



MENUS DU RESTAURANT D'APPLICATION

Semaine du 6 au 10 mars 2023

Menus proposés sous réserve de modification dues à des contraintes pédagogiques, contraintes d'arrivage ou de fermeture éventuelle

		SEMAINE 10	
DATE	MIDI		SOIR
LUNDI	19€ C. Gubian/L. Massonié / 1pro	38€	F. Bielle/L. Ribat / 1TS3
06.03.23	<p>Consommé de homard et sa mousseline en raviole ***</p> <p>Emincé de lotte à l'armoricaine, bar grillé sur peau à la fondue de poireau, beurre blanc ***</p> <p>Kuign-amann aux pommes fondantes, glace caramel au sel de Guérande, quenelle de Chantilly à la vanille</p>		FERME
MARDI	19€ P. Sampietro/P. Bonnafous / TSTHR4	54€	T. Raynier/A. Foras / 2TS A & B
07.03.23	<p>Raviole de foie gras en crème douce de topinambours ***</p> <p>Filet de turbot, risotto vénéré, palourdes ***</p> <p>Nougat glacé : miel gingembre et citron confit</p>		<p>Chateau Gassier : 54€ tout compris</p> <p>Mise en bouche : Bouchée de polenta, jambon cru et tomme de brebis ***</p> <p>Encornets farcis au chorizo et gruë de cacao, huile de coriandre ***</p> <p>Filet de Saint-Pierre iodé sauté à l'unilatéral, poireaux grillés et fondus au wakamé, lard et huîtres ***</p> <p>Ballotine de Volaille fermières du Lauragais au foie gras et trompettes de la mort, poêlée de haricots de Castelnaudary et piquillos ***</p> <p>Macaron café, tartare et gel de mangue, sorbet passion ***</p> <p>Mignardises : Financier framboise, cannelé bordelais</p>
MERCREDI	19€ S. Costa/G. Mondon / Chef de rang/BacProTurbo	26€	F. Gennari/ P. Estrade / Tpro
08.03.23	FERME / CLASSE EN STAGE		<p>Gelée de Tourteau au gingembre, vichyssoise à la ciboulette et écorces d'agrumes ***</p> <p>Suprême de volaille sauté, jus tranché et cuisse confite aux blettes ***</p> <p>Bavaroise de mangue au coulis de clémentine</p>
JEUDI	19€ M. Raynier - Mme Massat / TSTHR2	38€	F. Gennari/S. Vinel / CDR/Bac Pro Turbo
09.03.23	<p>Raviole de foie gras en crème douce de topinambours ***</p> <p>Filet de turbot, risotto vénéré, palourdes ***</p> <p>Pavlova aux fruits exotiques</p>		FERME
VENDREDI	19€ L. Ribat/N.Massat / MAN	38€	A.Brioual/P.Fabre / 1TS2
10.03.23	<p>Raviole de foie gras en crème douce de topinambours ***</p> <p>Filet de turbot, risotto vénéré, palourdes ***</p> <p>Pavlova fruits exotiques</p>		Menu à voir



MENUS DU RESTAURANT D'APPLICATION

Semaine du 13 au 17 mars 2023

Menus proposés sous réserve de modification dues à des contraintes pédagogiques, contraintes d'arrivage ou de fermeture éventuelle

		SEMAINE 11		
DATE	MIDI		SOIR	
LUNDI	19€	C. Gubian/L. Massonié / 1pro	38€	F. Bielle/L. Ribat / 1TS3
13.03.23		<p>Consommé de homard et sa mousseline en raviole ***</p> <p>Emincé de lotte à l'armoricaine, bar grillé sur peau à la fondue de poireau, beurre blanc ***</p> <p>Kuign-amann aux pommes fondantes, glace caramel au sel de Guérande, quenelle de Chantilly à la vanille</p>		<p>Croustillant d'asperge émulsion cresson ***</p> <p>Rouget de roche cuit de peur, puis enrobe de sucs de bouillabaisse, fenouil tendre ***</p> <p>Lapereau à l' absinthe et lard paysan, fenouil en 3 texture, olive noire macérée à l'anis, jus corsé façon salmis ***</p> <p>Accord autour de la rhubarbe et la fraise</p>
MARDI	19€	R. Berthomieu/G. Bosc / TSTHR 3	54€	T. Raynier/A. Foras / 2TS A & B
14.03.23		<p>Œuf mimosa, salade d'herbettes et légumes verts printaniers ***</p> <p>Parmentier de confit de canard a la Patate douce ***</p> <p>Crêpes façon Suzette</p>		<p>Chateau Gassier : 54€ tout compris Mise en bouche : Bouchée de polenta, jambon cru et tomme de brebis ***</p> <p>Encornets farcis au chorizo et grué de cacao, huile de coriandre ***</p> <p>Filet de Saint-Pierre iodé sauté à l'unilatéral, poireaux grillés et fondus au wakamé, lard et huîtres ***</p> <p>Ballotine de Volaille fermières du Lauragais au foie gras et trompettes de la mort, poêlée de haricots de Castelnaudary et piquillos ***</p> <p>Macaron café, tartare et gel de mangue, sorbet passion ***</p> <p>Mignardises : Financier framboise, cannelé bordelais</p>
MERCREDI	19€	S. Costa/G. Mondon / Chef de rang/BacProTurbo	26€	F. Gennari/ P. Estrade / Tpro
15.03.23		FERME / CLASSE EN STAGE		FERME
JEUDI	19€	Mme Pujades - M.Foras / TSTHR1	38€	F. Gennari/S. Vinel / CDR/Bac Pro Turbo
16.03.23		Date probable des épreuves de spécialité		FERME
VENDREDI	19€	L. Ribat/N.Massat / MAN	38€	R. Berthomieu/P.Fabre / 1TS2
17.03.23		<p>Gnocchis à la ricotta et parmesan ***</p> <p>Dos de cabillaud à l'espagnole ***</p> <p>Croustillant yuzu</p>		<p>BERTHOMIEU - FABRE / 1TS2</p> <p>Menu à définir : MEB + 4 plats</p>



MENUS DU RESTAURANT D'APPLICATION

Semaine du 20 au 24 mars 2023

Menus proposés sous réserve de modification dues à des contraintes pédagogiques, contraintes d'arrivage ou de fermeture éventuelle

		SEMAINE 12	
DATE	MIDI	SOIR	
LUNDI 20.03.23	19€ C. Gubian/L. Massonié / 1pro	38€	F. Bielle/L. Ribat / 1TS3
	Crème mousseuse de brocolis au curcuma *** Risotto aux fruits de mer et tomate confite, jus au basilic *** Ananas rôti, savarin au rhum, duo de crèmes légères, caramel aux épices		Croustillant d'asperge émulsion cresson *** Rouget de roche cuit de peur, puis enrobe de sucs de bouillabaisse, fenouil tendre *** Lapereau à l' absinthe et lard paysan, fenouil en 3 texture, olive noire macérée à l'anis, jus corsé façon salmis *** Accord autour de la rhubarbe et la fraise
MARDI 21.03.23	19€ R. Berthomieu/G. Bosc / TSTHR 3	54€	T. Raynier/A. Foras / 2TS A & B
	Œuf mimosa, salade d'herbettes et légumes verts printaniers *** Parmentier de confit de canard a la Patate douce *** Crêpes façon Suzette	54€ tout compris.	Mise en bouche : Verrine de Bologne, écume d'œufs brouillés, croustillant de speck *** Gnocchis fondants de pommes de terre au « Parmigiano Reggiano », persillade de seiche et nuage de tomate *** Riz de Camargue en risotto aux chipirons, sauce à l'encre et lard séchée, « olio al basilico » *** Tournedos de Bœuf façon Rossini, légumes oubliés et gaufre aux marrons *** Tiramisu déstructuré, glace café, betterave. *** Mignardises : Tuile dentelle, cake citron et huile d'olive
MERCREDI 22.03.23	19€ S. Costa/G. Mondon / Chef de rang/BacProTurbo	26€	F. Gennari/ P. Estrade / Tpro
	FERME / CLASSE EN STAGE		FERME
JEUDI 23.03.23	19€ Mme Pujades - M.Foras / TSTHR1	38€	F. Gennari/S. Vinel / CDR/Bac Pro Turbo
	FERME		FERME
VENDREDI 24.03.23	19€ L. Ribat/N.Massat / MAN	38€	A.Brioual/P.Fabre / 1TS2
	Gnocchis à la ricotta et parmesan *** Dos de cabillaud à l'espagnole *** Croustillant yuzu		Menu à voir



MENUS DU RESTAURANT D'APPLICATION

Semaine du 27 au 31 mars 2023

Menus proposés sous réserve de modification dues à des contraintes pédagogiques, contraintes d'arrivage ou de fermeture éventuelle

		SEMAINE 13	
DATE	MIDI	SOIR	
LUNDI	19€ C. Gubian/L. Massonié / 1pro	38€	F. Bielle/L. Ribat / 1TS3
27.03.23	Crème moussueuse de brocolis au curcuma *** Risotto aux fruits de mer et tomate confite, jus au basilic *** Ananas rôti, savarin au rhum, duo de crèmes légères, caramel aux épices		Croustillant d'asperge émulsion cresson *** Rouget de roche cuit de peur, puis enrobe de sucs de bouillabaisse, fenouil tendre *** Lapereau à l' absinthe et lard paysan, fenouil en 3 texture, olive noire macérée à l'anis, jus corsé façon salmis *** Accord autour de la rhubarbe et la fraise
MARDI	19€ P. Sampietro/P. Bonnafous / TSTHR4	38€	T. Raynier/A. Foras / 2TS A & B
28.03.23	Croustillant de filet de rouget aux artichauts *** Médaille de veau aux morilles, Asperges vertes et tagliatelles *** Tartelette framboise, chocolat blanc		Mise en bouche : Tartelette d'asperges, mimosa et œufs de poisson *** Asperge à l'huile d'olive du Languedoc, praire à l'anis vert et aneth, nuage iodé et bonbon de betterave *** Sole à la Grenobloise, pommes de terre confites à l'huile de noix, coulis de persil *** Blanquette de Volaille fermière du Gers entre tradition et maintenant *** Tarte choco-noisette-tonka, cerises jubilé et mousse au chocolat comme Thierry Marx *** Mignardises : Sablés aux noix, pain d'épices
MERCREDI	19€ S. Costa/G. Mondon / Chef de rang/BacProTurbo	26€	F. Gennari/ P. Estrade / Tpro
29.03.23	FERME / CLASSE EN STAGE		FERME
JEUDI	19€ M. Raynier - Mme Massat / TSTHR2	38€	F. Gennari/S. Vinel / CDR/Bac Pro Turbo
30.03.23	Croustillant de filet de rouget aux artichauts *** Médaille de veau aux morilles, asperges vertes et polenta *** Tartelette framboise, chocolat blanc.		FERME
VENDREDI	19€ L. Ribat/N.Massat / MAN	38€	R. Berthomieu/P.Fabre / 1TS2
31.03.23	Croustillant de filet de rouget aux artichauts *** Médaille de veau aux morilles, asperges vertes et polenta *** Tartelette framboise, chocolat blanc		BERTHOMIEU - FABRE / 1TS2 Menu à définir : MEB + 4 plats



MENUS DU RESTAURANT D'APPLICATION

Semaine du 3 au 7 avril 2023

Menus proposés sous réserve de modification dues à des contraintes pédagogiques, contraintes d'arrivage ou de fermeture éventuelle

SEMAINE 14				
DATE	MIDI		SOIR	
LUNDI	19€	C. Gubian/L. Massonié / 1pro	38€	F. Bielle/L. Ribat / 1TS3
03.04.23		Ravioles de foie gras et son bouillon de poule à la truffe, tuile au comté *** « Partie de Mikado » d'agneau et de végétaux à dénouer avec les couverts *** Eventail de poire pochée au vin rouge et épices, glace à la cannelle et craquant au miel		FERME
MARDI	19€	P. Sampietro/P. Bonnafous / TSTHR4	38€	T. Raynier/A. Foras / 2TS A & B
04.04.23		Croustillant de filet de rouget aux artichauts *** Médaille de veau aux morilles, Asperges vertes et tagliatelles *** Tartelette framboise, chocolat blanc		Mise en bouche : Tartelette d'asperges, mimosa et œufs de poisson *** Asperge à l'huile d'olive du Languedoc, praire à l'anis vert et aneth, nuage iodé et bonbon de betterave *** Sole à la Grenobloise, pommes de terre confites à l'huile de noix, coulis de persil *** Blanquette de Volaille fermière du Gers entre tradition et maintenant *** Tarte choco-noisette-tonka, cerises jubilé et mousse au chocolat comme Thierry Marx *** Mignardises : Sablés aux noix, pain d'épices
MERCREDI	19€	S. Costa/G. Mondon / Chef de rang/BacProTurbo	26€	F. Gennari/ P. Estrade / Tpro
05.04.23		FERME / CLASSE EN STAGE		FERME
JEUDI	19€	M. Raynier - Mme Massat / TSTHR2	38€	F. Gennari/S. Vinel / CDR/Bac Pro Turbo
06.04.23		Croustillant de filet de rouget aux artichauts *** Médaille de veau aux morilles, asperges vertes et polenta *** Tartelette framboise, chocolat blanc.		FERME
VENDREDI	19€	L. Ribat/N.Massat / MAN	38€	A.Brioual/P.Fabre / 1TS2
07.04.23		Croustillant de filet de rouget aux artichauts *** Médaille de veau aux morilles, asperges vertes et polenta *** Tartelette framboise, chocolat blanc		FERME



MENUS DU RESTAURANT D'APPLICATION

Semaine du 10 au 14 avril 2023

Menus proposés sous réserve de modification dues à des contraintes pédagogiques, contraintes d'arrivage ou de fermeture éventuelle

		SEMAINE 15			
DATE	MIDI		SOIR		
LUNDI	19€	C. Gubian/L. Massonié / 1pro	38€	F. Bielle/L. Ribat / 1TS3	
10.04.23	FERME		FERME		
MARDI	19€	R. Berthomieu/G. Bosc / TSTHR 3	38€	T. Raynier/A. Foras / 2TS A & B	
11.04.23	Saint-Jacques à la plancha, poireaux, citron confit *** Suprême de pigeonneau rôti et sa cuisse en pastilla *** Croustillant yuzu		FERME		
MERCREDI	19€	S. Costa/G. Mondon / Chef de rang/BacProTurbo	26€	F. Gennari/ P. Estrade / Tpro	
12.04.23	FERME / CLASSE EN STAGE		FERME		
JEUDI	19€	Mme Pujades - M.Foras / TSTHR1	38€	F. Gennari/S. Vinel / CDR/Bac Pro Turbo	
13.04.23	Asperge à l'huile d'olive du Languedoc, praire à l'anis vert et aneth, nuage iodé *** Échine de porc noir de bigorre en cuisson douce, chipirons et piquillos, écrasée de haricots tarbais *** Tourbillon d'agrumes, sablé noisette et biscuits roses de Reims, sorbet yuzu *** Financier framboise, cannelés bordelais		FERME		
VENDREDI	19€	L. Ribat/N.Massat / MAN	38€	R. Berthomieu/P.Fabre / 1TS2	
14.04.23	Mimosa, salade d'herbettes et légumes verts printaniers *** Duo de poissons façon bouillabaisse *** Fraises Melba		FERME		



MENUS DU RESTAURANT D'APPLICATION

Semaine du 17 au 21 avril 2023

Menus proposés sous réserve de modification dues à des contraintes pédagogiques, contraintes d'arrivage ou de fermeture éventuelle

		SEMAINE 16	
DATE	MIDI	SOIR	
LUNDI	19€ C. Gubian/L. Massonié / 1pro	38€ F. Bielle/L. Ribat / 1TS3	
17.04.23	Ravioles de foie gras et son bouillon de poule à la truffe, tuile au comté *** « Partie de Mikado » d'agneau et de végétaux à dénouer avec les couverts *** Eventail de poire pochée au vin rouge et épices, glace à la cannelle et craquant au miel	FERME	
MARDI	19€ R. Berthomieu/G. Bosc / TSTHR 3	38€ T. Raynier/A. Foras / 2TS A & B	
18.04.23	Saint-Jacques à la plancha, poireaux, citron confit *** Suprême de pigeonneau rôti et sa cuisson en pastilla *** Croustillant yuzu	FERME	
MERCREDI	19€ S. Costa/G. Mondon / Chef de rang/BacProTurbo	26€ F. Gennari/ P. Estrade / Tpro	
19.04.23	FERME / CLASSE EN STAGE	FERME	
JEUDI	19€ Mme Pujades - M.Foras / TSTHR1	38€ F. Gennari/S. Vinel / CDR/Bac Pro Turbo	
20.04.23	Asperge à l'huile d'olive du Languedoc, praire à l'anis vert et aneth, nuage iodé *** Échine de porc noir de bigorre en cuisson douce, chipirons et piquillos, écrasée de haricots tarbais *** Tourbillon d'agrumes, sablé noisette et biscuits roses de Reims, sorbet yuzu *** Financier framboise, cannelés bordelais	FERME	
VENDREDI	19€ L. Ribat/N.Massat / MAN	38€ A.Brioual/P.Fabre / 1TS2	
21.04.23	Mimosa, salade d'herbettes et légumes verts printaniers *** Duo de poissons façon bouillabaisse *** Fraises Melba	FERME	