

MENUS
DU 2EME ET 3EME TRIMESTRE
ANNEE 2024/2025

LYCEE 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

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 2025



VENDREDI 10 JANVIER 2025 (MIDI)

26€

MENU ALSACE

Amuse-bouche

Cuisses de grenouille en cromesquis,
parmentier aux herbes.

Entrée

Saumon soufflé
comme l'auberge de l'illhausern

Plat principal

Eisbein, knodel et kaskiechle
(Jarret de porc braisé
caramélisé au miel, boulette de pain pochée,
galette de pomme de terre au fromage blanc,
navets glacés)

Desserts

Poire pochée au Champagne
façon Paul Haerberlin,
sabayon et glace pistache



MENUS DU MOIS DE JANVIER 2025

MERCREDI 15 JANVIER 2025 (MIDI)

29€

MENU ESPAGNE

Amuse-bouche

Assortiment de tapas à partager

Entrée

Feuilleté de caracoles

Plat principal

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

Desserts

L'orange glacée revisitée,
petits fours secs

JEUDI 16 JANVIER 2025 (MIDI)

29€

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

Riz au lait crémeux, tuiles sésame,
liégeois café

VENDREDI 17 JANVIER 2025 (MIDI)

28€

Amuse-bouche

Belle noix de St Jacques
marinée à la niçoise

Entrée

Terrine de Beaufort à la pancetta,
salade de chou blanc, sauce acidulée

Plat principal

Filet de soles meunières,
câpres, croûtons et riz Madras

Desserts

Millefeuille au café,
nougatine aux noix de pécan,
glace au Bailey's



MENUS DU MOIS DE JANVIER 2025

MARDI 21 JANVIER 2025 (MIDI)

27€

BALADE EN BOURGOGNE

Amuse-bouche

Gougère farcie à l'andouillette de Clamecy

Entrée

Cannelloni d'escargot de Bourgogne

Plat principal

Ballotine de râble de lapin
farcie à la moutarde,
pomme fondante farcie,
flan de carotte aux agrumes

Dessert

Créativité autour de la crème de marron
MCCDR

JEUDI 23 JANVIER 2025 (MIDI)

26€

Amuse-bouche

Millefeuille de St Jacques
et betterave rouge

Entrée

Quenelle de brochet sauce Nantua

Plat principal

Cuisse de volaille fermière façon tajine
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 24 JANVIER 2025 (MIDI)

27€

Amuse-bouche

Crème brûlée au foie gras,
Compote de poire et d'airelles

Entrée

Velouté de champignons, œuf parfait,
croustillant aux graines de sésame

Plat principal

Pièce de porc rôti laqué,
pressé de pommes de terre au Comté,
champignons grillés,
jus à la pâte de sésame, tuile d'herbes.

Desserts

Assiette tout chocolat :
chaud, froid, fondant, glacé, croustillant.



MENUS DU MOIS DE JANVIER 2025

MARDI 28 JANVIER 2025 (MIDI)

28€

LA CUISINE DE TERROIR

Amuse-bouche

Croquette d'aligot,
farçou aveyronnais, Roquefort

Entrée

Œuf pané en deux cuissons,
mousseline de pois cassés, lard fumé

Plat principal

Loup grillé au beurre de Montpellier

Dessert réalisé par la mention
complémentaire dessert de
restaurant

MERCREDI 29 JANVIER 2025

25€

SOIREE ELA

Amuse-bouche

Crème de chou-fleur

Entrée

Feuilleté forestier œuf parfait

Plat principal

Joue de porc confite
Reinette du Vigan, pomme de terre
et oignons doux

Fromage

Fondant Cévennes

Desserts

Parfait chocolat/ framboise
crème viennoise

JEUDI 30 JANVIER 2025 (MIDI)

29€

MENU AUTOUR DE LA PÊCHE

Entrée

Plateau de coquillages et de crustacés

Plat principal

Bouillabaisse

Chariot de desserts

VENDREDI 31 JANVIER 2025 (MIDI)

27€

Amuse-bouche

Saucisson pistaché,
brioche mousceline

Entrée

Œuf fermier mi-cuit,
cèpes en risotto,
émulsion et copeaux crus,
pain de campagne grillé

Plat principal

Filet de daurade au fenouil,
crème anisée, flan de légumes

Dessert

Choux praliné
dans l'esprit d'un Paris-Brest

MENUS DU MOIS DE FEVRIER 2025

MARDI 04 FEVRIER 2025 (SOIREE)

32€

DE TERROIR EN TERROIR

Amuse-bouche

Tartare de saumon
et crème Vichyssoise

Entrée

Bavaroise d'asperges et saumon fumé

Plat principal

Roulade d'agneau farcie
aux olives de Nîmes,
tian de légumes façon tarte tatin

Desserts

Créativité autour de la génoise
et la cerise

Dessert réalisé par la mention
complémentaire dessert de restaurant

MERCREDI 05 FEVRIER 2025 (MIDI)

26€

Amuse-bouche

Petite garbure
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 braisée
au Costières de Nîmes
garniture hivernale

Desserts

Ecrin meringue, écume coco/vanille,
crèmeux chocolat au lait, sorbet litchi
Créativité autour de la génoise et la cerise
MCCDR

JEUDI 06 FEVRIER 2025 (MIDI)

29€

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 déclinaison
et ses légumes

Dessert

La châtaigne et la mandarine

VENDREDI 07 FEVRIER 2025 (MIDI)

45€

MENU TRUFFE

Amuse-bouche

Ravioles de langoustines,
crème de Parmesan et truffe

Entrée

Noix de St Jacques snackée,
purée de panais truffée

Plat principal

Poitrine de pigeon juste rôtie
et son jus, truffes,
purée de patates douces,
caviar d'aubergines fumé

Dessert

La rencontre de la truffe et du Gianduja

MENUS DU MOIS DE FEVRIER 2025

MARDI 11 FEVRIER 2025 (MIDI)

28€

LA CUISINE MEDITERRANEENNE

Amuse-bouche

Œuf parfait crème de châtaigne
et oignon doux

Entrée

Tarte fine au rouget grillé à la provençale

Plat principal

Magret de canard en croûte d'olive,
pastilla de légumes

**Dessert réalisé par la mention
complémentaire dessert de restaurant**

MERCREDI 12 FEVRIER 2025 (SOIREE)

48€

MENU AUTOUR DE LA TRUFFE

Amuse-bouche

L'œuf parfait, cèpes et shiitake,
écume à la tuber melanosporum

Entrée

La noix de St Jacques, le foie gras,
artichaut, topinambours et le diamant noir

Plat principal

Filet mignon en croûte façon Wellington,
légumes anciens étuvés
au beurre de truffe

Le Brillat-savarin truffé
et herbes folles à l'huile de noix

Desserts

Millefeuille contemporain à la vanille
bourbon, crème glacée à la truffe

JEUDI 13 FEVRIER 2025 (SOIREE)

48€

MENU AUTOUR DE LA TRUFFE

Amuse-bouche

L'œuf parfait, cèpes et shiitake,
écume à la tuber melanosporum

Entrée

La noix de St Jacques, le foie gras,
artichaut, topinambours et le diamant noir

Plat principal

Filet mignon en croûte façon Wellington,
légumes anciens étuvés
au beurre de truffe

Le Brillat-savarin truffé
et herbes folles à l'huile de noix

Desserts

Millefeuille contemporain à la vanille
bourbon, crème glacée à la truffe

VENDREDI 14 FEVRIER 2025 (MIDI)

21€

Amuse-bouche

Tartare de thon,
émulsion de concombre au lait de coco

Entrée

Escalope de thon juste saisie, sauce soja,
millefeuille de légumes croquants

Plat principal

Jambonnette de pintade braisée
à basse température, risotto croustillant,
sauce curry petits légumes sautés minute

Desserts

Gratin d'agrumes au coulis de fruits frais,
petit four sec

MENUS DU MOIS DE MARS 2025

MERCREDI 05 MARS 2025 (MIDI)

26€

MENU CORSE

Amuse-bouche

L'Aziminu
comme une petite bouillabaisse

Entrée

L'aubergine et le broccio gratinés
comme un cannelloni

Plat principal

Le sanglier à la mode Corse
légumes de saison

Dessert

Balade gourmande sur l'île de beauté

JEUDI 06 MARS 2025 (MIDI)

26€

BALADE 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

VENDREDI 07 MARS 2024 (MIDI)

27€

Amuse-bouche

Les trois toasts :
l'œuf de caille, brandade de morue,
blini de saumon fumé

Entrée

Ravioles au Gorgonzola
et aux herbes du jardin

Plat principal

Filet de loup aux asperges,
duxelles de champignons,
velouté d'asperges en émulsion

Desserts

Tartelette chocolat, suprême d'agrumes,
crème glacée à la fève tonka,
coulis d'orange



MENUS DU MOIS DE MARS 2025

MARDI 11 MARS 2025 (MIDI)

28€

Amuse-bouche

Gaspacho Andalou, gamba rôtie
et churros de pomme de terre

Entrée

Raviole d'agneau,
jus de légumes couscous

Plat principal

Filet d'agneau en croûte d'épices,
L'épaule façon tajine aux abricots,
samossas aux agrumes, haricots blancs

Desserts

Baklava, galaktoboureko
et glace de yaourt grec

MERCREDI 12 MARS 2025 (MIDI)

28€

Amuse-bouche

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

Entrée

Filet de dorade juste snacké,
mousseline de fenouil
et beurre anisé

Plat principal

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

Dessert

Tarte au citron revisitée

JEUDI 13 MARS 2025 (MIDI)

29€

MENU ESPAGNE

Amuse-bouche

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

Entrée

Gaspacho et ses garnitures,
quenelle de fromage frais

Plat principal

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

Desserts

Crème catalane, churros sauce chocolat,
brochette de fruits frais, jus de sangria

VENDREDI 14 MARS 2025 (MIDI)

27€

MENU RHONE-ALPES

Amuse-bouche

Velouté de potimarron,
mousse de Beaufort, tuile aux noix

Entrée

Roulade de boudin noir et pommes,
salade d'herbes et jeunes pousses,
grattons

Plat principal

Joue de bœuf braisée au Fleurie,
Cromesquis de moelle,
purée de carottes aux agrumes

Desserts

Poire pochée au Beaujolais,
tarte aux pralines roses
d'Alain Chapel

MENUS DU MOIS DE MARS 2025

MARDI 18 MARS 2025 (SOIREE)

34€

SOIREE CHEF D'ŒUVRE

MENU DEGUSTATION

LOCAVORE

MERCREDI 19 MARS 2025 (MIDI)

27€

Amuse-bouche

Minestrone au basilic, belle crevette

Entrée

La noix de St Jacques,
maïs et pieds de cochon

Plat principal

Filet mignon de porc en croûte,
cocotte de légumes nouveaux

Dessert

Créativité autour du chocolat



JEUDI 20 MARS 2025 (MIDI)

27€

MENU ITALIE

Amuse-bouche

Saltimbocca et foccacia

Entrée

Antipasti à partager

Plat principal

Raviole ouverte de quasi de veau confit,
jus de veau citron, artichaut farci

Dessert

Balade gourmande entre Rome et Venise

VENDREDI 21 MARS 2025 (MIDI)

28€

Amuse-bouche

Aspic de saumon fumé
à la mousse d'avocat,
croustillant de maïs

Entrée

Carpaccio de St Jacques aux mangues,
sorbet clémentine

Plat principal

Filet de loup Dugléré,
gâteau de fenouil, risotto au safran

Dessert

Cheesecake New-Yorkais,
fraise et rhubarbe

MENUS DU MOIS DE MARS 2025

MARDI 25 MARS 2025 (MIDI)

26€

TERROIR EN TERROIR

Amuse-bouche

Cuisses de grenouille à la purée d'ail,
jus au persil

Entrée

Bavaroise d'asperges
et saumon fumé

Plat principal

Tourte forestière aux cailles confites,
printanière de légumes

Dessert

Déclinaison autour de la châtaigne cévenole



MERCREDI 26 MARS 2025 (MIDI)

26€

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 Parmesan,
salade d'herbes folles

Plat principal

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

Desserts

Millefeuille pommes caramel beurre salé,
glace cannelle

JEUDI 27 MARS 2025 (MIDI)

26€

Amuse-bouche

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

Entrée

Ravioles de chèvre frais
et basilic gratinées

Plat principal

Quasi de veau
simplement rôti au beurre moussoux,
fine purée de céleri, mijotée de légumes
et jus légèrement crémé aux morilles

Dessert

Le Saint-Honoré

VENDREDI 28 MARS 2025 (MIDI)

26€

Amuse-bouche

Rillettes de truite,
croustillant de perle du japon,
mayonnaise au wasabi, œufs de truite

Entrée

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

Plat principal

Maquereau laqué au soja,
sauce coco, citronnelle,
brunoise de fruits et de légumes

Desserts

Mousseux caramel poires,
biscuit aux amandes

MENUS DU MOIS D'AVRIL 2025

MARDI 01 AVRIL 2025 (MIDI)

26€

BALADE GOURMANDE
ENTRE LES HAUTS DE FRANCE
ET L'ALSACE

Amuse-bouche

Flammeküche andouille Munster

Entrée

Maki à la choucroute et saumon fumé,
crème au raifort

Plat principal

Joue de bœuf en carbonade,
rattes du Touquet et endives

Assiette gourmande de desserts

MERCREDI 02 AVRIL 2025 (MIDI)

26€

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

Médailon de veau sauce morilles,
tarte fine aux légumes de saison

Dessert

Intenses agrumes...

JEUDI 03 AVRIL 2025 (MIDI)

22€

Amuse-bouche

Huîtres gratinées

Entrée

Le thon rouge de Méditerranée
travaillé comme un Tonnato Vitello

Plat principal

Coffre de pigeon rôti flambadou,
genièvre et saupiquet, petite tartine,
garniture de saison

Desserts

Tarte soufflée citron vert et framboises,
sorbet framboise/rhubarbe

VENDREDI 04 AVRIL 2025 (MIDI)

22€

MENU « FRUITS ET LEGUMES »

Amuse-bouche

Croustillant d'asperges
sauce mousseline

Entrée

Tarte fine au Parmesan,
curry et légumes de saison

Plat principal

Petits légumes farcis,
niçoise de fruits et légumes

Desserts

Légumes du jardin confits au sirop,
crémeux de pignons,
émulsion de fenouil,
glace à l'huile d'olive

MENUS DU MOIS D'AVRIL 2025

MARDI 08 AVRIL 2025 (SOIREE)

35€

DE TERROIR EN TERROIR

Amuse-bouche

Arrancini au Munster

Entrée

Tarte fine de Saint Jacques
et rougets aux morilles

Plat principal

Daurade grillée sauce colombo,
purée d'igname au lait de coco,
frites de bananes plantain

Desserts

Autour du chocolat et de la poire

JEUDI 10 AVRIL 2025 (MIDI)

22€

Amuse-bouche

Aubergine, fricassée de boudin noir
aux cèpes rafraîchis
au caramel de pommes

Entrée

Nems, samoussa

Plat principal

Dos de cabillaud cuit
au beurre moussoux,
fricassée de gnocchis
et champignons au jus de viande

Dessert

Tarte au citron

MARDI 15 AVRIL 2025 (MIDI)

26€

DE TERROIR EN TERROIR

Amuse-bouche

Fondant de brandade de morue
légumes croquants, coulis de tomate

Entrée

Paupiette de sole façon Bonne Femme

Plat principal

Caille farcie bière
choux braisé pomme fondante

Assiette gourmande de desserts



MENUS DU MOIS DE MAI 2025

JEUDI 15 MAI 2025 (MIDI)

22€

Amuse-bouche

Tomate basilic en sorbet

Entrée

Salade niçoise revisitée,
thon mi-cuit, tartare de légumes

Plat principal

Longe de veau braisée,
petits légumes tournés et glacés
rosace de pomme de terre

Desserts

Baba au Rhum,
Ananas Victoria poêlé,
chantilly à la vanille

VENDREDI 16 MAI 2025 (MIDI)

22€

Amuse-bouche

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

Entrée

Œuf poché Meurette

Plat principal

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

Desserts

Tarte fine aux pommes reinettes du Vigan,
glace vanille et sauce caramel

JEUDI 22 MAI 2025 (MIDI)

22€

Amuse-bouche

Boule de riz frite au chorizo,
Velouté glacé d'asperges

Entrée

Aspic d'œuf poché
et saumon mariné

Plat principal

Pavé de loup à la catalane,
raisins secs et pignons grillés
escalivada de légumes de saison

Dessert

Pithiviers croustillant
crème de pistache

