



La Gourmandise

MENUS NOVEMBRE 2022



Changement de tarifs :

Formule à 17 € (amuse bouche, plat, dessert, 1 verre de vin, 1 boisson chaude)

Menus à 16 € 20 € et 30 € (Amuse bouche, entrée, plat, dessert).

Formules spécifiques à 30 €, 45 € et 60 € (tout compris)

Pour un meilleur travail pédagogique, le nombre de couverts par table ne dépassera pas **6 personnes**.

Chaque réservation est confirmée par mail

Réervations :

Par téléphone : 03 86 72 59 83

Par mail : 0890819g@ac-dijon.fr



VAUBAN
LYCEE



La Gourmandise

NOVEMBRE 2022 S 45

Mardi 08/11 Dîner menu à 30 €



Bouchée apéritive

Caviar d'escargots en gaufrette et pop-corn à l'anis

Sole Meunière préparée devant vous

Cannelloni de chou-fleur et radis noir

Tartelette de légumes

Les éclairs de génie (Christophe Adam)

Jeudi 10 novembre - Déjeuner

Menu à 16 €

Verrine d'artichauts, moules et crevette, herbes du jardin

Pièce de bœuf grillée, crème d'Isigny aux herbes, pomme au four

Tarte feuilletée aux fruits





Mardi 15/11 - Dîner

Menu à 30 €

« Un peu de soleil en hiver »



Bouchée apéritive

Œufs brouillés, espuma de champignons sauvages

Magret de canard, sauce au miel

Figue sèche pochée au romarin,

Polenta aux éclats de châtaignes et tomates confites

Tarte au citron vert et estragon dans une autre forme

Mercredi 16/11 - Dîner

Formule à 30 € (tout compris)

« Soirée Rhône-Alpes »



Amuse-bouche - pompe aux gratons

Boudin blanc en brioche,

oignons rouges confits, sauce au vin rouge

Râble de lapin au Beaufort et à la sauge,

Crozet et flan de légumes

Cervelle de canut

Café gourmand autour de la praline



Jeudi 17/11 - Déjeuner menu à 16 €

Plateau de fruits de mer
Médailillon de porc Vallée d'Auge
Embeurrée de choux
Entremets aux marrons



**Jeudi 17/11 - Dîner
Menu à 20 €**

Cannelloni de saumon, œuf mollet,
pesto de roquette
Daurade grillée, panisse,
purée de panais au chocolat blanc, crème d'ail
Dessert autour de la pâte à choux



**Vendredi 18/11 - Déjeuner
Menu à 16 €**

Verrine d'artichauts, moules et crevettes, herbes du jardin
Pièce de bœuf grillée, crème d'Isigny aux herbes,
pomme au four
Tarte feuilletée aux fruits





LYCÉE VUBAN



La Gourmandise

NOVEMBRE 2022 S 47

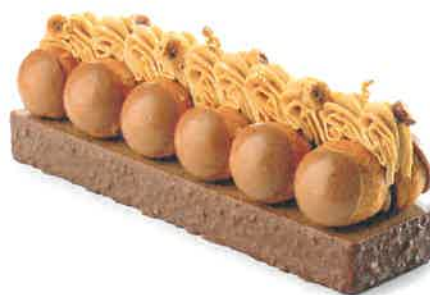
Lundi 21/11 - Déjeuner
menu à 16 €

Œuf à la Beaujolaise

Cuisse de poulet au vinaigre

Purée de pommes de terre, wok légumes racines

Paris-Brest



Mardi 22/11 - Dîner

Menu à 30 €

« Inspiration des grands chefs »



Bouchée apéritive

Lotte piquée aux poivrons et jus vert (Jean-Marie Gautier)

Filet de bœuf au foin (Patrick Bertron)

La carotte s'invite à votre table

Vanille intense et croustillante (Aymeric Pinard)



Jeudi 24/11 - Déjeuner
Menu à 16 €

Cuisse de lapin à la Roussette de Savoie,
flan de légumes
Plateau de fromages
Poirier et son coulis à la poire



Vendredi 25/11 - Déjeuner
Menu à 16 €

Poulet aux écrevisses, flan de légumes
Plateau de fromages
Forêt Noire et son coulis à la cerise et au Kirsch





Lundi 28/11 Déjeuner
Menu à 16 €

Salade Lyonnaise

Quenelle de sandre, sauce Nantua, riz pilaf

Œuf à la neige aux pralines roses, litchis flambés



Mardi 29 novembre - Déjeuner
Formule à 17 €

Pavé de saumon, fine croûte d'herbes, réduction d'Irancy

Purée de potimarrons et pommes de terre

Crème brûlée pistache et framboise, tuile aux amandes

