

# RESTAURANT LYCÉE HÔTELIER ALEXANDRE DUMAS

## CARTES & MENUS

### 2019 - 2020

Le restaurant d'application accueille ses clients pour les déjeuners sur réservation uniquement.

Vous serez les bienvenus entre 12h00 et 12h30, le restaurant étant une salle de cours, nous vous remercions de respecter ces horaires afin de permettre à nos élèves de suivre leurs cours de l'après-midi.

L'accueil des groupes sera limité en nombre de couverts selon les jours et en fonction de notre capacité de production.

**Les réservations se font obligatoirement par téléphone au 03.88.65.30.40.  
Nous ne pouvons pas donner suite aux demandes de réservations par mail.**

		LUNDI 07/10 – 1PRO	MARDI 08/10 – TSTR	MERCREDI 09/10 – 1PRO	JEUDI 10/10 - TPRO	VENDREDI 11/10 - TPRO
		MENU 1	MENU 1	MENU 1	FERME	FERME
<b>CARTE 1</b> <b>SEMAINE DU</b> <b>GOÛT</b> <b>DU 07/09</b> <b>AU 09/10</b>	MISE EN BOUCHE	Cupcake d'automne	Cupcake d'automne	Cupcake d'automne		
	ENTRÉE	Filet de bar snacké Risotto crémeux aux légumes	Filet de bar snacké Risotto crémeux aux légumes	Filet de bar snacké Risotto crémeux aux légumes		
	PLAT	Magret rôti, jus court Pomme Darphin – Flan épinard	Magret rôti, jus court Pomme Darphin – Flan épinard	Magret rôti, jus court Pomme Darphin – Flan épinard		



		LUNDI 14/10 – 1MHR1	MARDI 15/10 – 1MHR3	MERCREDI 16/10 – 1MHR2	JEUDI 17/10 – 1MHR4	VENDREDI 18/10
		MENU 2	MENU 2	MENU 2	MENU 2	FERME
MISE EN BOUCHE		Planchette de charcuteries	Planchette de charcuteries	Planchette de charcuteries	Planchette de charcuteries	
ENTRÉE		Choucroute de poissons Beurre blanc	Choucroute de poissons Beurre blanc	Choucroute de poissons Beurre blanc	Choucroute de poissons Beurre blanc	
PLAT		Parmentier de confit de canard à la patate douce	Parmentier de confit de canard à la patate douce	Parmentier de confit de canard à la patate douce	Parmentier de confit de canard à la patate douce	
		LUNDI 04/11 – 1PRO	MARDI 05/11 – TSTHR	MERCREDI 06/11 – 1PRO	JEUDI 07/11 – TPRO/1MHR5	VENDREDI 08/11 – TPRO/1MHR5
		FERME	MENU 3	FERME	MENU 2	MENU 2
MISE EN BOUCHE			Persil racine comme un capuccino		Planchette de charcuteries	Planchette de charcuteries
ENTRÉE 1			Tajine de légumes anciens Gambas à la plancha		Choucroute de poissons Beurre blanc	Choucroute de poissons Beurre blanc
ENTRÉE 2					Parmentier de confit de canard à la patate douce	Parmentier de confit de canard à la patate douce
PLAT 1						
PLAT 2			Noisette de chevreuil Grand Veneur			
		LUNDI 11/11 – 1PRO	MARDI 12/11 – TSTHR	MERCREDI 13/11 – 1PRO	JEUDI 14/11 – TPRO/1MHR5	VENDREDI 15/11 – TPRO/1MHR5
		FERME	MENU 3	FERME	MENU 2	MENU 2
MISE EN BOUCHE			Persil racine comme un capuccino		Planchette de charcuteries	Planchette de charcuteries
ENTRÉE 1			Tajine de légumes anciens Gambas à la plancha		Choucroute de poissons Beurre blanc	Choucroute de poissons Beurre blanc
ENTRÉE 2					Parmentier de confit de canard à la patate douce	Parmentier de confit de canard à la patate douce
PLAT 1						
PLAT 2			Noisette de chevreuil Grand Veneur			
		LUNDI 18/11 – 1PRO	MARDI 19/11 – TSTHR	MERCREDI 20/11 – 1PRO	JEUDI 21/11 – TPRO	VENDREDI 22/11 – TPRO
		FERME	MENU 3	FERME	FERME	MENU 4 avec choix
MISE EN BOUCHE			Persil racine comme un capuccino			Persil racine comme un capuccino
ENTRÉE 1			Tajine de légumes anciens Gambas à la plancha			Tajine de légumes anciens Gambas à la plancha
ENTRÉE 2						Dans l'esprit d'une soupe VGE
PLAT 1						Pavé de Sandre aux navets blancs confits caramélisés
PLAT 2			Noisette de chevreuil Grand Veneur			Noisette de chevreuil Grand Veneur

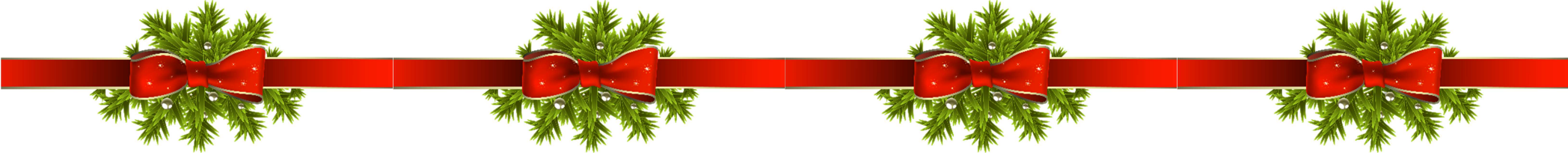
**BISTRONOMIE  
1MHR  
DU 14/10  
AU 15/11**

**CARTE 2  
DU 05/11  
AU 22/11**



# Menu de Noël

		LUNDI 25/11 LUNDI 02/12 LUNDI 09/12 LUNDI 16/12	MARDI 26/11 MARDI 03/12 MARDI 10/12 MARDI 17/12	MERCREDI 27/11 MERCREDI 04/12 MERCREDI 11/12 MERCREDI 18/12	JEUDI 28/11 JEUDI 05/12 JEUDI 12/12 JEUDI 19/12	VENDREDI 29/11 VENDREDI 06/12 VENDREDI 13/12 VENDREDI 20/12 - FERME
		MENU 5	MENU 5	MENU 5	MENU 5	MENU 5
<b>CARTE 3 DU 25/11 AU 20/12 MENU DE NOËL</b>	MISE EN BOUCHE	Capuccino de Homard Mousseline de panais	Capuccino de Homard Mousseline de panais	Capuccino de Homard Mousseline de panais	Capuccino de Homard Mousseline de panais	Capuccino de Homard Mousseline de panais
	ENTRÉE	Foie gras – Chutney et frites de pain d'épices	Foie gras – Chutney et frites de pain d'épices	Foie gras – Chutney et frites de pain d'épices	Foie gras – Chutney et frites de pain d'épices	Foie gras – Chutney et frites de pain d'épices
	POISSON	Brochette de Saint Jacques Porc confit et Risotto de légumes d'hiver	Brochette de Saint Jacques Porc confit et Risotto de légumes d'hiver	Brochette de Saint Jacques Porc confit et Risotto de légumes d'hiver	Brochette de Saint Jacques Porc confit et Risotto de légumes d'hiver	Brochette de Saint Jacques Porc confit et Risotto de légumes d'hiver
	VIANDE	Suprême de volaille fermière contisée Sauce au vin jaune et déclinaison de purée de pommes	Suprême de volaille fermière contisée Sauce au vin jaune et déclinaison de purée de pommes	Suprême de volaille fermière contisée Sauce au vin jaune et déclinaison de purée de pommes	Suprême de volaille fermière contisée Sauce au vin jaune et déclinaison de purée de pommes	Suprême de volaille fermière contisée Sauce au vin jaune et déclinaison de purée de pommes



<b>CARTE 4</b> <b>DU 07/01</b> <b>AU 31/01</b>  <b>CUISINE À</b> <b>THÈME</b> <b>1MHR</b> <b>DU 09/01</b> <b>AU 23/01</b>  <b>HAUTE</b> <b>GASTRO-</b> <b>NOMIE</b> <b>1MHR</b> <b>DU 30/01</b> <b>AU 12/03</b>		<b>LUNDI 06/01 – 1PRO</b>	<b>MARDI 07/01 – TSTHR</b>	<b>MERCREDI 08/01 – 1PRO</b>	<b>JEUDI 09/01 – TPRO/1MHR5</b>	<b>VENDREDI 10/01 – TPRO/1MHR5</b>
		<b>FERME</b>	<b>MENU 7</b>	<b>MENU 8</b>	<b>MENU 9</b>	<b>MENU 9</b>
	MISE EN BOUCHE		Tartiflette revisitée	Tartiflette revisitée	Cuisse de grenouille façon poulette	Cuisse de grenouille façon poulette
	ENTRÉE		Tartelette du Sud-Ouest	Râble de lapin en croûte de pain – Salade de pomme de terre	Filet d'Ombre Chevalier à la Grenobloise	Filet d'Ombre Chevalier à la Grenobloise
	PLAT		Filet de lieu cuit lentement Cru et cuit de chou-fleur	Filet de lieu cuit lentement Cru et cuit de chou-fleur	Suprême de volaille aux Morilles – Polenta au Comté	Suprême de volaille aux Morilles – Polenta au Comté
		<b>LUNDI 13/01 – 1PRO</b>	<b>MARDI 14/01 – TSTHR</b>	<b>MERCREDI 15/01 – 1PRO</b>	<b>JEUDI 16/01 – TPRO/1MHR5</b>	<b>VENDREDI 17/01 – TPRO/1MHR5</b>
		<b>MENU 6</b>	<b>MENU 7</b>	<b>MENU 8</b>	<b>MENU 9</b>	<b>MENU 9</b>
	MISE EN BOUCHE	Tartiflette revisitée	Tartiflette revisitée	Tartiflette revisitée	Cuisse de grenouille façon poulette	Cuisse de grenouille façon poulette
	ENTRÉE	Tartelette du Sud-Ouest	Tartelette du Sud-Ouest	Râble de lapin en croûte de pain – Salade de pomme de terre	Filet d'Ombre Chevalier à la Grenobloise	Filet d'Ombre Chevalier à la Grenobloise
	PLAT	Selle d'agneau farcie Garniture Châtelaine	Filet de lieu cuit lentement Cru et cuit de chou-fleur	Filet de lieu cuit lentement Cru et cuit de chou-fleur	Suprême de volaille aux Morilles – Polenta au Comté	Suprême de volaille aux Morilles – Polenta au Comté
		<b>LUNDI 20/01 – 1MHR1</b>	<b>MARDI 21/01 – 1MHR3</b>	<b>MERCREDI 22/01 – 1MHR2</b>	<b>JEUDI 23/01 – 1MHR4</b>	<b>VENDREDI 24/01 – TPRO</b>
		<b>MENU 9</b>	<b>MENU 9</b>	<b>MENU 9</b>	<b>MENU 9</b>	<b>MENU 10 avec choix</b>
	MISE EN BOUCHE	Cuisse de grenouille façon poulette	Cuisse de grenouille façon poulette	Cuisse de grenouille façon poulette	Cuisse de grenouille façon poulette	Tartiflette revisitée
	ENTRÉE 1	Filet d'Ombre Chevalier à la Grenobloise	Filet d'Ombre Chevalier à la Grenobloise	Filet d'Ombre Chevalier à la Grenobloise	Filet d'Ombre Chevalier à la Grenobloise	Tartelette du Sud-Ouest
	ENTRÉE 2					Râble de lapin en croûte de pain – Salade de pomme de terre
	PLAT 1	Suprême de volaille aux Morilles – Polenta au Comté	Suprême de volaille aux Morilles – Polenta au Comté	Suprême de volaille aux Morilles – Polenta au Comté	Suprême de volaille aux Morilles – Polenta au Comté	Filet de lieu cuit lentement Cru et cuit de chou-fleur
	PLAT 2					Selle d'agneau farcie Garniture Châtelaine
		<b>LUNDI 27/01 – 1PRO</b>	<b>MARDI 28/01 – TSTHR</b>	<b>MERCREDI 29/01</b>	<b>JEUDI 30/01 – TPRO/1MHR5</b>	<b>VENDREDI 31/01 – TPRO/1MHR5</b>
		<b>MENU 6</b>	<b>MENU 7</b>	<b>FERME</b>	<b>MENU 11</b>	<b>MENU 11</b>
	MISE EN BOUCHE	Tartiflette revisitée	Tartiflette revisitée		Variation à base de homard et crabe	Variation à base de homard et crabe
ENTRÉE	Tartelette du Sud-Ouest	Tartelette du Sud-Ouest	Noix de Saint Jacques au beurre d'agrumes et purée d'artichaut		Noix de Saint Jacques au beurre d'agrumes et purée d'artichaut	
PLAT	Selle d'agneau farcie Garniture Châtelaine	Filet de lieu cuit lentement Cru et cuit de chou-fleur	Quasi de veau – Sauce à l'essence de truffes Légumes croquants		Quasi de veau – Sauce à l'essence de truffes Légumes croquants	

**CARTE 5  
DU 03/02  
AU 06/03**

**HAUTE  
GASTRO-  
NOMIE  
1MHR  
DU 30/01  
AU 12/03**

	<b>LUNDI 03/02 – 1PRO</b>	<b>MARDI 04/02 – TSTHR</b>	<b>MERCREDI 05/02 – 1PRO</b>	<b>JEUDI 06/02 – TPRO</b>	<b>VENDREDI 07/02 – TPRO</b>
	<b>MENU 12</b>	<b>MENU 13</b>	<b>MENU 14</b>	<b>MENU 15 avec choix</b>	<b>MENU 15 avec choix</b>
MISE EN BOUCHE	Verrine d'oignon en streussel de tomme d'Alsace	Verrine d'oignon en streussel de tomme d'Alsace	Verrine d'oignon en streussel de tomme d'Alsace	Verrine d'oignon en streussel de tomme d'Alsace	Verrine d'oignon en streussel de tomme d'Alsace
ENTRÉE 1	Roulade de saumon mariné à l'anguille fumée et choucroute croquante Crèmeux de raifort			Roulade de saumon mariné à l'anguille fumée et choucroute croquante Crèmeux de raifort	Roulade de saumon mariné à l'anguille fumée et choucroute croquante Crèmeux de raifort
ENTRÉE 2		Œuf poché Espuma de champignons Dodine de volaille	Œuf poché Espuma de champignons Dodine de volaille	Œuf poché Espuma de champignons Dodine de volaille	Œuf poché Espuma de champignons Dodine de volaille
PLAT 1			Lotte panée aux graines Sauce corail	Lotte panée aux graines Sauce corail	Lotte panée aux graines Sauce corail
PLAT 2	Cœur de filet de bœuf Pommes Pont Neuf	Cœur de filet de bœuf Pommes Pont Neuf		Cœur de filet de bœuf Pommes Pont Neuf	Cœur de filet de bœuf Pommes Pont Neuf
	<b>LUNDI 10/02 – 1PRO</b>	<b>MARDI 11/02 – TSTHR</b>	<b>MERCREDI 12/02 – 1PRO</b>	<b>JEUDI 13/02 – TPRO/1MHR5</b>	<b>VENDREDI 14/02 – TPRO/1MHR5</b>
	<b>MENU 12</b>	<b>MENU 13</b>	<b>MENU 14</b>	<b>MENU 11</b>	<b>MENU 11</b>
MISE EN BOUCHE	Verrine d'oignon en streussel de tomme d'Alsace	Verrine d'oignon en streussel de tomme d'Alsace	Verrine d'oignon en streussel de tomme d'Alsace	Variation à base de homard et crabe	Variation à base de homard et crabe
ENTRÉE 1	Roulade de saumon mariné à l'anguille fumée et choucroute croquante Crèmeux de raifort	Œuf poché Espuma de champignons Dodine de volaille	Œuf poché Espuma de champignons Dodine de volaille	Noix de Saint Jacques au beurre d'agrumes et purée d'artichaut	Noix de Saint Jacques au beurre d'agrumes et purée d'artichaut
PLAT 1	Cœur de filet de bœuf Pommes Pont Neuf	Cœur de filet de bœuf Pommes Pont Neuf	Lotte panée aux graines Sauce corail	Quasi de veau – Sauce à l'essence de truffes Légumes croquants	Quasi de veau – Sauce à l'essence de truffes Légumes croquants
	<b>LUNDI 02/03 – 1PRO</b>	<b>MARDI 03/03 – TSTHR</b>	<b>MERCREDI 04/03 – 1PRO</b>	<b>JEUDI 05/03 – TPRO</b>	<b>VENDREDI 06/03 – TPRO</b>
	<b>MENU 12</b>	<b>MENU 13</b>	<b>MENU 14</b>	<b>MENU 15 avec choix</b>	<b>MENU 15 avec choix</b>
MISE EN BOUCHE	Verrine d'oignon en streussel de tomme d'Alsace	Verrine d'oignon en streussel de tomme d'Alsace	Verrine d'oignon en streussel de tomme d'Alsace	Verrine d'oignon en streussel de tomme d'Alsace	Verrine d'oignon en streussel de tomme d'Alsace
ENTRÉE 1	Roulade de saumon mariné à l'anguille fumée et choucroute croquante Crèmeux de raifort			Roulade de saumon mariné à l'anguille fumée et choucroute croquante Crèmeux de raifort	Roulade de saumon mariné à l'anguille fumée et choucroute croquante Crèmeux de raifort
ENTRÉE 2		Œuf poché Espuma de champignons Dodine de volaille	Œuf poché Espuma de champignons Dodine de volaille	Œuf poché Espuma de champignons Dodine de volaille	Œuf poché Espuma de champignons Dodine de volaille
PLAT 1			Lotte panée aux graines Sauce corail	Lotte panée aux graines Sauce corail	Lotte panée aux graines Sauce corail
PLAT 2	Cœur de filet de bœuf Pommes Pont Neuf	Cœur de filet de bœuf Pommes Pont Neuf		Cœur de filet de bœuf Pommes Pont Neuf	Cœur de filet de bœuf Pommes Pont Neuf

		LUNDI 09/03 – 1MHR1	MARDI 10/03 – 1MHR3	MERCREDI 11/03 – 1MHR2	JEUDI 12/03 – 1MHR4	VENDREDI 13/03 – TPRO
		MENU 11	MENU 11	MENU 11	MENU 11	MENU 16 avec choix
MISE EN BOUCHE		Variation à base de homard et crabe	Variation à base de homard et crabe	Variation à base de homard et crabe	Variation à base de homard et crabe	Gambas à la plancha Crème avocat/pomme verte
ENTRÉE 1		Noix de Saint Jacques au beurre d'agrumes et purée d'artichaut	Noix de Saint Jacques au beurre d'agrumes et purée d'artichaut	Noix de Saint Jacques au beurre d'agrumes et purée d'artichaut	Noix de Saint Jacques au beurre d'agrumes et purée d'artichaut	Tarte fine du soleil Filet de Rouget rôti
ENTRÉE 2						Cannelloni de crabe et parfums d'agrumes
PLAT 1		Quasi de veau – Sauce à l'essence de truffes Légumes croquants	Quasi de veau – Sauce à l'essence de truffes Légumes croquants	Quasi de veau – Sauce à l'essence de truffes Légumes croquants	Quasi de veau – Sauce à l'essence de truffes Légumes croquants	Filet de daurade sauté Déclinaison de fenouil
PLAT 2						Pièce de veau rôtie Pomme fondante Tomate cerise confite
		LUNDI 16/03 – 1PRO	MARDI 17/03 – TSTHR	MERCREDI 18/03 – 1PRO	JEUDI 19/03 – TPRO/1MHR5	VENDREDI 20/03 – TPRO/1MHR5
		FERME	MENU 17	FERME	MENU 18	MENU 18
MISE EN BOUCHE			Gambas à la plancha Crème avocat/pomme verte		Raviole de langoustine Consommé citronnelle	Raviole de langoustine Consommé citronnelle
ENTRÉE			Tarte fine du soleil Filet de Rouget rôti		Médaille de lapin en habit vert – Rémoulade de céleri et granny – Vinaigrette à l'huile de noisette	Médaille de lapin en habit vert – Rémoulade de céleri et granny – Vinaigrette à l'huile de noisette
PLAT			Pièce de veau rôtie Pomme fondante Tomate cerise confite		Dos de bar rôti Riz sauvage	Dos de bar rôti Riz sauvage
		LUNDI 23/03 – 1PRO	MARDI 24/03 – TSTHR	MERCREDI 25/03 – 1PRO	JEUDI 26/03 – TPRO/1MHR5	VENDREDI 27/03 – TPRO/1MHR5
		FERME	MENU 17	FERME	MENU 18	MENU 18
MISE EN BOUCHE			Gambas à la plancha Crème d'avocat et pomme verte		Raviole de langoustine Consommé citronnelle	Raviole de langoustine Consommé citronnelle
ENTRÉE			Tarte fine du soleil Filet de Rouget rôti		Médaille de lapin en habit vert – Vinaigrette à l'huile de noisette	Médaille de lapin en habit vert – Rémoulade de céleri et granny – Vinaigrette à l'huile de noisette
PLAT			Pièce de veau rôtie Pomme fondante Tomate cerise confite		Dos de bar rôti Riz sauvage	Dos de bar rôti Riz sauvage
		LUNDI 30/03 – 1MHR1	MARDI 31/03 – 1MHR3	MERCREDI 01/04 – 1MHR2	JEUDI 02/04 – 1MHR4	VENDREDI 03/04 – TPRO
		MENU 18	MENU 18	MENU 18	MENU 18	MENU 16 avec choix
MISE EN BOUCHE		Raviole de langoustine Consommé citronnelle	Raviole de langoustine Consommé citronnelle	Raviole de langoustine Consommé citronnelle	Raviole de langoustine Consommé citronnelle	Gambas à la plancha Crème avocat/pomme verte
ENTRÉE 1		Médaille de lapin en habit vert – Vinaigrette à l'huile de noisette	Médaille de lapin en habit vert – Vinaigrette à l'huile de noisette	Médaille de lapin en habit vert – Vinaigrette à l'huile de noisette	Médaille de lapin en habit vert – Vinaigrette à l'huile de noisette	Tarte fine du soleil Filet de Rouget rôti
ENTRÉE 2						Cannelloni de crabe et parfums d'agrumes
PLAT 1		Dos de bar rôti Riz sauvage	Dos de bar rôti Riz sauvage	Dos de bar rôti Riz sauvage	Dos de bar rôti Riz sauvage	Filet de daurade sauté Déclinaison de fenouil
PLAT 2						Pièce de veau rôtie Pomme fondante Tomate cerise confite

**CARTE 6  
DU 09/03  
AU 30/04**

**HAUTE  
GASTRO-  
NOMIE  
1MHR  
DU 30/01  
AU 12/03**

**CUISINE  
SANTÉ  
1MHR  
DU 19/03  
AU 02/04**