

# MENUS DU 1<sup>ER</sup> TRIMESTRE

## ANNEE SCOLAIRE 2024/2025

### LÝCEE HÔTELIER MARIE CURIE DE ST JEAN DU GARD


LE RESTAURANT EST OUVERT LE MIDI :DU MARDI AU VENDREDI DE 12H15 A 14H30  
LE SOIR : DE 19H15 À 22H



**RÉSERVATIONS**  
**UNIQUEMENT PAR TELEPHONE**  
**AU 04.66.85.30.85**

**DU LUNDI AU JEUDI DE 8H À 17H30**  
**LE VENDREDI DE 8H À 17H**

LÝCEE 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 SEPTEMBRE 2024

**JEUDI 19 SEPTEMBRE 2024 (MIDI)**

**27€**

**UN PETIT TOUR EN PROVENCE**

**Amuse-bouche**

Moules gratinées à la provençale,  
fine pissaladière

**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  
( découpe du carré en salle)

**Desserts**

Calisson revisité....melon glacé



**VENDREDI 20 SEPTEMBRE 2024 (MIDI)**

**28€**

**Amuse-bouche**

Raviolis de langoustines  
au coulis de crustacés

**Entrée**

Pressé de maquereaux au vin blanc,  
Quinoa aux fines herbes, blinis de sarrasin

**Plat principal**

Carré de rôti de veau poêlé au Banyuls,  
gratin de pommes et choux fleurs,  
petits légumes tournés

**Desserts**

Figues rôties en cocotte, financier,  
granité de vin rouge  
et glace amandes amères



## MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2024



### JEUDI 26 SEPTEMBRE 2024 (MIDI)

27€

#### MENU AUTOUR DES CHAMPIGNONS

##### Amuse-bouche

Velouté de cèpes, œuf fermier crémeux  
cuit basse température

##### Entrée

Unilatéral de cabillaud croûte de girolles,  
purée de butternut  
et jus de viande corsé

##### Plat principal

Magret de canard servi rosé,  
déclinaison de pommes de terre  
et shiitake des Cévennes

##### Desserts

Chocolat et cèpes en cœur coulant tiède  
et crème glacée, tuile chocolat sésame

### VENDRE 27 SEPTEMBRE 2024 (MIDI)

27€

##### Amuse-bouche

Tartare de moules, maquereau et hareng,  
jus d'herbes citronné, pétales de betterave

##### Entrée

Croustade d'œuf poché au vin rouge,  
petits oignons glacés, poêlée de champignons,  
jus de réduction

##### Plat principal

Magret de canard rôti aux figues  
« façon Apicius »  
Topinambours en déclinaison,  
coing en crémeux

##### Desserts

Tarte fine aux poires, coulis de caramel  
au beurre salé, glace pistache



## MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2024



### JEUDI 03 OCTOBRE 2024 (SOIREE)

32€

#### **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 croustillantes,  
jus court au Porto

##### Dessert

La noix dans tous ses états...

### VENDREDI 04 OCTOBRE 2024 (MIDI)

25€

##### Amuse-bouche

Filet de truite saumonée,  
niçoise de légumes du soleil  
à l'huile d'olive et pignons

##### Entrée

Goujonnettes de limande en « gaspacho »  
Friture d'herbes

##### Plat principal

Entrecôte grillée, pommes dauphine,  
pois mange tout, carottes glacées,  
sauce Choron.

##### Desserts

Baba aux agrumes, chantilly au thé vert  
sorbet pamplemousse



## MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2024



**JEUDI 10 OCTOBRE 2024 (MIDI)**

**25€**

### **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**

**Tarte aux myrtilles, crème vanillée**

**VENDREDI 11 OCTOBRE 2024 (MIDI)**

**27€**

### **BALADE GOURMANDE EN CEVENNES**

#### **Amuse-bouche**

**Mousseux de brandade de morue,  
raviole de picholine, tuile de Parmesan**

#### **Entrée**

**Croustillant d'oignons doux et Pélardon,  
Pommes rôties et coulis d'arbouses.**

#### **Plat principal**

**Carré d'agneau rôti, croûte de noix,  
Gratin de blettes au Pélardon,  
crème d'ail**

#### **Desserts**

**Bogue craquante, glace aux marrons**



## MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2024



**JEUDI 17 OCTOBRE 2024 (MIDI)**

**28€**

### **MENU ALSACE**

#### **Amuse-bouche**

**Petite salade de cervelas et son bretzel**

#### **Entrée**

**La Saint Jacques et l'oignon doux  
comme une flammenkuche**

#### **Plat principal**

**Baeckeoffe**

#### **Desserts**

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

**VENDREDI 18 OCTOBRE 2024 (MIDI)**

**25€**

#### **Amuse-bouche**

**Cassolette de moules et de sandre  
façon bonne femme.**

#### **Entrée**

**Poisson du jour en carpaccio,  
réduction de cidre,  
bâtonnets de pommes granny  
et râpée de noix**

#### **Plat principal**

**Filet mignon de porc aux pommes,  
sauce crémée à la Normande, riz créole**

#### **Dessert**

**Profiteroles**



## MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2024

MARDI 05 NOVEMBRE 2024 (MIDI)

25€

BALADE GOURMANDE  
EN OCCITANIE

Amuse-bouche

Brandade de morue à la Nîmoise

Entrée

Ris de veau du ségala en raviole  
ouverte, crème de Roquefort

Plat principal

Médaille de veau à la crème de cèpe,  
croquette de pomme de terre  
façon aligot et farçou Aveyronnais

Desserts

Fenestra de Toulouse, sorbet abricot

MERCREDI 06 NOVEMBRE 2024 (MIDI)

25€

MENU JAPONAIS

Amuse-bouche

Sur l'idée d'un chawanmushi ...  
Shiitake, langoustines...

Entrée

Assortiment de Gyozas

Plat principal

Balade au soleil levant... Okonomiyaki,  
Yakitori et tempuras

Dessert

Mochi

JEUDI 07 NOVEMBRE 2024 (MIDI)

25€

MENU DU 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 08 NOVEMBRE 2024 (MIDI)

27€

Amuse-bouche

Mousseline de rouget Arlequin

Entrée

Gnocchis de pomme de terre  
gratinés aux cèpes

Plat principal

L'agneau en trois cuissons,  
tian de légumes provençal

Desserts

Gratin de poires, sabayon pistache,  
glace au chocolat blanc



## MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2024



### MERCREDI 13 NOVEMBRE 2024 (MIDI)

25€

#### MENU AUTOUR DU PELARDON

##### Amuse-bouche

Velouté aux cèpes,  
émulsion 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

½ Pélardon préparé par la salle

##### Desserts

Pélardon, la poire et la fève de Tonka

### JEUDI 14 NOVEMBRE 2024 (SOIREE)

32€

#### MENU CHASSE

##### Amuse-bouche

Carpaccio de biche, chutney de mangue  
et poire aux épices

##### Entrée

Pâté croûte de canard colvert  
et herbes folles

##### Plat principal

Civet de sanglier au Costières de Nîmes  
et légumes de saison

##### Desserts

Balade en forêt....  
chocolat et champignons....

### VENDREDI 15 NOVEMBRE 2024 (MIDI)

25€

#### MENU ROUGE

##### Amuse-bouche

Maquereau mariné,  
mayonnaise à la framboise,  
poivre de cassis,  
copeaux de radis blue meat

##### Entrée

Sur une julienne de betterave,  
filet de rouget au coulis de poivrons doux,  
langues d'oursin.

##### Plat principal

Suquet de poisson et de coquillages  
à la Catalane

##### Desserts

Autour des fruits : groseille, grenade,  
orange sanguine, pomelos...

## MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2024

MARDI 19 NOVEMBRE 2024 (MIDI)

25€

### MENU JAPONNAIS

#### Amuse-bouche

Soupe miso

#### Entrée

Tataki de bœuf sauce teriyaki

#### Plat principal

Le Karé Raisu

Dessert réalisé par la mention  
complémentaire dessert de restaurant

MERCREDI 20 NOVEMBRE 2024 (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

#### Plat principal

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

#### Desserts

Couronne Provençale  
parfait glacé amande,  
agrumes biscuit madeleine à l'huile d'olive  
(tarte au citron libre)

JEUDI 21 NOVEMBRE 2024 (MIDI)

25€

### MENU BOURGOGNE

#### Amuse-bouche

Jambonnette de grenouilles  
à la purée d'ail et jus de persil

#### Entrée

Marmite de poisson de rivière  
façon pochouse

#### Plat principal

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

#### Desserts

Poires pochée au vin rouge  
et à la crème de cassis, glace vanille  
et tuiles aux amandes

VENDREDI 22 NOVEMBRE 2024 (MIDI)

26€

### MENU TERRE/ MER

#### Amuse-bouche

Velouté de poireaux,  
pomme de terre aux huîtres croquantes

#### Entrée

Pressé de lapin fermier, petit épeautre,  
moules de bouchot, pâte de pruneaux

#### Plat principal

Magret de canard rôti,  
bulots en croûte d'amandes, poire au lard,  
sauce aigre douce

#### Desserts

Moelleux au chocolat,  
praliné aux noisettes, glace au lait cru,  
sauce cacao amer

## MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2024

MARDI 26 NOVEMBRE 2024 (MIDI)

25€

### BALADE GOURMANDE

#### EN OCCITANIE

##### Amuse-bouche

Rillette de truite et brandade,  
crèmeux petits pois asperge,  
légumes croquants

##### Entrée

Blanc manger au Pélardon  
torsades à la tapenade

##### Plat principal

Encornets farcis à la sétoise,  
Risotto crèmeux et légumes grillés

##### Desserts

Créativité autour de la pâte à choux  
MCCDR

MERCREDI 27 NOVEMBRE 2024 (MIDI)

25€

### MENU ITALIE

##### Amuse-bouche

Aranci

##### Entrée

Antipasti

##### Plat principal

Pressé d'osso-bucco milanaise,  
Polenta crèmeuse, légumes de saison

##### Desserts

Mousse ricotta, tuiles au miel,  
Cédrat confit, tartare d'agrumes,  
sorbet citron/verveine

JEUDI 28 NOVEMBRE 2024 (MIDI)

28€

### MENU CHIT'I

##### Amuse-bouche

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

##### Entrée

Flamiche et tarte au Maroilles  
comme dans le Nord

##### Plat principal

Carbonade de bœuf Flamande,  
pommes château en peau et chicon braisé

##### Desserts

Ch'timi tour !

VENDREDI 29 NOVEMBRE 2024 (MIDI)

26€

##### Amuse-bouche

Betterave rouge au gingembre,  
coulis fruits rouges,  
mousse de chèvre frais

##### Entrée

Encornet farci,  
coulis de tomates confites

##### Plat principal

Pavé de loup rôti, palets et mousseline de  
rutabagas confits au suc d'orange,  
étuvée de coquillages, chips de vitelotte

##### Dessert

Tarte au citron meringuée revisitée

## MENUS DU MOIS DE DECEMBRE 2024

### MARDI 03 DECEMBRE 2024 (SOIREE)

35€

#### Entrée

Céviche de loup aux agrumes

#### Poisson

Blanquette de lotte aux petits légumes

#### Viande

Magret de canard poêlé au figues,  
Potiron rôti, légumes oubliés

Dessert réalisé par la mention  
complémentaire dessert de restaurant

### MERCREDI 4 DECEMBRE 2024 (MIDI)

26€

#### MENU CHASSE

#### Amuse-bouche

Crème tiède de haricot coco,  
émulsion noisette  
et tartine de confit de canard colvert

#### Entrée

La caille en ballotine froide au foie gras,  
condiments de saison

#### Plat principal

Cuisse de lapin cuisinée comme un civet,  
farfalles à la farine de châtaigne,  
garniture chasse

#### Desserts

Gourmandise à la noisette du Piémont,  
Crèmeux chocolat, praliné maison,  
glace Moka, tuile craquante

### JEUDI 05 DECEMBRE 2024 (MIDI)

25€

#### MENU NORMANDIE

#### Amuse-bouche

Gougère farcie à l'andouille de Vire

#### Entrée

Saint Jacques snackées,  
fondue de poireaux,  
salicorne et écume de la mer

#### Plat principal

Tripes à la mode de Caen

#### Desserts

Autour du sablé normand  
et de la pomme

### VENDREDI 06 DECEMBRE 2024 (MIDI)

26€

#### Amuse-bouche

Roulade de saumon fumé au Raifort

#### Entrée

Crème de châtaignes, meringue aux cèpes,  
mouillette aux amandes

#### Plat principal

Blanquette de lotte aux petits légumes

#### Desserts

pomme confite 12h,  
glace à la confiture de lait,  
écume de lait, crèmeux caramel

## MENUS DU MOIS DE DECEMBRE 2024

MARDI 10 DECEMBRE 2024 (MIDI)

27€

MENU DE NOEL

Amuse-bouche

Profiterole de noix de St jacques  
façon flamiche, crème de ciboulette  
au Noilly

Entrée

Marbré de foie gras, chutney de figues

Plat principal

Gâteau de lièvre à la royale,  
Crêpes à la vonnassienne,  
coings caramélisés,  
polenta fumée et pleurote

Dessert

Créativité autour du chocolat  
MCCDR

MERCREDI 11 DECEMBRE 2024 (MIDI)

26€

MENU « BOUCHON LYONNAIS »

Amuse-bouche

Notre interprétation de la cervelle de canut

Entrée

Dégustation autour de spécialités lyonnaise :  
( tête de veau, pâté en croûte...)

Plat principal

Quenelles de brochet sauce Nantua

Desserts

Poire pochée au Beaujolais,  
chantilly cassis, sorbet framboise/cassis,  
caramel de cuisson épicié, crumble noisette  
Notre tarte façon tatin

JEUDI 12 DECEMBRE 2024 (MIDI)

26€

MENU « BOUCHON LYONNAIS »

Amuse-bouche

Cromesquis de ris de veau

Entrée

Dégustation de spécialités Lyonnaises :  
(Pâté en croûte, terrine de foie,  
tête de veau, saucisson brioché,  
terrine de brochet...)

Plat principal

Suprême de volaille au vinaigre,  
pannequet aux pieds de cochon,  
crème de potiron

Chariot de desserts

VENDREDI 13 DECEMBRE 2024 (MIDI)

27€

Amuse-bouche

Courge rôtie, mousseux de Pélardon,  
vinaigrette à la moutarde de Meaux

Entrée

Velouté de lentilles au foie gras

Plat principal

Magret de canard laqué grillé en brochette,  
mangues, sauce satay,  
légumes de saison sautés au wok, riz coco.

Desserts

Baba au Rhum, crème diplomate  
et raisins secs

## MENUS DU MOIS DE DECEMBRE 2024

### MARDI 17 DECEMBRE 2024 (MIDI)

27€

#### MENU DE NOEL

Amuse-bouche  
Choux St Jacques

Entrée  
Velouté aux cèpes,  
Crème renversée de champignons,  
caramel à la Cartagène

Plat principal  
Civet de biche aux vieux Porto  
et giroles

Dessert  
La passion du chocolat

### MERCREDI 18 DECEMBRE 2024 (SOIREE)

35€

#### SOIREE AUTOUR DES PRODUITS NOBLES

Amuse-bouche  
Crêpe parmentière, crème aigrette  
et caviar d'Aquitaine

Entrée  
Tourte de ris de veau et morilles,  
jus court au Porto

Plat principal  
Déclinaison autour du bœuf :  
Filet de bœuf façon Rossini,  
la queue en croustis à la truffe,  
et travail autour de la pomme de terre

Desserts  
Fondant chocolat en cœur coulant,  
glace à la vanille de Madagascar

### JEUDI 19 DECEMBRE 2024 (SOIREE)

35€

Amuse-bouche  
Langoustine 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 cardamome

Desserts  
Pavlova et sorbet aux fruits exotiques

### VENDREDI 20 DECEMBRE 2024 (MIDI)

28€

#### MENU DE NOEL

Amuse-bouche  
Grillon de ris de veau aux échalotes confites

Entrée  
Terrine de foie gras au pain d'épices,  
chutney de kumquats

Plat principal  
Noisettes de dos de chevreuil rôtis,  
compote de châtaigne, baies rouges  
et crosnes en persillade

Desserts  
Pavlova coco citron vert, bananes flambées



JOYEUSES FETES  
A TOUS