</li> <li>- Parmentier de boudin noir et pomme</li> <li>- Crème brûlée au pamplemousse dans sa peau</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Avocat en bavarois, Saint-Jacques fumée et sésame noir</li> <li>- Mousse de pomme de terre au Beaufort, poêlée de girolles et escargots à l'ail et persil</li> <li>- Fricassée de légumes d'hiver, dos de cabillaud cuit basse température, viennoise de parmesan et jus réduit</li> <li>- Poêlée de fruits de saison</li> <li>- Perles du Japon</li> </ul>	
<b>Restaurant Côté Jardin</b>		<b>Réservation des repas</b>
<b>Déjeuner - Menu à 29.00 €</b>  <b>2STHR</b>	<b>Diner – Menu à 30.50 €</b>  <b>MAN</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cocktail du jour : Florida ou Americano</li> <li>- Œuf poché garniture bourguignonne</li> <li>- Filet mignon de porc aux pruneaux, purée de pommes et céleri</li> <li>- Verrine de fromage blanc aux brisures de marrons</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cocktail du jour : Cosmopolitan</li> <li>- Tagliatelles de céleri, beurre miso et noisettes</li> <li>- Arancini champignons épinards, mayonnaise harissa</li> <li>- Artichaut et légumes racines barigoule, tuile de sarrasin</li> <li>- Banana flambée split</li> <li>- Brownies au chocolat et haricots rouges</li> </ul>	

Nous privilégiions le règlement par carte bancaire, mais acceptons également les règlements par chèque et l'appoint en espèces.

**Jeudi 05 février**

**Restaurant Côté Jardin**

<b>Déjeuner - Menu à 27.50 €</b> <b>1ProB</b>	<b>Diner – Menu à 28.50 €</b> <b>1BTS3</b>	<b>Réservation des repas</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Amuse-bouche du chef</li> <li>- Velouté champignons, poêlée de champignons, finger de pain persillé</li> <li>- Suprême de volaille Label Rouge Grand-Mère, pommes cocotte</li> <li>- Tarte au citron meringuée</li> <li>- Mignardise</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sablé raisins curry</li> <li>- Œuf parfait, velouté de panais aux éclats de noisettes</li> <li>- Dos de cabillaud façon meunière, écrasé de vitelotte et chou romanesco</li> <li>- Douceur du Maître d'Hôtel</li> </ul>	

**Restaurant Orée**

<b>Déjeuner – Menu à 27.00 €</b> <b>2ProB</b>	<b>Diner – Menu à</b>	<b>Réservation des repas</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Buffet d'entrées au choix : velouté de potimarron châtaigne <b>ou</b> poireau rôti au tartare d'huîtres, vinaigrette au kiwi <b>ou</b> œuf mayonnaise, salade</li> <li>- Poulet rôti, poêlée de légumes d'antan et pommes Pont-Neuf</li> <li>- Chariot de desserts</li> </ul>		



## Vendredi 06 février

### Restaurant Astérie

Déjeuner – Menu à 27.50 €

2BTSA - MAN

Diner - Menu

Réserve  
des repas

EXAMENS BLANCS de BTS

NOUS CONTACTER POUR RESERVER



### Restaurant Côté Jardin

Déjeuner - Menu 31.00 €

2BTSB - MAN

Diner

Réserve  
des repas

- Arancini, mayonnaise à l'harissa
- Artichauts et légumes racines barigoule, tuile de sarrasin
- Selle d'agneau, fruits secs, polenta et salsifis glacés
- Baba aux agrumes
- Muffins au chocolat





Lundi 09 février

**Restaurant Côté Jardin**

Déjeuner - Menu à 25.50 € 1STHR	Diner	Réservation des repas
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tartare de la mer</li> <li>- Brochette de poulet, sauce Teriyaki, nouilles sautées aux légumes, crémeux de pois chiches</li> <li>- Sablé breton, chantilly et fruits de saison</li> <li>- Smoothie</li> </ul>		

**Restaurant Orée**

Déjeuner – Menu à 23.50 € TCAP	Diner	Réservation des repas
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ficelle picarde</li> <li>- Estouffade nîmoise, tagliatelles</li> <li>- Carpaccio de fruits de saison, réduction d'orange au miel</li> </ul>		

Nous privilégiions le règlement par carte bancaire, mais acceptons également les règlements par chèque et l'appoint en espèces.



**Mardi 10 février**

<b>Restaurant Astéria</b>		<b>Réservation des repas</b>
<b>Déjeuner – Menu à 22.50 €</b>  <b>1ProA</b>	<b>Diner – Menu à 33.50 €</b>  <b>1BTS1</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tagliatelles de butternut en salade, vinaigrette à l'orange, éclats de noisettes et amandes</li> <li>- Tourte de Roselval, crème de reblochon comme une tartiflette, accompagnée de sa salade verte aux noix</li> <li>- Poire pochée aux épices à la façon d'un vin chaud</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Crème d'ail doux et noisette, crumble de parmesan, huile verte</li> <li>- Langoustines aux ravioles croustillantes, navet et croustillant d'ail</li> <li>- Carré d'agneau en croute d'olive, légumes glacés</li> <li>- Sphère chocolatée, insert abricot-anis, biscuit moelleux aux amandes</li> <li>- Mini tartelette au citron</li> </ul>	
<b>Restaurant Côté Jardin</b>		<b>Réservation des repas</b>
<b>Déjeuner - Menu à 27.00 €</b>  <b>2ProA</b>	<b>Diner</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tempura de crevettes et sa sauce tentsuyu</li> <li>- Filet mignon de porc en croûte, sauce aigre-douce</li> <li>- Tarte des Demoiselles Tatin aux pommes, crème chantilly mascarpone au combawa</li> </ul>		



Restaurant Orée		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 26.50 € 1CAP	Diner	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Terrine du jour</li> <li>- Retour de pêche en persillade, fondue de poireaux et champignons, duo de purées au lard croustillant</li> <li>- Tarte au chocolat et maracuja, coulis d'ananas</li> </ul>		
<b>Mercredi 11 février</b>		
Restaurant Astéria		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 24.50 € TCAP	Diner – Menu à 32.00 € 1BTS2	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Galette de sarrasin au fromage de chèvre, noix et miel</li> <li>- Brandade de poisson, salade de saison</li> <li>- Pomme au four feuilletée, caramel au beurre salé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Acras de Morue au basilic</li> <li>- Ceviche de daurade royale, sauce vierge de tomate et condiment aux agrumes</li> <li>- Râble de lapin aux olives, crozets en risotto, jus de lapin réduit et tuile dentelle</li> <li>- Crêpes flambées au café</li> <li>- Un air d'enfance : brioche perdue et rochers glacés aux marshmallows</li> </ul>	



<b>Restaurant Côté Jardin</b>		<b>Réservation des repas</b>
<b>Déjeuner - Menu à 27.00 €</b>  <b>2STHR</b>	<b>Diner – Menu à 28.00 €</b>  <b>MAN</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Charcuteries lyonnaises et cervelle de Canut</li> <li>- Darne de saumon grillée, jus de poulet, garniture grand-mère</li> <li>- Mousse au chocolat, crumble noisette et crème anglaise mousseuse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cocktail du jour : Limoncello spritz</li> <li>- Amuse-bouche</li> <li>- Œuf mollet croquant, garniture bourguignonne</li> <li>- Dos de cabillaud rôti, beurre blanc et risotto aux herbes</li> <li>- Coupe Italienne</li> <li>- Madeleine au citron</li> </ul>	

**Jeudi 12 février**

<b>Restaurant Astéria</b>		<b>Réservation des repas</b>
<b>Déjeuner – Menu à</b>	<b>Diner - Menu à</b>	
		



Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
<p><b>Déjeuner – Menu à 28.50 €</b> <b>1ProB</b></p>	<b>Diner – Menu à</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Potage Parmentier, croquant de légumes</li> <li>- Magret de canard sauce Madère, navets et oignons glacés</li> <li>- Tarte alsacienne, caramel au beurre salé</li> </ul>		
Restaurant Orée		Réservation des repas
<p><b>Déjeuner – Menu à 27.00 €</b> <b>2ProB</b></p>	<b>Diner – Menu à</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Buffet d'entrées au choix : velouté de potimarron châtaigne <b>ou</b> poireau rôti au tartare d'huîtres, vinaigrette au kiwi <b>ou</b> œuf mayonnaise, salade</li> <li>- Poulet rôti, poêlée de légumes d'antan et pommes Pont-Neuf</li> <li>- Chariot de desserts</li> </ul>		



## Vendredi 13 février

Restaurant Astérie		Réervation des repas
Déjeuner - Menu à 29.50 €  2BTSA - MAN	Diner - Menu à	
EXAMENS BLANCS de BTS  NOUS CONTACTER POUR RESERVER		
Restaurant Côté Jardin		Réervation des repas
Déjeuner - Menu à 31.50 €  2BTSA - MAN	Diner - Menu à	
- Arancini, mayonnaise à l'harissa - Artichauts et légumes racines barigoule, tuile de sarrasin - Selle d'agneau, fruits secs, polenta et salsifis glacés - Baba aux agrumes - Muffins au chocolat		



<b>Restaurant Orée</b>		<b>Réservation des repas</b>
<b>Déjeuner – Menu à 25.50 €</b>  <b>1CAP</b>	<b>Diner</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Œufs mimosa</li> <li>- Dos de lieu comme une blanquette parfumée à la vanille, légumes de saison</li> <li>- Crêpes flambées</li> </ul>		

### Lundi 16 février

<b>Restaurant Côté Jardin</b>		<b>Réservation des repas</b>
<b>Déjeuner - Menu à 25.50 €</b>  <b>1STHR</b>	<b>Diner – Menu à</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tartare de la mer</li> <li>- Brochette de poulet, sauce Teriyaki, nouilles sautées aux légumes, crémeux de pois chiches</li> <li>- Sablé breton, chantilly et fruits de saison</li> <li>- Smoothie</li> </ul>		



<b>Restaurant Orée</b>		<b>Réservation des repas</b>
<b>Déjeuner – Menu à 25.50 €</b>  <b>TCAP</b>	<b>Diner</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mac and cheese au brocoli</li> <li>- Burger de bœuf au comté, sauce fromagère, pomme de terre aux épices</li> <li>- Banana split</li> </ul>		
<b>Mardi 17 février</b>		
<b>Restaurant Astéria</b>		<b>Réservation des repas</b>
<b>Déjeuner - Menu à 27.50 €</b>  <b>1ProA</b>	<b>Diner – Menu à 32.00 €</b>  <b>1BTS1</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Velouté de chou-fleur, lardons, croustillant noisette et croûtons</li> <li>- Confit de canard pommes sarladaises</li> <li>- Crêpe à la façon du chef</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sablés feuilletés et tapenade</li> <li>- Encornet farci aux légumes de saison, jus de bouillabaisse réduit</li> <li>- Pavé de bar grillé, sauce maltaise, pommes de terre écrasées aux olives noires</li> <li>- Crèmeux d'agrumes, gel clémentine, tuile croustillante, sorbet verveine</li> <li>- Oreillettes</li> </ul>	



<b>Restaurant Côté Jardin</b>		<b>Réservation des repas</b>
<b>Déjeuner - Menu à 29.00 €</b>  <b>2ProA</b>	<b>Diner – Menu à</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Œuf mollet, velouté de chou-fleur et crumble de pain toasté et lard grillé</li> <li>- Filet mignon de veau braisé au café, endives confites</li> <li>- Crêpes Flambées</li> </ul>		
<b>Restaurant Orée</b>		<b>Réservation des repas</b>
<b>Déjeuner - Menu à 27.50 €</b>  <b>1CAP</b>	<b>Diner -</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carré de porc au chorizo, jus à l'origan, pommes de terre sautées à cru, butternut rôti aux épices</li> <li>- Assortiments 3 fromages de 3 régions</li> <li>- Brownies aux noisettes, crème anglaise à la pistache</li> </ul>		



**Mercredi 18 février**

<b>Restaurant Astéria</b>		<b>Réservation des repas</b>
<b>Déjeuner – Menu à 26.50 €</b>  <b>TCAP</b>	<b>Diner – Menu à 32.50 €</b>  <b>1BTS2</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Velouté de patate douce, noix de coco et maïs</li> <li>- Blanquette de poulet, riz pilaf</li> <li>- Croustillant aux fruits d'hiver, caramel à l'orange</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Crevettes flambées au rhum et chutney de mangue</li> <li>- Tartare de Daurade</li> <li>- Filet de bœuf façon Wellington, sauce grand veneur et petite ratatouille</li> <li>- Tarte soufflée à la myrtille</li> <li>- Financier à la pistache</li> </ul>	
<b>Restaurant Côté Jardin</b>		<b>Réservation des repas</b>
<b>Déjeuner – Menu à 27.00 €</b>  <b>2STHR</b>	<b>Diner</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Charcuterie lyonnaise et cervelle de Canut</li> <li>- Darne de saumon grillée, jus de poulet, garniture grand-mère</li> <li>- Mousse au chocolat, crumble noisette et sauce anglaise mousseuse</li> </ul>		

Nous privilégiions le règlement par carte bancaire, mais acceptons également les règlements par chèque et l'appoint en espèces.



Jeudi 19 février

Restaurant Astéria		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à	Diner- Menu à	
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à	Diner – Soirée privatisée Académie culinaire italienne	
Restaurant Orée		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 27.00 €	Diner	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Velouté Dubarry marinière de coques</li> <li>- Fricassée de pintade, sauce au vin d'Arbois, champignons des bois, gratin de crozets au Comté</li> <li>- Dessert du moment</li> </ul>		

Nous privilégiions le règlement par carte bancaire, mais acceptons également les règlements par chèque et l'appoint en espèces.



**Vendredi 20 février**

<b>Restaurant Astéria</b>		<b>Réservation des repas</b>
<b>Déjeuner - Menu à 28.50 €</b>  <b>2BTSA - MAN</b>	<b>Diner - Menu à</b>	
<b>EXAMENS BLANCS de BTS</b>  <b>NOUS CONTACTER POUR RESERVER</b>		
<b>Restaurant Orée</b>		<b>Réservation des repas</b>
<b>Déjeuner - Menu à 27.00 €</b>  <b>1CAP</b>	<b>Diner - Menu à</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cigare de chèvre au miel et menthe fraîche</li> <li>- Mijoté de veau au chorizo, légumes de saison, pommes écrasées aux herbes</li> <li>- Crumble pommes, poires, chantilly mascarpone parfumée au combawa</li> </ul>		