

MENUS DU 2EME ET 3EME 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

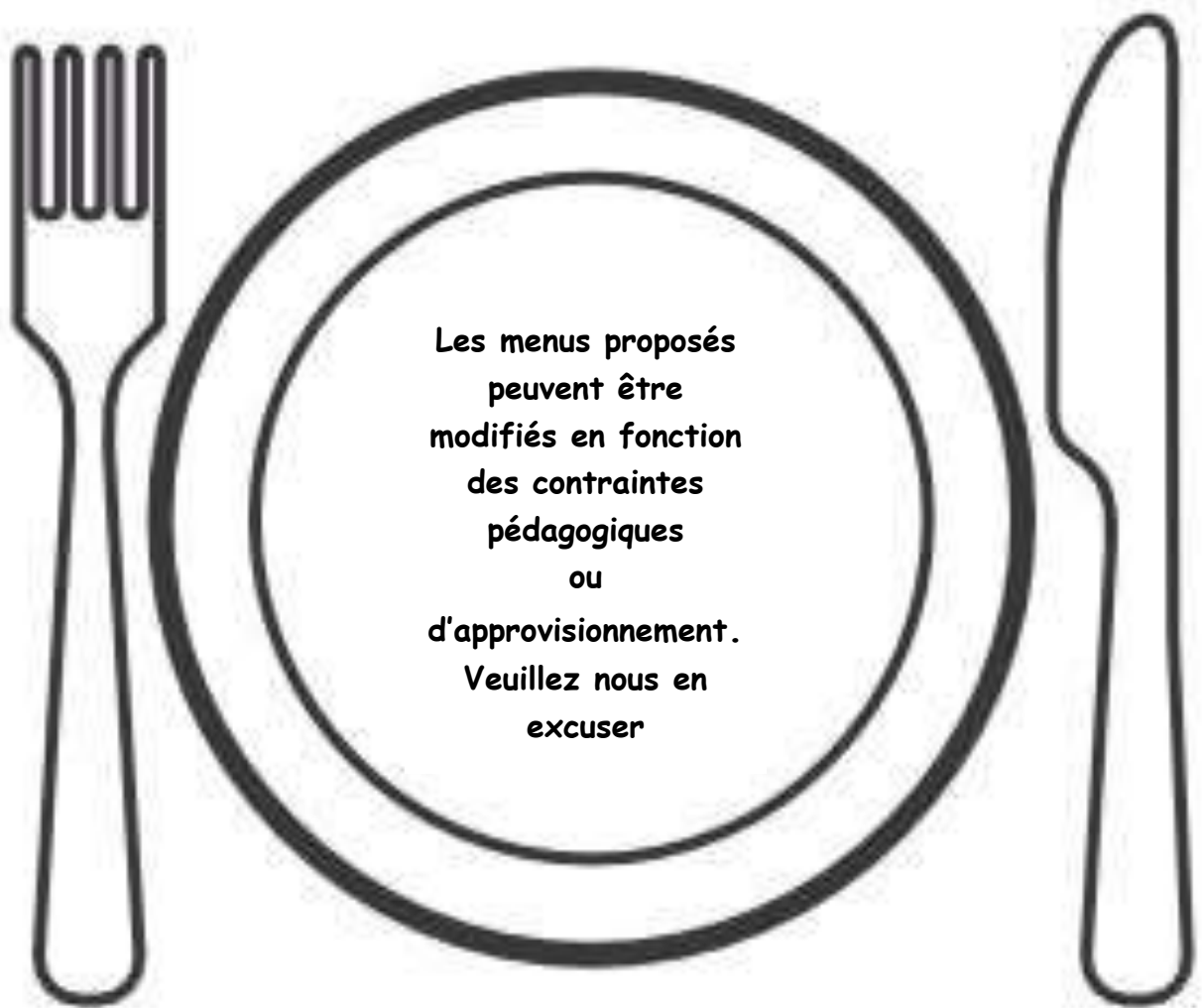
LE VENDREDI DE 8H À 17H

AU 04.66.85.30.85



LYCEE HÔTELIER MARIE CURIE 286 CHEMIN SIMONE BLANC ROUTE DE FLORAC

30270 ST JEAN DU GARD



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

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2024

MARDI 09 JANVIER 2024 SOIREE

30€

MENU GALA

Amuse-bouche

Maki croustillant,
algue Nori,
tartare de truite de la Vallée Borgne,
émulsion d'avocat

Entrée

Noix de St Jacques grillées
en croûte de passion,
crèmeux de panais,
tuile dentelle au corail

Plat principal

Pigeon des costières de Nîmes,
compotée de fruits rouges
au poivre de Madagascar,
purée de topinambours truffée,
pomme Maxim's

Desserts

Etoile Hollywoodienne au citron,
glace caramel beurre salé,
coulis d'agrumes

VENDREDI 12 JANVIER 2024 (MIDI)

25€

DE TERROIR EN TERROIR

Amuse-bouche

Croustillant de Chaource
et andouillette 5A,
fondue de champignons

Entrée

Raviole ouverte de boudin blanc
et écrevisses,
crème de pleurotes persillée

Plat principal

Carbonade de bœuf à la flamande,
flan de chicon, pomme château

Desserts

Savarin chantilly, fruits frais



MENUS DU MOIS DE JANVIER 2024

MARDI 16 JANVIER 2023 MIDI

25€

ANTILLES ET PACIFIQUE

Amuse-bouche

Le ti-nain-morue

Entrée

Emincé de thon à la mangue
Huile safran pays, accras

Plat principal

Carré de porc laqué,
garniture à la Tahitienne
et lait de coco

Desserts

Ronde d'ananas Victoria
sorbet ananas/coriandre,
coulis ananas

MERCREDI 17 JANVIER 2024 (MIDI)

28€

MENU ESPAGNE

Amuse-bouche

Assortiment de tapas à partager

Entrée

Feuilleté de caracoles

Plat principal

Comme une paëlla :
(lapin, lotte, gambas, encornets...)

Desserts

Soufflé chaud au Grand Marnier,
petits fours secs

JEUDI 18 JANVIER 2024 (MIDI)

28€

Amuse-bouche

Velouté de butternut,
moules de nos côtes,
espuma coco/curry

Entrée

Encornets farcis,
coulis de crustacés

Plat principal

Le magret de canard en croûte
d'épices, jus court miel/romarin

Desserts

Tarte fine aux pommes
sauce caramel et glace vanille

VENDREDI 19 JANVIER 2024 (MIDI)

25€

DE TERROIR EN TERROIR

Amuse-bouche

Flammekueche oignon,
andouille du Val d'Ajol
et Munster géromé

Entrée

Raviole ouverte de ris de veau
et trompettes au Gewurztraminer

Plat principal

Filet de caille farcie alsacienne,
sauce à la bière

Desserts

Baba Mojito, ananas caramélisé

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2024

MARDI 23 JANVIER 2024 (MIDI)

28€

CORSE/PACA

Amuse-bouche

Barbajuan Monégasque, pesto Rosso

Entrée

Assiette de charcuterie corses
(préparation par le restaurant)

Plat principal

Loup grillé à la mandarine corse,
carotte confites,
mousseline de panais aux noisettes

Desserts

La noisette, le lait de chèvre,
la crème de marron
et la liqueur de myrte

JEUDI 25 JANVIER 2024 (MIDI)

25€

Amuse-bouche

Millefeuille de Saint-Jacques
et betterave rouge

Entrée

Quenelle de brochet sauce Nantua

Plat principal

Cuisse de volaille fermière
farci à la bourguignonne,
garniture de saison

Desserts

Poire rôtie au caramel
sur un croustillant aux céréales
et cacahuètes, mousse au poivre de
Sichuan, nuage de poire williams

VENDREDI 26 JANVIER 2024 (MIDI)

25€

MENU ALSACE

Amuse-bouche

Flammekueche revisitée
St Jacques et lard paysan

Entrée

Filet de sandre au Riesling
et salade de choucroute

Plat principal

Filet mignon de porc braisé à la bière

Déclinaison de desserts

Forêt Noire, tarte alsacienne,
Crème glacée bigarreau Kirsch



MENUS DU MOIS DE JANVIER 2024

MARDI 30 JANVIER 2024 SOIREE

40€

MENU A QUATRE MAINS
AVEC LES CHEFS ETOILES GARDOIS :

JERÔME NUTILE
(le mas de Boudan à Nîmes)

Et **SERGE CHENET**
(Entre vigne et garrigues à Pujaut)

Amuse-bouche
La tartelette aux œufs de cabillaud fumé.

Entrée
Noix de Saint Jacques juste saisies,
crème de topinambour,
tagliatelles de salsifis frits
et noisettes torréfiées.

Plat principal
Filet de veau au foie gras, jus truffé,
céleris fondant et croustillant, pomme purée.

Dessert
Jardin d'hiver,
orange, marron et citron vert.

MERCREDI 31 JANVIER 2024

25€

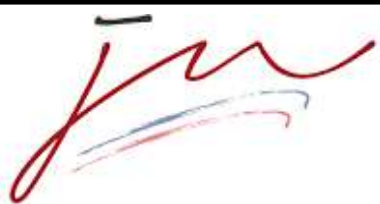
SOIREE ELA

Amuse-bouche
Cake crème d'aneth

Entrée
Velouté de châtaignes, œuf parfait

Plat principal
Volaille suprême coque d'herbes
Pomme écrasée, olives, chèvre

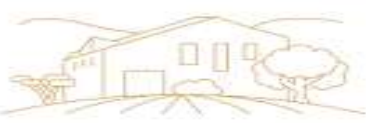
Dessert
Marron chocolat



Jérôme Nutile



ELA
ASSOCIATION EUROPÉENNE
CONTRE LES LEUCODYSTROPHIES



MAISON
Chenet
ENTRE VIGNE & GARRIGUE

MENUS DU MOIS DE FEVRIER 2024

JEUDI 01 FEVRIER 2024 (MIDI)

28€

MENU RETOUR DE PÊCHE

Entrée

Plateau de coquillages et crustacés

Plat principal

Bouillabaisse

Chariot de desserts

VENDREDI 02 FEVRIER 2024 (MIDI)

25€

MENU SAVOYARD

Amuse-bouche

Cromesquis de tartiflette

Entrée

Ravioles de Royans à la crème
et champignons sauvages

Plat principal

Fricassée de caïon (cochon)
à la savoyarde

Desserts

Biscuit de Savoie
à la mousse de framboise,
Rissoles aux pommes et poires



MENUS DU MOIS DE FEVRIER 2024

MARDI 06 FEVRIER 2024 (MIDI)

25€

LA GRECE ET LA CRÊTE

Amuse-bouche

Anchois et thon frais
marinés à la Coriandre, houmous

Entrée

Velouté de Féta accompagné de
Spanakopitas d'épinards

Plat principal

Encornets farcis à la Crétoise,
Stifado de potiron

Desserts

Crêpe flambée, confit de fruits
et sorbet de yaourt Grec

MERCREDI 07 FEVRIER 2024 (MIDI)

25€

Amuse-bouche

Petit tourin d'amandine
et son chou farci au confit de canard

Entrée

Sur l'idée d'un vol au vent...
ris de veau et morilles...

Plat principal

Noix de joue de bœuf
aux costières de Nîmes
garniture hivernale

Dessert

Créativité autour de la génoise
et de la cerise

JEUDI 08 FEVRIER 2024 (MIDI)

28€

MENU LOCAVORE

Amuse-bouche

Tatin de tomates confites
et oignons doux,
jeunes pousses et pesto

Entrée

La truite des Fumades en déclinaison
et jeux de cuisson

Plat principal

L'agneau des Cévennes en navarin

Desserts

La châtaigne et la mandarine

VENDREDI 09 FEVRIER 2024 (MIDI)

25€

MENU CORSE

Amuse-bouche

Cannellonis gratinés au Brocciu

Entrée

Soupe corse

Plat principal

Salmis de pigeon cuit en basse
température à l'infusion de Patrimonio

Déclinaison de desserts :

Tarte clémentine (sur panizze),
Parfait glacé au miel AOP de corse
et flan Corse

MENUS DU MOIS DE FEVRIER 2024

MARDI 27 FEVRIER 2024 SOIREE

30€

CASINO

PROJET ELEVES

Amuse-bouche

Persillé de langoustines
et ris de veau en damier,
vinaigrette passion,
bisque en mayonnaise

Entrée:

Savarin de haddock soufflé,
légumes d'hiver glacés,
coulis d'herbes iodé

Plat principal:

Tournedos Rossini, jus de veau truffé,
pommes pont-neuf, salsifis torréfiés aux
effluves de café,
chartreuse de légumes de saison.

Desserts :

Gourmandise au chocolat,
biscuit brownies, praliné maison,
coque craquante au cacao,
crème montée noisette,
fruits secs caramélisés, glace au Baileys.

MERCREDI 28 FEVRIER 2024 (MIDI)

28€

Amuse-bouche

Coquillages et poulpes
simplement cuisinés,
mayonnaise au corail d'oursin

Entrée

Noix de St Jacques juste snackées
et gambas frites,
mousseline de fenouil et beurre anisé
(velouté d'endives au Madère)

Plat principal

Magret de canard cuit rosé,
polenta moelleuse et sauce à la syrah
et au miel

Dessert

Créativité autour de la génoise
et mangue/coco

VENDREDI 01 MARS 2024 (MIDI)

28€

MENU CH'NORD

Amuse-bouche

Crème de chicon,
Maroilles et andouille de Cambrai

Entrée

Cassolette de moules
et Maroilles aux champignons

Plat principal

Filet de bœuf comme une carbonnade,
rattes du Touquet rôties

Desserts

Tarte au sucre et à la bière,
gaufre et glace aux speculoos

JEUDI 29 FEVRIER 2024 (MIDI)

25€

BALLADE GOURMANDE EN OCCITANIE

Amuse-bouche

Cake à l'oignon doux
et au Rocamadour,
pruneaux au vin chaud

Entrée

Salade Quercynoise

Plat principal

Daurade royale dorée au beurre de
crustacé, artichauts violets,
Chorizo et seiches,
nuage d'un beurre blanc au Picpoul

Dessert

Autour de la noix

MENUS DU MOIS DE MARS 2024

MARDI 05 MARS 2024 (MIDI)

30€

DEJEUNER TOUT FROMAGE,

Avec le chef Gardois,

VINCENT VERGNES

(Un des meilleurs ouvriers de France,
fromager à Nîmes)



MERCREDI 06 MARS 2024 (SOIR)

45€

MENU AUTOUR DE LA TRUFFE

Amuse-bouche

L'œuf parfait, purée de céleri au diamant noir et
déclinaison de shiitake

Entrée

La noix de St Jacques dorée à la flamme, maïs,
pied de cochon et truffe

Plat principal

Le pigeon des Costières
contisé à la truffe, foie gras
et travail autour de la pomme de terre

Fromage

Millefeuille au pain noir, brie de Meaux
Truffe et herbes folles à l'huile de noix

Dessert

La rencontre du chocolat grand cru
et de la truffe

JEUDI 07 MARS 2024 (SOIR)

45€

MENU AUTOUR DE LA TRUFFE

Amuse-bouche

L'œuf parfait, purée de céleri au diamant noir
et déclinaison de shiitake

Entrée

La noix de St Jacques dorée à la flamme, maïs,
pied de cochon et truffe

Plat principal

Le pigeon des Costières
contisé à la truffe, foie gras
et travail autour de la pomme de terre

Fromage

Millefeuille au pain noir, Brie de Meaux
Truffe et herbes folles à l'huile de noix

Dessert

La rencontre du chocolat grand cru
et de la truffe

VENDREDI 08 MARS 2024 (MIDI)

28€

CUISINE PARFUMÉE

Amuse-bouche

Gelée de fenouil au Safran,
chantilly de crabe

Entrée

Sur un sablé, caille au coing,
miroir de caille, mesclun

Plat principal

Navarin d'agneau au tandoori

Desserts

Macaron rose, framboises

MENUS DU MOIS DE MARS 2024

MARDI 12 MARS 2024 SOIREE

40€

MENU A QUATRE MAINS

AVEC LES CHEFS GARDOIS :

MICHEL MEISSONNIER

ET PHILIPPE PARC

**(Champion du monde des desserts
et un des Meilleurs Ouvriers de France)**

JEUDI 14 MARS 2024 (MIDI)

28€

MENU RETOUR ESPAGNE

Amuse-bouche

**Assortiment de tapas à partager
(croquetas, tortilla
et jambon/pan con tomate)**

Entrée

**Quenelle de fromage frais
Gaspacho et ses garnitures**

Plat principal

**Paëlla Valenciana
(lotte, poulpe, lapin...)**

Desserts

**Crème catalane,
churros sauce chocolat,
brochette de fruits frais
jus de Sangria**

VENDREDI 15 MARS 2024 (MIDI)

25€

DE TERROIR EN TERROIR

Amuse-bouche

Velouté de cèpes, œuf parfait

Entrée

Biscuit de truite sauce Nantua

Plat principal

**Filet de lapin farci, cannelloni
d'aubergine, polenta**

Desserts

**Crème brûlée à la praline rose
et bugnes lyonnaises**



MENUS DU MOIS DE MARS 2024

MARDI 19 MARS 2024 (MIDI)

40€

MENU DE LA CHEFFE ETOILEE

GARDOISE :

GEORGIA VIOU

(restaurant « LE ROUGE » à Nîmes)

Le menu vous sera communiqué

1 mois avant



MERCREDI 20 MARS 2024 (MIDI)

25€

Amuse-bouche

Filet de rouget en escabèche
(salade de printemps)

Entrée

La noix de Saint Jacques,
déclinaison d'artichauts
et de topinambours

Plat principal

Le lapin décliné en 3 façons :
(râbles farcis, épaules en caillette,
cuisses en gibelotte)
légumes rôtis
(laitue farcie aux pleurotes)

Desserts

Créativité autour du chocolat

JEUDI 21 MARS 2024 (MIDI)

28€

Amuse-bouche

Huîtres gratinées

Entrée

Thon rouge de méditerranée travaillé
comme un Tonnato Vitello

Plat principal

Le lapin décliné en 3 façons :
(râbles farcis, épaules en caillette,
cuisses en gibelotte)
légumes rôtis

Desserts

Tarte soufflé au citron vert
et framboises,
sorbet framboise/rhubarbe

VENDREDI 22 MARS 2024 (MIDI)

28€

DE TERROIR EN TERROIR

Amuse-bouche

Royale de Saint Jacques,
infusion de trompettes de la mort

Entrée

Filet de bar grillé,
bouillon de bouillabaisse,
fenouil croquant

Plat principal

Filet de lapin farci aux olives,
ragoût niçois, pommes Amandine

Desserts

Tarte tatin, crèmeux vanille,
crème entière

MENUS DU MOIS DE MARS 2024

MARDI 26 MARS 2024 (MIDI)

28€

LA SCANDINAVIE

Amuse-bouche

Verdure d'hareng mariné
et saumon fumé

Entrée

Gravlax de saumon,
purées de céleri et betterave acidulées,
noisettes torréfiées, huile d'aneth
et blinis sarrasin

Plat principal

Skrey de Norvège juste saisi,
Compotée de choux au lard fumé,
crèmeux de raifort

Desserts

Poire pochée au Safran, chantilly cassis
sorbet cassis-framboise, biscuit noisette,
caramel de vin rouge chaud épicé

MERCREDI 27 MARS 2024 (SOIR)

40€

**MENU CONCOCTE
PAR LES ELEVES
ET LE CHEF RENAUD DARMANIN
(1* MICHELIN A MARCOLES)**

Amuse-bouche

Chaud froid de Salers
et fourme d'Ambert

Entrée

Tarte fine d'escargots
et de mousserons des prés,
croustillant à l'ail

Plat principal

Pintade de la ferme d'Alice,
choux pak choi et jus réduit aux sucs de
vin rouge.

Dessert

La châtaigne comme je l'aime à Marcoles

JEUDI 28 MARS 2024 (MIDI)

25€

Amuse-bouche

L'encornet farci puis lentement rôti,
jus tranché à l'huile de vanille

Entrée

Ravioles de chèvre frais
et basilic gratinés

Plat principal

Quasi de veau simplement rôti
au beurre mousseux,
fine purée de panais,
mijotée de légumes
et jus légèrement crème
aux morilles

Dessert

Saint Honoré exotique

VENDREDI 29 MARS 2024 (MIDI)

25€

DE TERROIR EN TERROIR

Amuse-bouche

Huîtres à l'estragon

Entrée

Tartare de truite,
fromage frais aux herbes,
légumes croquants

Plat principal

Carré de porc poêlé
façon vallée d'auge

Dessert

Pavlova aux fruits

MENUS DU MOIS D'AVRIL 2024

MERCREDI 03 AVRIL 2024 (MIDI)

28€

Amuse-bouche

Foie gras mi cuit cœur de figue,
toast au pain d'épice

Entrée

Raviole de homard et de ris de veau,
douce émulsion parfumée
à la reine des prés

Plat principal

Médailillon de veau sauce morilles,
petits légumes de saison,
pommes grenailles

Dessert

L'intense agrumes



JEUDI 04 AVRIL 2024 (MIDI)

25€

MENU AUTOUR DES PRODUITS DE LA DISTILLERIE DE CRUVIERS-LASCOURS

Amuse-bouche

Gaspacho et huile de basilic

Entrée

Foccacia à l'huile de truffe,
Légumes croquants

Plat principal

Joue de porc braisée à la Cartagène,
légumes de saison

Desserts

Tatin d'aubergines au miel de
lavande, glace à l'huile de citron

VENDREDI 05 AVRIL 2024 (MIDI)

25€

DE TERROIR EN TERROIR

Amuse-bouche

Bavaroise d'asperges
et saumon fumé

Entrée

Bouchée d'escargot bourguignonne

Plat principal

Cotriade à l'américaine

Dessert

Entremet chocolat

MENUS DU MOIS D'AVRIL 2024

MARDI 23 AVRIL 2024 SOIREE

30€

ESPACE

PROJET DES ELEVES

LE MENU VOUS SERA COMMUNIQUE

1 MOIS AVANT

MERCREDI 24 AVRIL 2024 (MIDI)

25€

MENU FLEURS ET EPICES

Amuse-bouche

Maquereau à la flamme
et gambas en tempura,
houmous de carottes
«aux épices douces »

Entrée

Tartine de légumes printaniers
copeaux de Serrano et de Parmesan,
salade d'herbes folles

Plat principal

Dos de cabillaud en croûte de noisettes,
fin ragoût de légumes, chipirons,
chorizo et émulsion de crevettes grises
au curcuma

Desserts

Croustillant à la châtaigne, pommes
rôties, caramel beurre salé

JEUDI 25 AVRIL 2024 (MIDI)

21€

DE TERRIR EN TERROIR

Amuse-bouche

Tartare de truite
et légumes

Entrée

Oeuf parfait duo d'asperges vertes,
crème de Roquefort

Plat principal

Fricassée de volaille à la cévenole

Dessert

La châtaigne dans tous ses états



MENUS DU MOIS D'AVRIL 2024

VENDREDI 26 AVRIL 2024 (MIDI)

21€

Amuse-bouche

Gelée de betterave,
mousse de chou-fleur

Entrée

Oeuf poché façon basquaise

Plat principal

Dos de cabillaud poché,
sauce à l'américaine,
polenta, légumes glacés

Café gourmand

MARDI 30 AVRIL 2024 (MIDI)

25€

ESPAGNE

Amuse-bouche

Gâteau d'omelettes plates
coulis de poivron

Entrée

Belle assiette de moules farcies,
gratinées, tomates et chorizo

Plat principal

Fabada de loup et poutargue

Dessert réalisé par la mention
complémentaire dessert de
restaurant



MENUS DU MOIS DE MAI 2024

JEUDI 02 MAI 2024 (MIDI)

21€

DE TERROIR EN TERROIR

Amuse-bouche

Tartare de truite
et légumes

Entrée

Œuf parfait duo d'asperges vertes,
crème de Roquefort

Plat principal

Fricassée de volaille à la cévenole

Dessert

La châtaigne dans tous ses états

VENDREDI 03 MAI 2024 (MIDI)

21€

Amuse-bouche

Crème prise d'aubergines coiffée
d'un velouté de poivron doux

Entrée

Œuf poché façon basquaise

Plat principal

Dos de cabillaud poché,
sauce à l'américaine,
polenta, légumes glacés

Café gourmand



MENUS DU MOIS DE MAI 2024

MARDI 07 MAI 2024 (MIDI)

28€

ILES MAURICE/REUNION

Amuse-bouche

Boulette de crevette vapeur
au gingembre,
mousseline d'asperge au curry

Entrée

Tartare de crabe, crème d'avocat,
Radis mariné à l'aigre doux

Plat principal

Rougail boucané, sauce citron
riz parfumé, gros pois du cap

Dessert réalisé par la mention
complémentaire dessert de
restaurant



MENUS DU MOIS DE MAI 2024

JEUDI 16 MAI 2024 (MIDI)

21€

DE TERROIR EN TERROIR

Amuse-bouche

Verrine d'avocat, crevettes
et riz de Camargue

Entrée

Papeton d'aubergine,
crème aux deux poivrons

Plat principal

Loup grillé au beurre de Montpellier

Desserts

Tarte fine à la pomme reinette,
Glace vanille caramel beurre salé



VENDREDI 17 MAI 2024 (MIDI)

21€

Amuse-bouche

Jardin de légumes

Entrée

Eclair sandwich Wasabi aux
crevettes et haddock fumé

Plat principal

Jambonnette de volaille
mouseline, sauce citronnée,
Julienne de légumes de saison

Dessert

Tarte au citron

MENUS DU MOIS DE MAI 2024

MARDI 21 MAI 2024 (MIDI)

28€

TERRE ET MER

Amuse-bouche

Vichyssoise et sorbet huître

Entrée

Truite de mer aux asperges,
crème de morilles

Plat principal

Magret de canard rôti,
anchoïade de légumes,
galette de pomme de terre

Dessert réalisé par la mention
complémentaire dessert de
restaurant

JEUDI 23 MAI 2024 (MIDI)

21€

DU CÔTÉ DE LA MEDITERRANEE

Amuse-bouche

Tartines d'œufs brouillés Azuréenne

Entrée

Ceviche de loup,
Crème de fèves

Plat principal

Magret de canard aux olives,
fine ratatouille
et pomme purée à l'huile d'olive
AOP de Nîmes

Dessert

Savarin Cartagène, chantilly

VENDREDI 24 MAI 2024 (MIDI)

21€

Amuse-bouche

Ceviche de banane

Entrée

Œuf parfait

Plat principal

Petit farci basque version
végétarienne

Dessert

Salade de fruits



MENUS DU MOIS DE MAI 2024

MARDI 28 MAI 2024 (MIDI)

28€

LES ETATS-UNIS

Amuse-bouche

Assiette « Route 66 »

Entrée

Crabe cake, crevettes panées
à la noix de coco sauce pimentée,
coleslaw, bagel black and white à
la truite fumée

Plat principal

Selle d'agneau farcie aux herbes,
gratin de blette au Cheddar,
purée de maïs, jus à la cerise

Dessert

Cheesecake New-Yorkais,
Coulis de fruits rouges

JEUDI 30 MAI 2024 (MIDI)

21€

DU CÔTE DE LA MEDITERRANEE

Amuse-bouche

Tartines d'œufs brouillés Azuréeenne

Entrée

Ceviche de loup,
Crème de fèves

Plat principal

Magret de canard aux olives,
fine ratatouille
et pomme purée à l'huile d'olive
AOP de Nîmes

Dessert

Savarin Cartagène, chantilly

