



VAUBAN
LYCEE



La Gourmandise

MENUS DÉCEMBRE 2022



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



Lundi 05/12 - Déjeuner

Menu à 30 €

« Italie en partenariat avec les Chefs Guido & Alain »

Velouté potimarron, burrata, rostini et pesto d'olives Taggiasche

Ravioli de St Jacques et petits légumes, beurre à la sauge

Poulpe snacké, mousse de pommes de terre, pesto de persil

Crémoso à l'orange et cake à la butternut

Mardi 06/12—Déjeuner

Formule express à 17 €

Escalope de dinde façon Cordon Bleu

Duo de tagliatelles et fondue de tomates

Clafoutis aux pommes, crème anglaise



Mardi 06/12—Dîner

Menu à 30 € -

Soirée « Les fables de La Fontaine »

Rien ne sert de courir, il faut partir à point

Le loup au parfum d'agneau

La grenouille presque aussi grosse que le bœuf

Monsieur Corbeau tenait en son bec un fromage

Buffet de « Fabl'uloseries »



Mercredi 07/12 - Déjeuner

Formule à 30 €

« Les bouchons lyonnais »

Rosette de Lyon sur toast

Salade de cervelas

Quenelle de volaille gratinée, riz basmati

Tarte aux pralines roses, crème anglaise



Mercredi 07/12—Dîner

Formule à 45 € -

« La cuisine des chefs étoilés »

Escargots et pleurotes, émulsion ail et herbes

Vichyssoise, tuile pain de mie parmesan

Filet de sandre, nuage de petits pois, tartare d'algues sauce au miel,

Côte d'agneau artichaut, tapenade purée de persil
et jus aux aromates

Tartelette autour du miel

Miel et thym





Jeudi 08/12 - Dîner

Menu à 60 €

*Menu en collaboration avec Franco BOWANEE
Chef au Château de Vault de Lugny*

Marbré de thon rouge et saumon au citron fermenté,
artichaut farci à la crème d'oursin,
macaron de lentilles corail



—
Cassolette de champignons bio d'Adeline légèrement fumé,
œuf de ferme poché et ventrèche de noir de Bigorre

—
Pigeon du Poitou et foie gras enrobé de chou vert,
cuisse confite au baie de goji, échalote - panais, sauce salmis
Bûches

Vendredi 09/12 - déjeuner

Menu à 16 €

Mousse de légumes, sauce tartare

Civet de lièvre, spätzle

Streusel aux fruits





LYCÉE VAUBAN



La Gourmandise

DÉCEMBRE 2022 S 50

Lundi 12/12 - Déjeuner

Formule à 30 € « Menu de fêtes »

St Jacques à l'aigre doux, royale de carotte au gingembre

Jambonnette de volaille océane, sauce vin rouge,

Chou de Bruxelles farci, betterave fermentée

Bûche pistache, coulis de framboise



Mardi 13/12—Déjeuner

Formule à 30 € « Menu de fêtes »

Poêlée de noix de St-Jacques

Mignon de porc façon Orloff aux morilles,

garniture de légumes

Entremets aux marrons, crème anglaise

Mardi 13/12—Dîner

**Formule à 45 € -
« Le Noël des papilles »**



Le foie gras en déclinaison gourmande

Caille farcie émulsion de morille,

légumes en bataille

Plateau de fromages

Eclosion de la fleur de Noël

Mignardises



Mercredi 14/12—Dîner

Formule à 45 € -

« La cuisine des chefs étoilés »



Mousseux de pommes de terre, croûtons et sel

Gambas snackées en panure de pistache,
sauce Thaï

Truite de Christian Sinicropi

Poitrine de veau braisée aux cèpes,
crémeux persillé

Comme une crème brûlée à la vanille

Mini crème brûlée

Jeudi 15/12—Déjeuner
Formule à 30 € « Menu de fêtes »



Déclinaison de saumon

Filet de daurade, sauce morilles,
pommes Duchesse

Fruits flambés, glace au pain d'épices





La Gourmandise

DÉCEMBRE 2022 S 50

Jeudi 15/12—Dîner

Formule à 60 €



Noix de St Jacques, jus à la châtaigne, salade de choux

Homard en fine croûte, effluves d'orange et estragon

Ris de veau croustillant, raviole de cresson crémeuse

Cheese-cake exotique aux éclats de meringue

Sorbet passion



Vendredi 16/12—Déjeuner
Formule à 30 € « Menu de Noël »

Velouté de marrons iodé aux huitres, chips d'ail

Œuf mollet en croûte de pain d'épices,

courge et roquette

Roulade de pintade garnie aux champignons,

Pommes Amandine

Bûche de Noël au chocolat, cœur praliné noisettes

