

MENUS DU 2EME ET 3EME TRIMESTRE ANNEE SCOLAIRE 2020/2021

LYCEE HÔTELIER MARIE CURIE DE ST JEAN DU GARD

Restaurant ouvert le midi : du mardi au vendredi de 12h30 à 14h30

Le soir : de 19h30 à 22h30



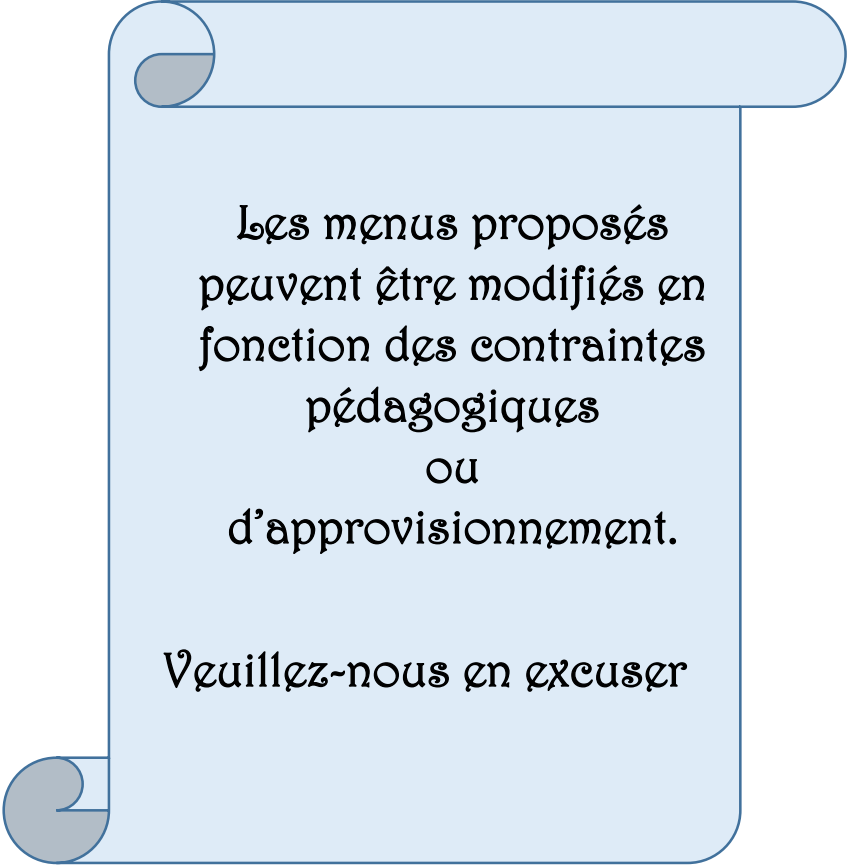
Réservations

Du lundi au jeudi de 8h à 17h30

Le vendredi de 8h à 17h

Au 04.66.85.30.85





Les menus proposés
peuvent être modifiés en
fonction des contraintes
pédagogiques
ou
d'approvisionnement.

Veuillez-nous en excuser

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2021



Jeudi 21 janvier 2021 (MIDI)

23€

Amuse-bouche

Huîtres grillées risotto d'orge

Entrée

Rosace de riz, écrevisses et
grenouilles des Dombes sauce Nantua

Plat principal

Filet mignon de veau en croûte,
Flan de potiron, gnocchi façon aligot

Desserts

Soufflé glacé à la Chartreuse et
quelques croquants

Vendredi 22 janvier 2021 (MIDI)

21€

Amuse-bouche

Blinis de saumon fumé

Entrée

Tartare de saumon sur salade de
lentilles vertes

Plat principal

Coquelet grillé façon Beaulieu
et ses légumes

Dessert réalisé par la Mention desserts
de restaurant



MENUS DU MOIS DE JANVIER 2021

Mardi 26 janvier 2021 (MIDI)

23€

Amuse-bouche
Bouillon de coquillages

Entrée
Sur l'idée de vol au vent ...
ris de veau et morilles

Plat principal
Dos de cabillaud en croûte de chorizo
Espuma iodé ratte et mini légumes

Dessert réalisé par la Mention
desserts de restaurant

Mercredi 27 janvier 2021 (MIDI)

30€

VERITABLE BOUILLABAISSE

Entrée
Soupe de poisson

Plat principal
Bouillabaisse

Chariot de desserts

Jeudi 28 janvier 2021 (MIDI)

23€

Amuse-bouche
Roulade de sole farcie,
crémeux parfumé au wasabi

Entrée
Selon créativité

Plat principal
Filet mignon de veau en croûte,
Légumes oubliés,
jus de viande en sucré salé

Dessert réalisé par la Mention
desserts de restaurant

Vendredi 29 janvier 2021 (MIDI)

23€

Retour d'Espagne
Amuse-bouche
Pincho "tomate y jamon"

Entrée
Assiette de tapas variées
(tortilla, calamar frit, tartine chorizo,
brochette tomate fromage)

Plat principal
Paëlla

Dessert réalisé par la Mention
desserts de restaurant

MENUS DU MOIS DE FEVRIER 2021

Mardi 02 février 2021 (MIDI)

25€

Amuse-bouche

Blanc manger, jeunes poireaux
et poutargue

Entrée

Cassolette de langouste
et noix St Jacques

Plat principal

Le bœuf en déclinaison
(le filet, la queue et la moelle)

Dessert réalisé par la Mention
desserts de restaurant

Mercredi 03 février 2021 (MIDI)

23€

Amuse-bouche

Quenelle de brochet sauce Nantua

Entrée

Raviole ouverte d'escargot au jus

Plat principal

Dorade royale, dorée au beurre
de crustacés
chorizo et seiches,
nuage d'une américaine

Dessert

Tarte Tatin

Jeudi 04 février 2021 (MIDI)

23€

Amuse-bouche

Œufs de caille pochés
Mousseline de brandade,
jus de poivron

Entrée

Beignets de gambas
et salade d'agrumes et de mangue,
jeunes pousses de salades

Plat principal

Sole meunière sur mousseline de
panais et coppa

Desserts

Moelleux ananas citron
Pancake à la courge,
Yoghourt glacé à la cacahuète

Vendredi 05 février 2021 (MIDI)

21€

CUISINE PARFUMÉE

Amuse-bouche

Verrine de tartare aux deux saumons

Entrée

Rillettes de truite aux épices
et légumes croquants

Plat principal

Magret de canard au miel, à l'orange,
pommes amandines
et courgettes farcies

Dessert réalisé par la Mention desserts
de restaurant

MENUS DU MOIS DE FEVRIER 2021

Mardi 09 février 2021

42€

MIDI OU SOIR SELON PROTOCOLE
SANITAIRE

MENU AUTOUR DE LA TRUFFE NOIRE

Amuse-bouche

L'œuf poché et le diamant dans son écrin

Entrée

Raviole de foie gras,
artichauts en déclinaison
et bouillon de poule émulsionné à la truffe

Plat principal

Filet de veau embeurré de pomme de terre
à la truffe, jus marbré

Fromage

Le Brie de Meaux truffé, pain noir
et saladine croquante

Desserts

Macaron maïs, crème brûlée à la chicorée
Crème glacée à la tuber Mélanosporum

Mercredi 10 février 2021

42€

MIDI OU SOIR SELON PROTOCOLE
SANITAIRE

MENU AUTOUR DE LA TRUFFE

Amuse-bouche

L'œuf brouillé et le diamant noir dans son
écrin

Entrée

Noix de Saint Jacques snackée
topinambours et artichauts en déclinaison,
émulsion truffée

Plat principal

Filet mignon et foie gras en croûte,
Légumes anciens étuvés
beurre aux truffes

Fromage

Le Brie de Meaux truffé et saladine
croquante
à l'huile de noisette

Desserts

Sur l'idée d'une tarte Tatin,
pomme et truffe

Jeudi 11 février 2021 (MIDI)

23€

Amuse-bouche

Mousseline de noix de St Jacques
à la sauce américaine

Entrée

Beignets de morue, houmous de
betterave, ketchup maison

Plat principal

Magret de canard laqué,
Polenta aux abricots secs
jus sucré salé

Dessert

Café gourmand made in USA

Vendredi 12 février 2021 (MIDI)

21€

RETOUR D'ASIE

Amuse-bouche

Tartare de saumon aux saveurs d'Asie

Entrée

Maquis, beignets de crevettes, nem,
bouillon

Plat principal

Brochette de volaille au caramel
Riz cantonais

Dessert réalisé par la Mention
desserts de restaurant

MENUS DU MOIS DE MARS 2021

Mardi 02 mars 2021 (MIDI)

23€

Amuse-bouche

Pâté en croûte de volaille au foie gras
à notre façon

Entrée

Millefeuille parfait de brochet sauce
Nantua

Plat principal

Filet de turbot en Viennoise de cèpes
Artichauts/coquillages/épinards

Dessert

Autour du chocolat



Mercredi 03 mars 2021 (MIDI)

21€

Amuse-bouche

L'oeuf en deux cuissons,
mollet puis frit, velouté de cèpes

Entrée

Bouchée aux gambas

Plat principal

Magret de canard,
Polenta moelleuse,
sauce aux Costière de Nîmes
et au miel

Dessert

Entremet poire/chocolat

Jeudi 04 mars 2021

25€

MIDI OU SOIR SELON PROTOCOLE
SANITAIRE

Diner avec le maître fromager MOF 2019

Vincent VERGNES

TOUS FROMAGES



Vendredi 05 mars 2021 (MIDI)

23€

DE TERROIR EN TERROIR

Amuse-bouche

Tartare d'huître à l'andouille
de Guéméné

Entrée

Cassolette de fruits de mer gratinée

Plat principal

L'Agneau des Cévennes en
déclinaison : l'épaule mijotée en
navarin au tandoori et le carré en
côtelettes panées façon Maréchale

Desserts

Tartelette choco/banane,
glace Rhum raisins

MENUS DU MOIS DE MARS 2021

Mardi 09 mars 2021 (MIDI)

23€

Amuse-bouche
Encornets farcis

Entrée

La noix de St Jacques dans sa coquille,
maïs, pieds de cochons, oignons doux

Plat principal

Mignon de veau, jus au Madère,
gnocchi et butternut

Dessert

Créativité autour du chocolat



Mercredi 10 mars 2021

25€

**MIDI OU SOIR SELON PROTOCOLE
SANITAIRE**

SOIREE AUTOUR DES CARNAVALS

Amuse-bouche
Bouchées apéritives

Entrée

Venise : Tonnato Vittello

Plat principal

Rio : Feijoada

Dunkerque : les desserts de carnaval



Jeudi 11 mars 2021 (MIDI)

23€

Amuse-bouche
Tartare aux deux saumons

Entrée

Cannelloni gratiné aux ris de veau

Plat principal

Poitrine de pintade aux aïelles,
croquette de pommes de terre
et crémeux de céleris rave

Desserts

Croustillant mousse banane,
Caramel beurre salé banane
et ananas rôti

Vendredi 12 mars 2021 (MIDI)

23€

DE TERROIR EN TERROIR

Amuse-bouche

Millefeuille de Saint Jacques
et betterave rouge

Entrée

Cannellonis gratinés au Brocciu

Plat principal

Chartreuse de confit de canard au
choux braisé, pommes cocottes

Dessert

Forêt Noire

MENUS DU MOIS DE MARS 2021

Mardi 16 mars 2021 (MIDI)

23€

Amuse-bouche

Crème tiède d'haricots coco,
émulsion noisette
et tartine de confit de canard

Entrée

Saint Jacques grillée
Compotée de fenouil vinaigrette perlée au
jus de fruit de la passion, nuage de Coco

Plat principal

Poulet de Bresse en déclinaison,
étuvée de légumes, jus court marbré

Dessert

Créativité autour de la pomme

Mercredi 17 mars 2021 (MIDI)

21€

Entrée

Craquant de truite au Roquefort

Plat principal

Calamar farci, coulis de crustacés
Rizotto aux champignons

Dessert

Tarte croustillante au chocolat
et son coulis

Jeudi 18 mars 2021 (SOIR)

25€

SOIREE AUTOUR DE L'ITALIE

Amuse-bouche

Bisque de crabes
mousseline d'artichauts et peccorino

Antipasti :

Poulpe, mortadella, poivron grillé,
Jambon cru de Parme, bruschetta,
beignets

Plat principal

Paupiette de veau piémontaise

Desserts

Cannoli tiramisu, pana cotta,
et sorbet limoncello



MENU DU MOIS DE MARS 2021

Mardi 23 mars 2021 (MIDI)

23€

Amuse-bouche

Crème tiède d'haricots coco,
émulsion noisette
et tartine de confit de canard

Entrée

Cuisses de grenouilles,
déclinaison de choux fleur
et bouillon émulsionné au vert

Plat principal

Poulet de Bresse en déclinaison,
étuvés de légumes, jus court marbré

Dessert

Créativité autour de la pomme

Mercredi 24 mars 2021 (MIDI)

21€

Entrée

Œuf poché bourguignon

Plat principal

Paupiette de volaille forestière
risotto de légumes

Dessert

Savarin individuel chantilly
et fruits frais



Jeudi 25 mars 2021 (MIDI)

23€

Amuse-bouche

Civet de noix de St Jacques
et vin rouge

Entrée

Œufs cocotte, asperge écrevisses

Plat principal

Epaule d'agneau entière
confite aux olives,
polenta aux légumes

Desserts

Baba crémeux aux marrons,
éclats de noisettes caramélisées,
glace Rhum

Vendredi 26 mars 2021 (MIDI)

23€

MENU GARDOIS

Amuse-bouche

Huîtres et oignons des Cévennes

Entrée

Pavé de truite sauce au vin blanc
AOC Costières de Nîmes

Plat principal

Suprême de poulet jaune contisé
aux oignons doux des Cévennes,
Petits pois à la française
et pomme fondante
Jus aux oignons

Desserts

Trilogie de la pomme reinette
du Vigan AOC
(crumble, sorbet, écume)

MENUS DU MOIS DE MARS 2021

Mardi 30 mars 2021 (MIDI)

23€

Amuse-bouche

Langoustine et gambas simplement rôties
Houmous de carottes
« aux épices douces »

Entrée

Raviole ouverte aux pleurotes,
Cuisses de grenouilles, bouillon persillé

Plat principal

Pithiviers de pintade fermière et foie gras,
Légumes oubliés, jus court infusé à la
cardamome

Dessert

Créativité autour de la pâte à choux

Mercredi 31 mars 2021 (MIDI)

21€

Entrée

Salade composée du moment

Plat principal

Pavé de saumon rôti au lard
choux braisé, carottes glacées,
beurre de vin rouge

Desserts

Crème brûlée aux fruits de la passion
et palmiers feuilletés



MENUS DU MOIS D'AVRIL 2021

Jeudi 01 avril 2021 (MIDI)

23€

Amuse-bouche

Raviolis gorgonzola, espuma de speck

Entrée

Risotto à la fondue de poireaux aux lardons et œuf parfait

Plat principal

Tournedos Rossini,
mousse de petits pois,
légumes glacés

Dessert

Savarin aux fruits frais et son coulis



Vendredi 02 avril 2021 (MIDI)

23€

MENUAUTOUR DE L'HUILE D'OLIVE

Amuse-bouche

Socca niçoise, crème fouettée,
huile AOC, truite fumée

Entrée

Gambas rôties,
mousse de petits pois au basilic

Plat principal

Médailon de veau Duroc,
Pomme cocotte

Desserts

Tartelette au melon, framboises,
basilic et huile d'olive



MENUS DU MOIS D'AVRIL 2021

Mardi 06 avril 2021 (MIDI)

23€

Amuse-bouche

Cabillaud confit à l'huile d'olive

Entrée

Les asperges vertes de Provence au caviar de hareng beignets à la chair de tourteaux et pomelos

Plat principal

Magret de canard à l'orange, petits légumes et polenta

Dessert

Créativité autour de la pâte à choux

Mercredi 07 avril 2021 (MIDI)

21€

Entrée

Feuilleté de la mer

Plat principal

**Lapin à la Dijonnaise
tagliatelles aux légumes**

Dessert

Tartelette sablée aux fruits frais

Jeudi 08 avril 2021 (MIDI)

23€

Amuse-bouche

Loup grillé et beurre blanc

Entrée

Cassolette au confit de canard

Plat principal

**Entrecôte grillée sauce Choron,
Pommes Anna, pois mange-tout**

Desserts

**Millefeuille praliné, glace cassis,
jus verveine**

Vendredi 09 avril 2021 (MIDI)

21€

BAR A VIN

Amuse-bouche

**Crème prise de champignons
au caramel de Porto**

Entrée

Œuf poché meurette

Plat principal

**Filet de rouget au vin rouge
et chorizo**

Haricots blancs au Paprika

Dessert

Forêt Noire

MENUS DU MOIS D'AVRIL 2021

Mardi 13 avril 2021 (MIDI)

23€

Amuse-bouche

« Millimètre » de polenta
Petits gris de Provence aux pleurotes
et Serrano, douce émulsion
à l'ail fumé

Entrée

Petit risotto de fruits de mer

Plat principal

Selle et pieds paquets d'agneau de la
vallée du Rhône en variation
cocotte de légumes du moment au jus

Dessert

Fraise patientée
et l'olive en deux façons

Mercredi 14 avril 2021 (MIDI)

21€

Entrée

Croustade d'œufs brouillés

Plat principal

Assortiments de légumes farcis
Coulis de tomate,
tagliatelles fraîches

Dessert gourmand

Trois tartelettes gourmandes

Jeudi 15 avril 2021 (MIDI)

23€

Amuse-bouche

Curry de coquillages

Entrée

Encornets farcis à la sétoise

Plat principal

Carré d'agneau en croûte d'épices,
mousseline de carottes,
galette de pommes de terre

Dessert

Palette aux chocolats

Vendredi 16 avril 2021 (MIDI)

23€

Amuse-bouche

Profiteroles d'escargots persillés

Entrée

Grecque de fenouil au Safran
Flan d'asperges, jus d'écrevisses
mousseux

Plat principal

Carré de veau poêlé Choisy
et ses légumes

Desserts

Dacquoise pistache
et mousse fromage blanc,
tuile aux agrumes
et fraises au basilic

MENUS DU MOIS DE MAI 2021

Mardi 04 mai 2021 (SOIR)

42€

SOIREE GALA

Présence de chefs étoilés de renom
pour un menu dégustation accords
mets et vins en 6 temps



Mercredi 05 mai 2021 (MIDI)

21€

Entrée

**Gaspacho et ses garnitures,
Quenelle de fromage frais**

Plat principal

**Carré poêlé Choisy
avec des laitues braisées
et des pommes châteaux**

Dessert

Charlotte aux fruits rouges

Jeudi 06 mai 2021 (MIDI)

23€

Amuse-bouche

**Roulade aux deux saumons
salade d'herbes au citron vert**

Entrée

**Tartelette croustillante sardine feta
tomates confites, émulsion d'olives
et d'herbes**

Plat principal

**Sole meunière,
carottes fondantes, purée de céleris au
citron vert, écrasée de pomme de terre**

Dessert

Café gourmand

Vendredi 07 mai 2021 (MIDI)

23€

Amuse-bouche

**Crème prise d'aubergines
coiffée d'un velouté au poivron doux**

Entrée

**Huîtres chaudes à la duxelle de
champignons**

Plat principal

**Côtes d'agneau aux épices,
couscous d'herbes,
caviar d'aubergines**

Dessert

Paris-Brest

MENUS DU MOIS DE MAI 2021

Mercredi 12 mai 2021 (MIDI)

21€

Entrée

Bavarois d'asperges au saumon fumé

Plat principal

**Jambonnette de volaille fermière
aux cèpes, primeurs de saison**

Dessert

Paris Brest aux fraises



Mercredi 19 mai 2021 (MIDI)

25€

MENU AUTOUR DE LA TOMATE

Amuse-bouche

**Crème brûlée à la tomate
Pépin torréfié ou aigre doux, écume**

Entrée

**Déclinaison autour de la tomate :
Différentes variétés et jeu de textures**

Plat principal

**Gigotin d'agneau simplement rôti à l'ail
et au thym
L'épaule longuement confite en cannelloni
et tomate provençale revisitée**

Desserts

**Les petites tomates du jardin et les fruits
rouges légèrement macérées dans un
sirop vanillé, sorbet fraise/tomate**

Mercredi 26 mai 2021 (MIDI)

25€

MENU AUTOUR DU MELON

Amuse-bouche

**Royale de langoustines
et pickles de Charentais**

Entrée

**Déclinaison de melon, belle gambas rôti
au tandoori**

Plat principal

**Carré de porc lentement braisé
Polenta croustillante, champignons.
Billes de melons dorées
aux sucs de viande**

Desserts

**Dans l'esprit d'un calisson de Provence,
Mousse glacée au melon confit**