

MENUS DU 1^{ER} TRIMESTRE

ANNEE SCOLAIRE 2023/2024

LYCEE HÔTELIER MARIE CURIE DE ST JEAN DU GARD

LE RESTAURANT EST OUVERT LE MIDI : DU MARDI AU VENDREDI DE 12H30 À 14H30

LE SOIR : DE 19H30 À 22H30



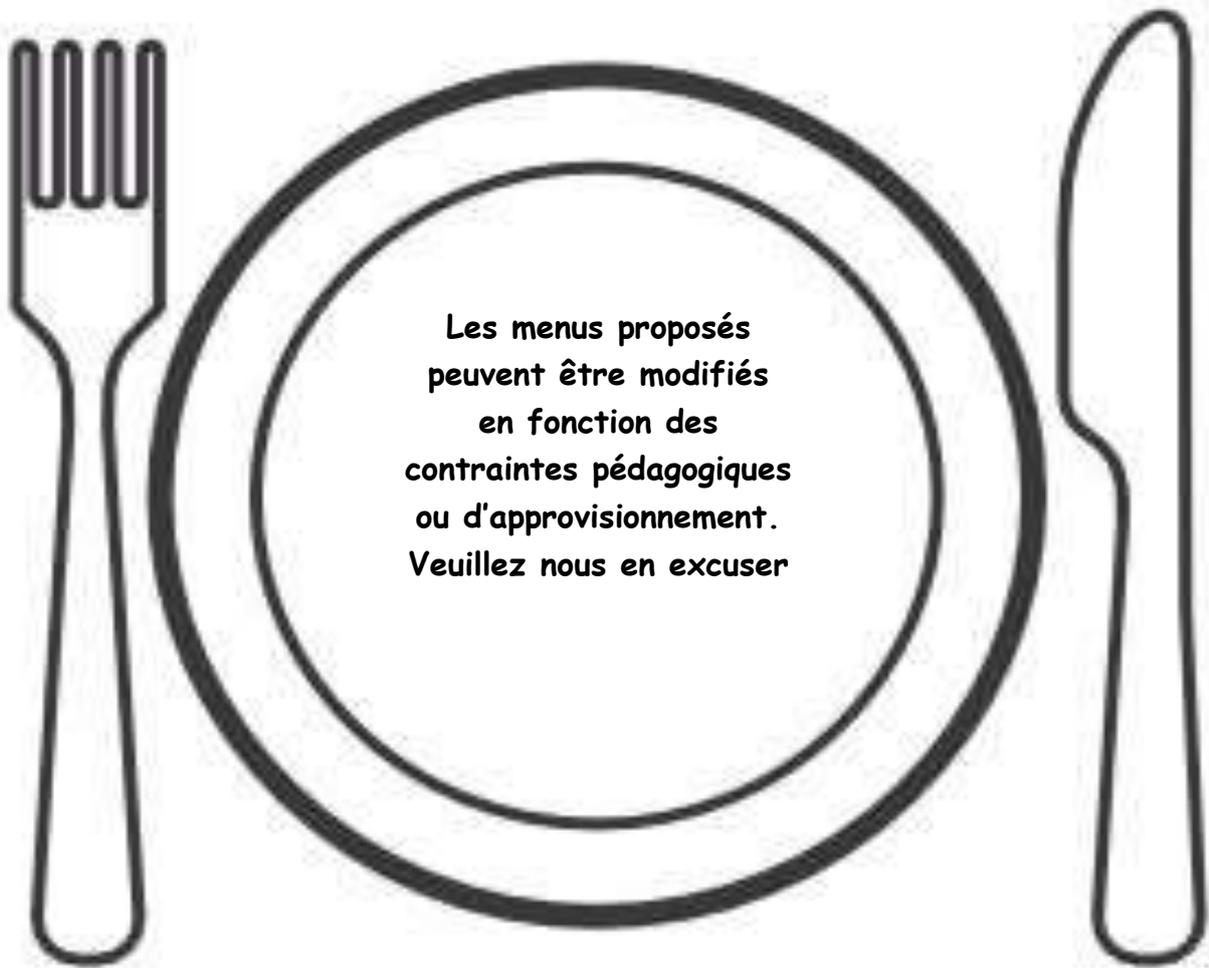
RÉSERVATIONS

DU LUNDI AU JEUDI DE 8H À 17H30

LE VENDREDI DE 8H À 17H

AU 04.66.85.30.85





**Les menus proposés
peuvent être modifiés
en fonction des
contraintes pédagogiques
ou d'approvisionnement.
Veuillez nous en excuser**

MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2023

JEUDI 21 SEPTEMBRE 2023 (MIDI)

25€

UN PETIT TROUR EN PROVENCE

Amuse-bouche

Moules gratinées

Entrée

Brandade de morue fraîche, spoom
d'une américaine à la reine des prés
et tielle sétoise

Plat principal

Carré d'agneau en croûte provençale
Légumes rôtis au thym

Desserts

Calisson revisité....melon glacé

VENDREDI 22 SEPTEMBRE 2023 (MIDI)

25€

MENU DU TERROIR

Amuse-bouche

Blanc manger au Pélardon des Cévennes
et noisettes torréfiées

Entrée

Filet de loup à l'unilatéral,
flan d'artichaut, bouillon de champignons

Plat principal

Gâteau de gardianne de taureau
à la St Gilloise

Desserts

Tartelette aux marrons et pommes
caramélisées, glace vanille

JEUDI 28 SEPTEMBRE 2023 (MIDI)

25€

MENU AUTOUR DES CHAMPIGNONS

Amuse-bouche

Velouté de cèpes,
œuf fermier crémeux cuit
basse température

Entrée

Mariage de la girole et du cabillaud,
jus de viande corsé

Plat principal

Magret de canard servi rosé,
Déclinaison de pommes de terre
et shiitakes des Cévennes

Desserts

Chocolat et cèpes en cœur coulant tiède
et crème glacée

VENDREDI 29 SEPTEMBRE 2023 (MIDI)

25€

UN PETIT TOUR EN PROVENCE

Amuse-bouche

Pissaladière

Entrée

Soupe de poissons de roche
et sa rouille

Plat principal

Souris d'agneau à l'ail et au thym,
Socca niçoise, fine ratatouille

Dessert

La tarte au citron comme à Menton

MENUS DU MOIS DE OCTOBRE 2023

JEUDI 05 OCTOBRE 2023 (MIDI)

25€

MENU AQUITAINE

Amuse-bouche

Friture de la Dordogne, sauce tartare

Entrée

Tartine cèpes, foie gras et magret fumé

Plat principal

Chartreuse de confit de canard
au chou braisé, pommes cocottes,
jus court au Porto

Dessert

La noix dans tous ses états...

VENDREDI 06 OCTOBRE 2023 (MIDI)

25€

MENU LYONNAIS

Amuse-bouche

Saucisson lyonnais en brioche
sauce vigneronne

Entrée

Quenelle de brochet sauce Nantua

Plat principal

Poulet au vinaigre façon Paul Bocuse

Desserts

Déclinaison de desserts lyonnais

JEUDI 12 OCTOBRE 2023 (MIDI)

23€

MENU SAVOYARD

Amuse-bouche

Œuf fermier parfait,
champignons et sabayon
au Reblochon

Entrée

Salade savoyarde

Plat principal

La bavette de bœuf, diots, lard,
oignons grillés et sauce mondeuse

Desserts

Tartelette aux myrtilles, crème vanillée

VENDREDI 13 OCTOBRE 2023 (MIDI)

23€

EN PASSANT PAR LA NORMANDIE

Amuse-bouche

Terre mer normand

Entrée

Moelleux de St Jacques de Port en Bessin
au cidre de Normandie

Plat principal

Jambonnette de volaille rouennaise,
légumes de Créances

Desserts

Tarte aux pommes à la Normande
et teurgoule

MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2023

JEUDI 19 OCTOBRE 2023 (SOIREE)

30€

MENU ALSACE

Amuse-bouche

Petite salade de cervelas
et son Bretzel

Entrée

La St Jacques et l'oignon doux
comme une flammecueche

Plat principal

Baeckeoffe

Desserts

Brioche façon pain perdu,
crème glacée à la vanille
et au caramel beurre salé



VENDREDI 20 OCTOBRE 2023 (MIDI)

25€

MENU TERROIR

Amuse-bouche

Velouté de cèpes et œuf parfait

Entrée

Carpaccio de loup,
salade croquante de champignons
et haricots verts au sésame

Plat principal

Filet mignon de porc cuit en basse
température, fine purée de panais,
fricassée de champignons sauvages
jus de viande

Desserts

Choux praliné et chantilly, glace cèpes

MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2023

JEUDI 09 NOVEMBRE 2023 (MIDI)

23€

MENU BOUGNAT

Amuse-bouche

Crème de lentilles vertes du Puy,
jambon cru d'Auvergne
et St Nectaire en cromesquis

Entrée

Le pounti Auvergnat
et ses jeunes pousses

Plat principal

Joue de porc
lentement confite dans un gaperon,
jus corsé parfumé à la gentiane

Desserts

Baba à la gentiane
et aux copeaux d'oranges,
glace au pain d'épice

VENDREDI 10 NOVEMBRE 2023 (MIDI)

25€

DU CÔTE DU SUD OUEST

Amuse-bouche

Tartine périgourdine

Entrée

Feuillantine au foie gras
et pommes caramélisées

Plat principal

Magret de canard au miel et agrumes,
pommes dauphines aux herbes,
mousseline de pois chiches

Desserts

Tourtière aux pommes et pruneaux d'Agen,
Gâteau Basque à la crème

VENDREDI 17 NOVEMBRE 2023 (MIDI)

25€

SEMAINE JAPONAISE

Amuse-bouche

Tataki de bœuf au gingembre

Entrée

Ramen de canard

Plat principal

Magret de canard avec son céleri laqué
au soja, son jus de rhubarbe
et ses crevettes grises

Desserts

Maki perle du Japon, poire, anko



MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2023

MARDI 21 NOVEMBRE 2023 (MIDI)

25€

LE JAPON

Amuse-bouche

Dashi et tempura de langoustine :
(langoustine cuite dans un bain de friture
accompagnée d'un bouillon goûteux de
langoustines aux champignons)

Entrée

Tataki de thon, pané au furikaké
rhubarbe grillée, rouleaux de concombre,
mayonnaise au wasabi
(filet de thon mi cuit pané aux algues
et aux graines de sésame)

Plat principal

Ahiru braisé, shiitaké, sauce Matsutaké
(cannette braisée, jus sucré salé,
garniture de légumes simplement rôtis)

Dessert

Fleur de litchi (sorbet litchi,
larmes de meringues, crémeux à la rose,
biscuit thé matcha)

MERCREDI 22 NOVEMBRE 2023 (MIDI)

25€

MENU JAPONAIS

Amuse-bouche

Sur l'idée d'un chawanmushi...
shiitake, langoustine

Entrée

Assortiment de gyozas

Plat principal

Ballade au soleil levant...
Okonomiyaki, yakitori et tempuras

Desserts

Fleur de magnolia aux litchis,
sorbet à la rose

JEUDI 23 NOVEMBRE 2023 (MIDI)

25€

MENU BOUGOGNE

Amuse-bouche

Jambonnettes de grenouilles
à la purée d'ail et au jus de persil

Entrée

Pochouse

Plat principal

Filet de bœuf Charolais,
tartelette de légumes du moment
et jus brûlé au foin

Desserts

Poire pochée au vin rouge
et à la crème de cassis, glace vanille
et tuile aux amandes

VENDREDI 24 NOVEMBRE 2023 (MIDI)

23€

DU CÔTÉ DU CENTRE PAYS DE LOIRE

Amuse-bouche

Crème de lentilles vertes du Puy
jambon cru d'Auvergne
et St Nectaire en cromesquis

Entrée

Tartare de saumon de la Loire
sur lentilles vertes du Berry

Plat principal

Filet de bœuf,
jus tranché à l'huile de noix de Gannat,
mousseline de haricots blancs

Desserts

Fondant au caramel,
pomme façon tarte tatin

MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2023

MARDI 28 NOVEMBRE 2023 (MIDI)

27€

LE SUD OUEST

Amuse-bouche

Escaoutoun landais aux cèpes,
Jus de volaille corsé

Entrée

Filet d'esturgeon sauce vin blanc
au parfum d'Espelette,
émincée de chou vert confit

Plat principal

Magret de canard rôti farci au foie gras,
Raisins et poires flambés au Cognac,
pressé de pommes de terre,
purée de potimarron aux épices

Desserts

Tourte landaise aux pommes,
Sorbet au parfum du Floc de Gascogne

MERCREDI 29 NOVEMBRE 2023 (MIDI)

25€

MENU AUTOUR DU PELARDON

Amuse-bouche

Velouté aux cèpes,
Emulsion crémeuse de Pélardon,
croûtons et lardons frits

Entrée

Sarrasin, oignons doux,
aubergine fumée et Pélardon

Plat principal

Médaille de porc aux reinettes du Vigan,
gratin de pommes de terre au Pélardon

Desserts

Le Pélardon, la poire et la fève de Tonka

JEUDI 30 NOVEMBRE 2023 (MIDI)

23€

MENU CHT'I

Amuse-bouche

Velouté d'endives, lardons et croûtons
frits, émulsion crémeuse au Maroilles

Entrée

Flamiche et tarte au Maroilles
comme dans le Nord

Plat principal

Carbonade Flamande, grosses frites

Dessert

Ch'timi tour

VENDREDI 01 DECEMBRE 2023 (MIDI)

25€

MENU BEAUJOLAIS

Amuse-bouche

Gougère aux escargots de Bourgogne

Entrée

Œufs en meurette

Plat principal

Fricassée de lapin à la Dijonnaise

Dessert

Poire pochée au vin rouge

MENUS DU MOIS DE DECEMBRE 2023

MARDI 05 DECEMBRE 2023 (MIDI)

23€

LEGUMES ET FRUITS SUBLIMES

Amuse-bouche

Velouté Dubarry
(sommités, tiges confites
et mousseux de chou-fleur)

Entrée

Poireau grillé, vierge de sarrasin, poire,
yaourt citronné, huile de poireau

Plat principal

Millefeuille de 8 légumes en demi-lune,
coulis d'herbes et fondant de cresson

Desserts

Figues rôties au Muscat,
brioche perdue tiède,
glace au pain d'épices, coulis de figues

MERCREDI 06 DECEMBRE 2023 (MIDI)

25€

MENU PROVENCE

Amuse-bouche

Polenta crémeuse,
petits gris de Provence aux pleurotes et
Serrano, douce émulsion à l'ail noir

Entrée

Filet de rouget en croûte d'olives noires
sur une fine ratatouille,
beurre anisé et tuile au Parmesan
(papeton d'olives et oignons doux)

Plat principal

Côte, pieds paquets d'agneau
cuisinés comme un navarin,
légumes hivernaux

Dessert

Tarte au citron revisitée

JEUDI 07 DECEMBRE 2023 (MIDI)

23€

MENU NORMANDIE

Amuse-bouche

Gougère farcie à l'andouille de Vire

Entrée

Saint Jacques grillées,
fondue de poireaux

Plat principal

Tripes à la mode de Caen

Desserts

Autour du sablé normand
et de la pomme
(MCCDR)

VENDREDI 08 DECEMBRE 2023 (MIDI)

25€

BALADE EN BOURGOGNE

Amuse-bouche

Cannellonis aux escargots de Bourgogne,
crème aux champignons

Entrée

Gâteau de foie blond de volaille
aux écrevisses

Plat principal

Canon de lapin à la dijonnaise,
gratin bourguignon,
poire au vin rouge, carottes

Desserts

Tarte amandine au cassis,
mousse au pain d'épice,
Cerises flambées au Marc de Bourgogne

MENUS DU MOIS DE DECEMBRE 2023

MARDI 12 DECEMBRE 2023 (MIDI)

25€

TERROIR CEVENNES

Amuse-bouche

Nougat de fromage de chèvre frais
aux fruits secs,
caramel de fraises des bois

Entrée

Tarte fine aux oignons doux,
émincée de pommes du Vigan,
salade d'herbes
et vinaigrette au miel des ruches
du lycée Marie Curie

Plat principal

Râble de lapin farci aux cèpes,
jus façon civet,
croustillant aux oignons de Saint-Martial
terrines de coings à la fève tonka,
purée de carottes

Desserts

Mousse de châtaigne croquante,
insert glacé aux marrons confits,
biscuit croustillant à la Cartagène

MERCREDI 13 DECEMBRE 2023 (MIDI)

25€

MENU ITALIE

Amuse-bouche

Cannellonis chèvre épinards
gratinés à la crème de basilic

Entrée

Antipasti

Plat principal

Filet mignon de veau et speck
Véritable risotto aux champignons
du moment

Dessert

Balade gourmande entre Rome et Venise

JEUDI 14 DECEMBRE 2023 (MIDI)

25€

MENU BOUCHON LYONNAIS

Amuse-bouche

Cromesquis de ris de veau

Entrée

Dégustation de spécialités lyonnaises
(pâté croûte, terrine de foie,
pâté de campagne, tête de veau,
saucisson brioché, terrine de brochet)

Plat principal

Pommes de terre farcies aux pieds de
cochon, crème de petits pois

**Dessert réalisé par la mention
desserts en restaurant**

VENDREDI 15 DECEMBRE 2023 (MIDI)

27€

MENU DE NOËL

Amuse-bouche

Crème brûlée au foie gras

Entrée

Pressé d'agneau et Saint-Jacques

Plat principal

Duo de biche sauce grand Veneur,
mousseline de potimarron
et céleri rave, polenta fumée

Dessert

Bûche citron meringuée

MENUS DU MOIS DE DECEMBRE 2023

MARDI 19 DECEMBRE 2023 (SOIR)

35€

SOIREE DE NOËL

Amuse-bouche
Cromesquis de foie gras

Entrée
Salade de chair de crabe en millefeuille
croustillant, mousse de fenouil,
laque de carottes
et sorbet poivron rouge/framboise

Plat principal
Belle poitrine de pigeon rôtie et sa
jambonnette farcie dans le coulis de pigeon,
chartreuse de légumes d'hiver

Desserts
Notre bûche de Noël Kalamansi-Caramelia,
Glace chocolat noir, coulis d'agrumes

MERCREDI 20 DECEMBRE 2023 (SOIR)

38€

AUTOUR DES PRODUITS NOBLES

Amuse-bouche
Blinis, crème aigrette
et caviar d'Aquitaine

Entrée
Tourte de ris de veau et morilles,
Jus court au vin jaune
(tourte aux champignons)

Plat principal
Déclinaison autour du bœuf :
Le filet de bœuf façon Rossini,
la queue en cromesquis à la truffe,
le paleron confit
et travail autour de la pomme de terre

Desserts
Fondant au chocolat en cœur coulant praliné
glace à la vanille bourbon

JEUDI 21 DECEMBRE 2023 (SOIR)

35€

SOIREE DE NOËL

Amuse-bouche
Langoustines et gambas,
déclinaison de carottes,
kumquats et écume d'un beurre d'agrumes
au poivre de Timut

Entrée
Filet de sole bonne femme,
tuile croustillante

Plat principal
Pithiviers de chapon fermier,
cèpes et foie gras,
jus court infusé à la cardamone

Desserts
Pavlova et sorbet aux fruits exotiques

VENDREDI 22 DECEMBRE 2023 (MIDI)

27€

MENU DE NOËL

Amuse-bouche
Duo de St Jacques et daurade en tartare
sur une royale d'artichaut

Entrée
Crème de lentilles vertes,
mousseline de volaille aux trompettes,
bonbon au foie gras

Plat principal
Dos de cabillaud rôti, ravioles de cèpes et
jeunes épinards, sauce foie gras

Dessert
Bûche marron/chocolat



*Joyeuses
Fêtes
de
Fin d'Année*