

Restaurant pédagogique LE SAINT-JEAN...

Madame, Monsieur, Chers clients

Notre restaurant est à finalité pédagogique. Les élèves qui confectionnent les plats et qui assurent le service sont en cours.

Afin de ne pas perturber leur emploi du temps et leur repos nous vous demandons d'avoir la gentillesse de vous présenter au restaurant entre 12h00 et 12h30 pour les services du midi et entre 19h15 et 19h45 pour les services du soir. Nos élèves pourront ainsi vous servir au mieux, mais aussi être présents dans de bonnes conditions aux cours suivants, ou à ceux du lendemain matin.

Nous vous remercions de votre compréhension.

Les repas servis le midi vous permettent de déjeuner rapidement, en 1 heure si vous le souhaitez, en le signalant lors de votre réservation.

Un plateau ou une assiette de fromages sont compris dans nos menus du soir et avec un supplément de 2 € pour les menus du midi

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.

Réservations obligatoires au 05.55.31.79.29 A partir du lundi 02 Septembre

Lundi midi	Mardi soir	Jeudi midi	Jeudi soir	Vendredi midi
Restaurant fermé	Restaurant fermé	Restaurant fermé	05 septembre 2024 - 16 € Soupe de melon au Banyuls **** Poulet rôti à la sarriette gratin languedocien **** Façon millefeuille de Samos à la myrte, raisins flambés	Restaurant fermé
Restaurant fermé	10 septembre 2024 - 24 € Garbure végétale *** Tartare de truite et melon, réduction de Floc de Gascogne **** Carré d'agneau à l'ail rose de Lautrec Cocos Tarbais cuisinés poêlée de champignons **** Eclairs aux fruits frais et Pêches flambées	Restaurant fermé	Restaurant fermé	13 septembre 2024 - 14 € Velouté artichaut et moules **** Escalope de volaille rôtie et son jus gratin de légumes de saison flan de carottes **** Choux à la crème et fruits de saison
Restaurant fermé	17 septembre 2024 - 24 € Sablés condiments provençaux **** Petite marmite de bouillabaisse, rouille et tartine grillée **** Selle d'agneau en persillade, Jus romarin, fine ratatouille et fenouil braisé **** Tarte aux abricots Sorbet Romarin et abricots flambés	19 septembre 2024 - 14 € Tartare de tomates **** Œuf Mimosa comme au bouillon **** Poulet rôti et son jus au thym Jardinière de légumes **** Tarte aux pommes	Restaurant fermé	Restaurant fermé

Lundi midi	Mardi soir	Jeudi midi	Jeudi soir	Vendredi midi
Restaurant fermé	Restaurant fermé	26 septembre 2024 - 14 € Tartare de concombre à la menthe **** Macédoine de légumes mayonnaise **** Poulet rôti et son jus au thym Pommes allumettes **** Tarte alsacienne aux pommes	Restaurant fermé	Restaurant fermé
Restaurant fermé	Restaurant fermé	03 octobre 2024 - 14 € Feuilleté d'œufs brouillés aux fines herbes **** Poulet cocotte Grand-Mère <i>Champignons, Pommes cocottes et lardons fumés</i> **** Flognarde aux poires	Restaurant fermé	Restaurant fermé
Restaurant fermé	Restaurant fermé	10 octobre 2024 - 14 € Feuilleté d'œufs brouillés et fondue de tomates **** Poulet cocotte Grand-Mère <i>Champignons, Pommes cocottes et lardons fumés</i> **** Clafoutis aux pruneaux	Restaurant fermé	Restaurant fermé
04 novembre 2024 - 14 € Œuf poché Meurette *** Suprême de volaille en croûte Légumes du moment *** Charlotte aux poires	05 novembre 2024 - 24 € Tartare de betteraves au raifort **** Œuf parfait crème de potiron, châtaigne et lard fumé **** Dorade rôtie pour 2, sauce Hollandaise, crémeux de panais à l'olive, pommes de terre dorées au beurre **** Coulant chocolat et poires flambées	07 novembre 2024 - 14 € Œuf poché Bayonnaise Coulis de poivron, huile basilic **** Médaillon de porc sauté à la moutarde violette de Brive Assortiment de légumes glacés **** Gâteau le Saint-Jean	07 novembre 2024 - 24 € Blinis raifort et betterave **** Couloubiac de sandre aux champignons sauce au Riesling **** Mignon de sanglier sauce aigre-douce, chartreuse de légumes **** Interprétation d'une forêt noire et ses cerises flambées	08 novembre 2024 - 14 € Œuf poché sur penne à la Ricotta émulsion d'herbes **** Curry de gigolette de volaille riz Madras **** Millefeuilles au chocolat
Restaurant fermé 11 novembre	12 novembre 2024 - 24 € Crème de lentilles vertes du Puy en Velay *** Assiette de charcuteries d'Auvergne et ses condiments **** Côte de Bœuf grillée sauce au bleu d'Auvergne, embeurrée de chou vert, Pomme Macaire, blanc de poireau confit **** Façon cornet de Murat à la myrtille	14 novembre 2024 - 14 € Petit feuilleté au chèvre sur salade **** Fricassée de volaille à l'ancienne Riz pilaf et petits légumes glacés **** Pavlova aux fruits de saison	14 novembre 2024 - 24 € Gyoza au chou braisé sauce soja **** Comme un maki et sashimi aux fruits de mer **** Shabu Shabu au boeuf **** Kaki et ses litchis flambés	Restaurant fermé

Lundi midi	Mardi soir	Jeudi midi	Jeudi soir	Vendredi midi
18 novembre 2024 - 14 € Tarte fine endives noix et Comté *** Filet de sandre au vin blanc Légumes glacés *** Nougat glacé et sa tuile	19 novembre 2024 - 24 € Cromesquis d'escargot jus persillé **** Œuf poché en meurette **** Gigolette de volaille Gaston Gérard, quinoa brocoli-citron confit **** Vacherin cassis et son coulis, poire pochée au vin rouge flambée	21 novembre 2024 - 14 € MENU BEAUJOLAIS NOUVEAU Œuf poché en meurette **** Médaillon de porc façon Duroc Garniture Châtelaine, Endive meunière **** Miroir cassis	Restaurant fermé	22 novembre 2024 - 14 € Dartois de fruits de mer **** Magret de canard aux pêches Poêlée de champignons et pommes Darphin **** Crème brûlée aux pommes et sirop aux épices
25 novembre 2024 - 14 € Gnocchi à la parisienne **** Chou farci et légumes d'hiver au bouillon **** Les saveurs d'Automne	26 novembre 2024 - 24 € Saumon fumé au buffet **** Dartois aux fruits de mer **** Magret de canard aux aïelles Poêlée de champignons, pomme Darphin **** Entremets cerise et chocolat et cerises flambées	28 novembre 2024 - 14 € Œuf mollet Florentine **** Gigolette de volaille sautée Chasseur Garniture Châtelaine et Endive meunière **** Entremet vanille et coings	28 novembre 2024 - 24 € Saumon fumé **** Dartois de fruits de mer **** Magret de canard aux aïelles Poêlée de champignons, pomme Darphin **** Entremets cerise et chocolat et cerises flambées	29 novembre 2024 - 14 € Velouté Esaü à l'œuf poché écume de lard fumé **** Fricassée de volaille forestière purée de carottes et gratin Dauphinois **** Tarte aux pommes glace vanille
02 décembre 2024 - 16 € Velouté de moules au safran **** Travers de porc laqué aux épices Riz Madras **** Les truffes chocolat vanille	03 décembre 2024 - 24 € Crème Dubarry **** Tourte St Jacques et fondue de poireaux sabayon au Crémant d'Alsace **** Carré de porc poêlé, moutarde violette, mijotée de légumes d'hiver et polenta **** Poire flambée et soufflé poire et chocolat	05 décembre 2024 - 14 € Saucisson en brioche sauce Porto **** Pavé de julienne Dugléré Crèmeux de panais, bouquet d'inflorescences **** Crème brulée de Monsieur Paul Tuiles dentelles orange	05 décembre 2024 - 24 € Crème Dubarry **** Tourte St Jacques fondue de poireaux sabayon au Crémant d'Alsace **** Carré de porc poêlé moutarde violette mijotée de légumes d'hiver et polenta **** Poire flambée et soufflé poire et chocolat	06 décembre 2024 - 16 € Cassolette de moules à la fondue d'endives marinées aux épices **** Côte de veau rôtie sauce bourguignonne Pomme Dauphine, flan de céleri **** Saint-Nicolas autour de Noël
09 décembre 2024 - 18 € Feuilleté d'escargots au Chablis **** Cuisse de canard en civet galette de pommes de terre et champignons **** Sphère aux saveurs caramel	10 décembre 2024 - 28 € Huître en gelée, œufs de saumon, salicorne **** Cassolette de Saint-Jacques au Champagne **** Mignon de veau sauce foie gras Tatin d'endives et échalotes confites **** Pavlova exotique, ananas flambé	12 décembre 2024 - 18 € Velouté potiron et châtaignes aux saveurs fumées **** Suprême de volaille au Riesling Risotto aux champignons **** Mont-Blanc façon millefeuille	12 décembre 2024 - 28 € Siphon pomme de terre, œufs de harengs **** Assiette Nordique de poissons fumés **** Noisette de Daim, choux et gratin suédois **** Assiette gourmande Scandinave et Pommes flambées caramélisées	Restaurant fermé
16 décembre 2024 - 18 € Salade Scandinave **** Pavé de saumon rôti Sauce Champagne Légumes d'hiver poêlés **** Bûche marron et cassis	17 décembre 2024 - 28 € Bisque de crustacés **** Raviole de foie gras, bouillon au céleri **** Pavé de gibier Grand-Veneur Pommes croquettes, betterave au jus, millefeuilles carotte-céleri-cumin **** Assortiment bûches et ses 3 sauces	19 décembre 2024 - 18 € Velouté potiron et châtaignes aux saveurs fumées **** Suprême de volaille au Champagne Risotto aux champignons **** Assortiment de bûches	19 décembre 2024 - 28 € Tartare d'huîtres et saumon fumé **** Escalope de foie gras poêlée réduction balsamique brioche et pommes **** Chapon présidentiel farci à la truffe bougère de légumes d'hiver **** Assortiment de bûches et fruit flambé	20 décembre 2024 - 18 € Soufflé chaud de pommes de terre au saumon fumé et crème d'aneth **** Potée de lotte à la moutarde à l'ancienne et légumes assortis **** Assortiment de bûches