

S A I N T  
**FRANÇOIS  
D'ASSISE**



S A I N T E  
**THÉRÈSE**



Erasmus+

Périodique de la section Hôtellerie du CSFA

**2021 - 2022 : N°3**

*Editeur responsable : Mme DERULLIEUX, chef d'atelier – Rue du Cimetière, 2 – 4430 Ans  
Ne pas jeter sur la voie publique.*

Chers amis,

Nos échanges sont souvent riches de partages, tant pour l'équipe éducative, que pour la formation de nos jeunes.

C'est donc avec plaisir que nous vous communiquons le troisième exemplaire de notre périodique pour cette année scolaire et nous espérons vous revoir, bientôt, au sein de nos restaurants didactiques.

Nous en profitons également pour vous présenter nos meilleurs vœux « gastronomiques » pour cette année 2022 et vous souhaitons de pouvoir en profiter pleinement.

En vous remerciant, une nouvelle fois, pour votre fidélité, nous nous réjouissons de vous accueillir au sein de nos restaurants d'application.

*Mme Derullieux  
Chef d'atelier  
[chefatelier@csfa.be](mailto:chefatelier@csfa.be)  
0497/712209  
L'équipe pédagogique.*

## La section hôtelière c'est :

Un cadre de vie agréable



Deux restaurants didactiques



Du matériel de pointe





Des manifestations extérieures



Des professeurs dynamiques



Des élèves motivés



Nos soirées à thèmes sont de vrais régals gastronomiques, agrémentés de notre sélection de vins ou de notre forfait « boissons ».

Dans le cadre authentique d'un restaurant, les élèves des classes de 6<sup>e</sup> année technique et professionnelle auront le plaisir de vous recevoir les jeudis et vendredis soir aux dates indiquées ci-après.

**A ces occasions, les clients sont attendus entre 18h30 et 19h00.**

Pour permettre à nos étudiants de rentrer à une heure décente, **nous fermerons les portes à 22h30.**

Nous espérons ainsi vous permettre de passer d'agréables soirées entre amis, entre collègues ou amateurs de bonne cuisine.

En attendant le plaisir de vous revoir, nous vous communiquons les dates retenues en soirée. Nous vous invitons à les découvrir dans le tableau à la page suivante.

## « Le Wilson » en soirée

<b>Février</b>	<b>Jeudi 3 et vendredi 4</b>	<p>Suggestion du moment ***</p> <p>Saumon en deux textures, gravlax de saumon aux agrumes, rilette de saumon mascarpone, tapioca soufflé, condiment moutarde ***</p> <p>Raviole « façon parmentier » d'effilochés de bœuf, bouillon de pommes de terre – huile de carottes ***</p> <p>Canard basse température sauce à la cerise, gratin dauphinois, tartelette salée végétale ***</p> <p>Eclair façon Paris-Brest</p>
<b>Mai</b>	<b>Jeudi 5 et vendredi 6</b>	<p>Suggestion du moment ***</p> <p>Marbré de saumon, betterave en déclinaison, tuile de pain, mayonnaise aux herbes ***</p> <p>Duo d'asperges, œuf parfait, émulsion carbonara, crumble de guanciaie ***</p> <p>Suprême de volaille jaune farci, jus réduit au vin jaune, gratin dauphinois, méli-mélo des légumes croquants ***</p> <p>Déclinaison autour de la Fraise et du basilic</p>

**Ces menus vous sont proposés au prix de 35 € par couvert, que vous pouvez agrémenter de notre sélection de vins et de boissons au prix de 15 € par personne.**

## Le « Wilson » et le « Nelson »

---

Les restaurants d'application du Collège



vous proposent leurs menus.

**Réservations au minimum 48h à l'avance :**

**Durant les week-end et vacances,  
Uniquement par mail à l'adresse suivante : [chefatelier@csfa.be](mailto:chefatelier@csfa.be)**

**Durant les périodes d'ouverture du collège :**

 : 04/224.69.53 ou 0497/71.22.09

ou par E-Mail : [chefatelier@csfa.be](mailto:chefatelier@csfa.be)

**Adresse :** Rue du Cimetière, 2B - 4430 – ANS

## Heures d'ouverture

---

Les restaurants d'application sont ouverts

**- du lundi au vendredi (sauf le mercredi) de 12h00 à 14h00.**

**- en soirée, selon le calendrier, de 18h30 à 22h30.**

Nous vous demandons d'arriver, dans la mesure du possible,  
**Pour le service du midi, au plus tard à 12h15 et en soirée, à 18h30.**

Merci de votre fidélité.

## Prix des menus

---

	<b><i>En cuisine :</i></b>	<b><i>Prix</i></b>
<b>Lundi</b>	Classe de 7 <sup>e</sup> professionnelle Restaurant « Le Wilson »	19 €
	Classe de 4 <sup>e</sup> professionnelle Restaurant « Le Nelson »	16 €
<b>Mardi</b>	Classe de 5 <sup>e</sup> technique Restaurant « Le Wilson »	19 €
	Classe de 3 <sup>e</sup> et 4 <sup>e</sup> technique Restaurant « Le Nelson »	16 €
<b>Jeudi</b>	Classe de 6 <sup>e</sup> professionnelle Restaurant « Le Wilson »	23 €
<b>Vendredi</b>	Classe de 6 <sup>e</sup> technique Restaurant « Le Wilson »	23 €

**Nous attirons votre attention sur le fait que nos prix peuvent varier en fonction du marché et de la composition du menu.**

## **Flash !!!**

---

Pour

Vos réunions,

Vos dîners d'affaires,

Vos retrouvailles en famille,

Les classes de 6<sup>e</sup> année vous proposent  
Des menus gastronomiques à des prix intéressants.

# Menus (du lundi 10/01 au vendredi 03/06)

<u>Restaurant le "Wilson"</u>		<u>Restaurant le "Nelson"</u>	
<b>Lundi 10/01</b>	Suggestion du moment *** Œuf croustillant, foie gras poêlé *** Pigeonneau rôti et chou farci *** Succulent au cointreau	<b>Lundi 10/01</b>	Minestrone ** Volaille farcie, sauce archiduc, pommes noisette ** Tiramisu
<b>Mardi 11/01</b>	Mise en bouche *** Carpaccio de bœuf, mozzarella di buffala, vinaigrette balsamique *** Filet de veau à l'Estragon, pommes Macaire et flan de légumes *** Dame blanche	<b>Mardi 11/01</b>	/
<b>Jeudi 13/01</b>	Mise en bouche *** Filet de lieu noir en croûte d'olives, beurre rouge *** Tagliatelles maison, bisque de scampis *** Onglet de bœuf à l'échalotte, foccacia à la moelle de bœuf *** Tarte citron meringuée	<b>Jeudi 13/01</b>	/

<p><b>Vendredi 14/01</b></p>	<p>Mise en bouche *** Bavarois de saumon fumé, espuma au raifort *** Velouté de courges au curcuma, pain garni aux champignons *** Selle d'agneau, jus au romarin, polenta, tian provençale *** Baba au rhum</p>	<p><b>Vendredi 14/01</b></p>	<p>/</p>
----------------------------------	--	----------------------------------	----------

<u>Restaurant le "Wilson"</u>		<u>Restaurant le "Nelson"</u>	
<p><b>Lundi 17/01</b></p>	<p>Suggestion du moment *** St Jacques snackées, espuma de Hoegaarden blanche *** Magret de canard sauce bigarade *** Charlotte aux pommes et mousse de Calvados</p>	<p><b>Lundi 17/01</b></p>	<p>Carpaccio de Tomates arlequines *** Carbonnade de bœuf à la flamande *** Dame blanche</p>
<p><b>Mardi 18/01</b></p>	<p>Mise en bouche *** Gougeonettes de merlan sauce tartare, mesclun de jeunes pousses *** Carré d'agneau aux herbes, jus au thym et tian de légumes *** Nougat glacé, coulis fruits rouges</p>	<p><b>Mardi 18/01</b></p>	<p>/</p>
<p><b>Jeudi 20/01</b></p>	<p>Mise en bouche *** Solettes Meunière *** Saumon gravlax, mayonnaise aux herbes et pickles de légumes *** Magret de canard sauce bordelaise, pommes dauphines *** Déclinaison autour du chocolat</p>	<p><b>Jeudi 20/01</b></p>	<p>/</p>

<p><b>Vendredi 21/01</b></p>	<p>Mise en bouche *** Foccacia aux légumes grillés, pastrami maison *** Samosa de scampis, confiture de tomates *** Haute côte de porc, jus à la sauge, artichaut *** Mille-feuille vanille, glace pistache</p>	<p><b>Vendredi 21/01</b></p>	<p>/</p>
<p><u>Restaurant le "Wilson"</u></p>		<p><u>Restaurant le "Nelson"</u></p>	
<p><b>Lundi 24/01</b></p>	<p>Suggestion du moment *** Croquettes de crevettes grises *** Côte à l'Os poivre vert ou béarnaise *** Deadpool chocolat</p>	<p><b>Lundi 24/01</b></p>	<p>Tartare de saumon, sauce ravigote *** Lasagne maison parmiggiana *** Pain perdu, glace vanille</p>
<p><b>Mardi 25/01</b></p>	<p>Mise en bouche *** Saumon gravlax, mayonnaise aux herbes et pickles de légumes *** Magret de canard sauce bordelaise, pommes dauphines *** Déclinaison autour du chocolat</p>	<p><b>Mardi 25/01</b></p>	<p>/</p>
<p><b>Jeudi 27/01</b></p>	<p>Mise en bouche *** Panacotta végétale, légumes marinés *** Raviole d'ail de Raie, beurre noisette, câpres *** Caille farcie à la normande, pleurotes, pommes châteaux *** Clafoutis poire, sorbet poire William et chocolat</p>	<p><b>Jeudi 27/01</b></p>	<p>/</p>

<p><b>Vendredi 28/01</b></p>	<p><b>L'écailler :</b> <b>Possibilités de déguster :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Plateau de fruits de mer 35€ (6 huîtres, 100 gr de crevettes à décortiquer, 100 gr bulots, 2 pinces de crabe, 3 gambas, 3 crevettes royales, ½ baby homard, 3 langoustines, sauce, 1 verre vin et pain)</li> <li>- Assiette de foie gras 12 €</li> <li>- Assiette de saumon fumé Gravlax 12 €</li> </ul>	<p><b>Vendredi 28/01</b></p>	<p>/</p>
<p><u><a href="#">Restaurant le "Wilson"</a></u></p>		<p><u><a href="#">Restaurant le "Nelson"</a></u></p>	
<p><b>Lundi 31/01</b></p>	<p>Suggestion du moment *** Pâtes fraîches aux Vongoles *** Médaille de Lotte, émulsion de citron *** Crêpe flambée</p>	<p><b>Lundi 31/01</b></p>	<p>Salade niçoise *** Bœuf Stroganoff *** Bavarois à l'orange, sauce chocolat</p>
<p><b>Mardi 01/02</b></p>	<p>Mise en bouche *** Raviole d'ailes de Raie, beurre noisette, câpres *** Caille farcie à la normande, pleurotes, pommes châteaux *** Clafoutis poire, sorbet poire William et chocolat</p>	<p><b>Mardi 01/02</b></p>	<p>/</p>
<p><b>Jeudi 03/02</b> <b>Restaurant en soirée</b></p>	<p>Suggestion du moment *** Saumon en deux textures, gravlax de saumon aux agrumes, rilette de saumon mascarpone, tapioca soufflé *** Raviole « façon parmentier » d'effilochés de bœuf, bouillon de pommes de terre – huile de carottes *** Canard basse température sauce à la cerise, gratin dauphinois, tartelette salée végétale *** Eclair façon Paris-Brest</p>	<p><b>Jeudi 03/02</b></p>	<p>Menu du jour</p>

<p><b>Vendredi</b> <b>04/02</b> <b>Restaurant</b> <b>en soirée</b></p>	<p>Suggestion du moment *** Saumon en deux textures, gravlax de saumon aux agrumes, rilette de saumon mascarpone, tapioca soufflé, condiment moutarde *** Raviole « façon parmentier » d'effilochés de bœuf, bouillon de pommes de terre – huile de carottes *** Canard basse température sauce à la cerise, gratin dauphinois, tartelette salée végétale *** Eclair façon Paris-Brest</p>	<p><b>Vendredi</b> <b>04/02</b> <b>HD</b></p>	<p>Menu du jour</p>
<p><u><a href="#">Restaurant le "Wilson"</a></u></p>		<p><u><a href="#">Restaurant le "Nelson"</a></u></p>	
<p><b>Lundi</b> <b>21/02</b></p>	<p>Suggestion du moment *** Ris de veau braisé et crème de chou-fleur *** Thieb de poulet *** Mousse de chèvre et chocolat blanc</p>	<p><b>Lundi</b> <b>21/02</b></p>	<p>Œuf à la russe ** Poulet basquaise, riz pilaf ** Mousse chocolat, crème chantilly</p>
<p><b>Mardi</b> <b>22/02</b></p>	<p>Mise en bouche *** Vitello tonnato *** Bœuf Wellington *** Tiramisu, glace café</p>	<p><b>Mardi</b> <b>22/02</b></p>	<p>/</p>

<p><b>Jeudi</b> <b>24/02</b></p>	<p>Mise en bouche *** Gougeonettes de merlan sauce tartare, mesclun de jeunes pousses *** Samossa de scampis, confiture de tomates *** Carré d'agneau aux herbes, jus au thym et tian de légumes *** Nougat glacé, coulis fruits rouges</p>	<p><b>Jeudi</b> <b>24/02</b></p>	<p>Menu du jour</p>
<p><b>Vendredi</b> <b>25/02</b></p>	<p>Mise en bouche *** Panacotta végétal légumes marinés *** Parmentier de cabillaud, fumet émulsionné *** Côte de bœuf, sauce choron, bruschetta aux herbes aromatiques *** Figue au vieux balsamique, glace fiore di latte</p>	<p><b>Vendredi</b> <b>25/02</b></p>	<p>Menu du jour</p>
<p><u><a href="#">Restaurant le "Wilson"</a></u></p>		<p><u><a href="#">Restaurant le "Nelson"</a></u></p>	
<p><b>Lundi</b> <b>07/03</b></p>	<p>:</p> <p>Suggestion du moment *** Filet de rouget, beurre d'agrumes *** Couronne d'agneau, petit jus aux herbes *** Café gourmand</p>	<p><b>Lundi</b> <b>07/03</b></p>	<p>Œuf mollet frit à la florentine ** Blanquette de veau à l'ancienne ** Banana Split</p>
<p><b>Mardi</b> <b>08/03</b></p>	<p>Mise en bouche *** Filet de Saint Pierre en croûte ; olives noires, beurre rouge *** Onglet de bœuf l'échalotte, pommes pont neuf, foccacia à la moelle de bœuf *** Tarte citron meringuée</p>	<p><b>Mardi</b> <b>08/03</b></p>	<p>Menu du jour</p>

<b>Jeudi 10/03</b>	Conseils de classe	<b>Jeudi 10/03</b>	Conseils de classe
<b>Vendredi 11/03</b>	Conseils de classe	<b>Vendredi 11/03</b>	Conseils de classe
<u>Restaurant le "Wilson"</u>		<u>Restaurant le "Nelson"</u>	
<b>Lundi 14/03</b>	Journée Pédagogique	<b>Lundi 14/03</b>	Journée Pédagogique
<b>Mardi 15/03</b>	Journée Pédagogique	<b>Mardi 15/03</b>	Journée Pédagogique
<b>Jeudi 17/03</b>	<p>Mise en bouche *** Carpaccio de bœuf, mozzarella di buffala croustillante, vinaigrette balsamique *** Velouté de courges au curcuma, pain garni aux champignons *** Filet de veau à l'Estragon, pommes Macaire et flan de légumes *** Dame blanche</p>	<b>Jeudi 17/03</b>	Menu du jour

<p><b>Vendredi 18/03</b></p>	<p>Mise en bouche *** Vitello tonnato *** Mousse de saumon en raviole à l'encre de seiche, beurre blanc *** Filet pur porc sauce bordelaise, purée de pommes de terre *** Eclair façon Paris Brest</p>	<p><b>Vendredi 18/03</b></p>	<p>Menu du jour</p>
<p><a href="#"><u>Restaurant le "Wilson"</u></a></p>		<p><a href="#"><u>Restaurant le "Nelson"</u></a></p>	
<p><b>Lundi 21/03</b></p>	<p>Suggestion du moment *** Cuisse de grenouilles, beurre d'ail *** Rognon de veau à la liégeoise *** Dame Chocolat</p>	<p><b>Lundi 21/03</b></p>	<p>Gnocchis à la parisienne *** Ailes de raie aux câpres, pommes vapeur *** 4/4 aux pommes, glace vanille</p>
<p><b>Mardi 22/03</b></p>	<p>Mise en bouche *** Soupe de poisson *** Filet de biche grand veneur, mousseline de céleri, poire aux épices *** Fondant chocolat, glace vanille</p>	<p><b>Mardi 22/03</b></p>	<p>Menu du jour</p>
<p><b>Jeudi 24/03</b></p>	<p>Suggestion du moment *** Carpaccio de bœuf farci à la mousse de parmesan, roquette et tomates confites *** Méli-mélo de scampis, calamars au jus de coques, toast ailé, beignets oignons *** Suprême de pintadeau à la griotte, pommes amandine *** Poire Belle Hélène</p>	<p><b>Jeudi 24/03</b></p>	<p>Menu du jour</p>

<p><b>Vendredi 25/03</b></p>	<p>Mise en bouche *** Saint jacques rôties, émulsion fumée, sauce vierge, œufs de truite *** Tagliatelle maison, bisque de scampis, condiment de moutarde *** Rognon de veau, saveurs du sud, pommes persillées *** Café gourmand</p>	<p><b>Vendredi 25/03</b></p>	<p>Menu du jour</p>
<p><b>Lundi 28/03</b></p>	<p>Suggestion du moment *** Thon rouge mi-cuit, fregola sarda et caponata de légumes *** Suprême de volaille farcie à la ricotta et basilic *** Orange givrée</p>	<p><b>Lundi 28/03</b></p>	<p>Spaghettis carbonara ** Filet de porc à la moutarde, pommes pont neuf, tian de légumes ** Crêpes suzette</p>
<p><b>Mardi 29/03</b></p>	<p>Mise en bouche *** Foie gras poêlé aux pommes et calvados *** Carré de Porc saumuré au Porto, gratin dauphinois, chicons braisés *** Croquant caramel beurre salé</p>	<p><b>Mardi 29/03</b></p>	<p>Menu du jour</p>

<p><b>Jeudi 31/03</b></p>	<p>Mise en bouche *** Dorade marinée, citron vert et mayonnaise wasabi *** Foie gras poêlé aux pommes et calvados, pomme granny *** Carré de porc saumuré au Porto, gratin dauphinois, chicons braisés *** Croquant caramel, beurre salé</p>	<p><b>Jeudi 31/03</b></p>	<p>Menu du jour</p>
<p><b>Vendredi 01/04</b></p>	<p>Mise en bouche *** Tartare de bœuf préparé en salle, légumes pickles *** Calamars à la romaine, espuma citron, sauce ravigote *** Noisette d'agneau à l'ail doux, semoule orientale aux légumes croquants *** Nougat glacé</p>	<p><b>Vendredi 01/04</b></p>	<p>Menu du jour</p>
<p><b>Lundi 02/05</b></p>	<p>Suggestion du moment *** Mousse d'asperges vertes et saumon gravlax, tuile de parmesan *** Filet d'agneau rôti, jus pimenté *** Gâteau vanille - chocolat</p>	<p><b>Lundi 02/05</b></p>	<p>Consommé madrilène ** Bœuf grillé, sauce bordelaise, pommes croquettes ** Soufflé au chocolat</p>

<p><b>Mardi 03/05</b></p>	<p>Mise en bouche *** Méli-mélo de scampis, calamars au jus de coques, toast ailé, beignets d'oignons frits *** Suprême de pintadeau à la Griotte, pommes Amandine *** Poire belle Hélène</p>	<p><b>Mardi 03/05</b></p>	<p>Menu du jour</p>
<p><b>Jeudi 5/05 Restaurant En soirée</b></p>	<p>Suggestion du moment *** Marbré de saumon, betterave en déclinaison, tuile de pain, mayonnaise aux herbes *** Duo d'asperges, œuf parfait, émulsion carbonara, crumble de guanciaie *** Suprême de volaille jaune farci, jus réduit au vin jaune, gratin dauphinois, méli-mélo des légumes croquants *** Déclinaison autour de la Fraise et du basilic</p>	<p><b>Jeudi 05/05</b></p>	<p>Menu du jour</p>
<p><b>Vendredi 06/05 Restaurant en soirée</b></p>	<p>Suggestion du moment *** Marbré de saumon, betterave en déclinaison, tuile de pain, mayonnaise aux herbes *** Duo d'asperges, œuf parfait, émulsion carbonara, crumble de guanciaie *** Suprême de volaille jaune farci, jus réduit au vin jaune, gratin dauphinois, méli-mélo des légumes croquants *** Déclinaison autour de la Fraise et du basilic</p>	<p><b>Vendredi 06/05</b></p>	<p>Menu du jour</p>

<p><b>Lundi 09/05</b></p>	<p>Suggestion du moment *** Huîtres en deux façons *** Tournedos de bœuf au café *** Parfait Pina Colada</p>	<p><b>Lundi 09/05</b></p>	<p>Rillette de poissons, toast persillé, salade ** Poulet rôti, frites, mousseline de pommes, sauce poivre vert ** Dame noir</p>
<p><b>Mardi 10/05</b></p>	<p>Mise en bouche *** Raviole d'épinard ricotta, coulis de tomate fraîche et Saint Jacques *** Filet pur de bœuf, poivrade, pomme pont neuf, fagot d'haricots *** Dôme chocolat</p>	<p><b>Mardi 10/05</b></p>	<p>Menu du jour</p>
<p><b>Jeudi 12/05</b></p>	<p>Mise en bouche *** Gaspacho vert, mousse à l'aneth et condiment marin *** Ris de veau béarnaise et épinards *** Navarin d'agneau et sa belle côte rôtie, pommes grenaille *** Pain perdu, poire confite, glace William</p>	<p><b>Jeudi 12/05</b></p>	<p>Menu du jour</p>

<p><b>Vendredi 13/05</b></p>	<p>Mise en bouche *** Emincé d'asperges blanches, œuf parfait, sauce carbonara et condiments *** Ris de veau béarnaise et épinards *** Magret de canard Amarena, pommes soufflées, chicons braisés *** Mille-feuille framboise, crème mascarpone</p>	<p><b>Vendredi 13/05</b></p>	<p>Menu du jour</p>
<p><b>Lundi 16/05</b></p>	<p>Suggestion du moment *** Asperges à la flamande *** Sole meunière *** Le Saint-François</p>	<p><b>Lundi 16/05</b></p>	<p>Carpaccio de saumon, tzatziki, croûtons ** Osso bucco de bœuf milanaise ** Sabayon fruits rouges</p>
<p><b>Mardi 17/05</b></p>	<p>Mise en bouche *** Filet de dorade royale, émulsion au Ricard et fenouil *** Osso buco à Milanaise, tagliatelles fraîches *** Mousse de pommes vertes ; billes de granny caramélisées, glace</p>	<p><b>Mardi 17/05</b></p>	<p>Menu du jour</p>

<p><b>Jeudi 19/05</b></p>	<p>Mise en bouche *** Caviar d'aubergines, mousse de chèvre, miel et grenade *** Filet de dorade Royale, émulsion au Ricard et fenouil *** Osso bucco à la milanaise, tagliatelles fraîches *** Bavarois de pommes vertes, billes de granny caramélisées</p>	<p><b>Jeudi 19/05</b></p>	<p>Menu du jour</p>
<p><b>Vendredi 20/05</b></p>	<p>Mise en bouche *** Tartare de bœuf coupé au couteau, sorbet tomate basilic *** Croquette de cuisses de grenouilles, émulsion ail *** Carré d'agneau en croûte herbes fraîches, tian de légumes *** Déclinaison autour de la fraise</p>	<p><b>Vendredi 20/05</b></p>	<p>Menu du jour</p>
<p><b>Lundi 23/05</b></p>	<p>Mise en bouche *** Terrine de foie gras, Chutney mangue, brioche *** Croquette de cuisses de grenouilles, émulsion ail *** Saumon confit basse température, beurre citron, écrasé de pomme de terre, billes de légumes *** Tarte fine aux pommes, glace cannelle</p>	<p><b>Lundi 23/05</b></p>	<p>Œuf poché Bragance ** Filet de Bar sur peau, ratatouille pommes purée ** Parfait glacé</p>

<p><b>Mardi</b> <b>24/05</b> <b>Qualif</b> <b>5QR</b></p>	<p>Mise en bouche *** Feuilleté de ris de veau béarnaise et épinards *** Navarin d'agneau et sa belle côte rôtie, pommes grenailles *** Pain perdu, poire confite, glace William</p>	<p><b>Mardi</b> <b>24/05</b></p>	<p>Menu du jour</p>
<p><b>Jeudi</b> <b>26/05</b></p>	<p>Ascension</p>	<p><b>Jeudi</b> <b>26/05</b></p>	<p>Ascension</p>
<p><b>Vendredi</b> <b>27/05</b></p>	<p>Mise en bouche *** Demi homard en salade, mousseline de cresson *** Raviole d'épinard, ricotta, coulis de tomates et St Jacques *** Filet de veau en croûte, gnocchis, chou-fleur braisé *** Moelleux au chocolat, glace et coulis</p>	<p><b>Vendredi</b> <b>27/05</b></p>	<p>Menu du jour</p>

<p><b>Lundi 30/05</b></p>	<p><b>L'écailler :</b> <b>Possibilités de déguster :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Plateau de fruits de mer 35€ (6 huîtres, 100 gr de crevettes à décortiquer, 100 gr bulots, 2 pinces de crabe, 3 gambas, 3 crevettes royales, ½ baby homard, 3 langoustines, sauce, 1 verre vin et pain)</li> <li>- Assiette de foie gras 12 € Assiette de saumon fumé Gravlax 12 €</li> </ul>	<p><b>Lundi 30/05</b></p>	<p>Potage Dubarry **</p> <p>Joues de porc façon civet, pommes dauphine **</p> <p>Soupe de fruits rouges, glace fiore di latte, meringue</p>
<p><b>Mardi 31/05</b></p>	<p>Mise en bouche ***</p> <p>Terrine de foie gras, Chetney mangue, brioche ***</p> <p>Saumon confit basse température, beurre citron, écrasé de pommes de terre, bille de légumes ***</p> <p>Tarte fine aux pommes, glace cannelle</p>	<p><b>Mardi 31/05</b></p>	<p>Menu du jour</p>
<p><b>Jeudi 02/06 Qualif 6PR</b></p>	<p>Mise en bouche ***</p> <p>Gravlax de lieu noir, citron vert et mayonnaise à l'oseille ***</p> <p>Solette meunière ***</p> <p>Veau basse température, croustillant de ris de veau et fond de veau à la truffe ***</p> <p>Crêpes Suzette, glace vanille</p>	<p><b>Jeudi 02/06</b></p>	<p>Menu du jour</p>

<b>Vendredi 03/06 Qualif 6QR</b>	<p>Mise en bouche ***</p> <p>Gravlax de lieu noir, citron vert et mayonnaise à l'oseille ***</p> <p>Asperge à la flamande tartare de saumon ***</p> <p>Pigeonneau basse température, jus de carcasse au café, croustillant de champignons, crémeux de brocolis ***</p> <p>Pavolva aux fruits rouges, sorbet cassis</p>	<b>Vendredi 03/06</b>	Menu du jour
--	--	---------------------------	--------------

+

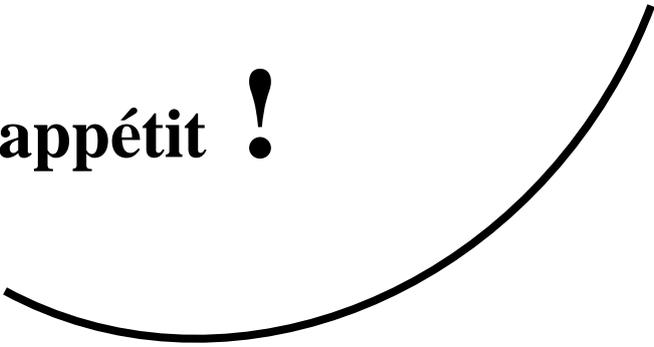
Chers clients, afin d'assurer la sécurité de tous, et la conformité aux règles imposées par le ministère dans la lutte contre le Covid 19, je vous demanderais de respecter les consignes suivantes :

- Réserver votre visite
- Respecter un maximum de 10 couverts par table
- Suivre les instructions du personnel et directives affichées dans l'établissement
- Maintenir la distance de 1.50m
- Port du masque dans tout le bâtiment excepté à table
- Privilégier le paiement électronique
- Laisser vos coordonnées à l'entrée dans le cahier prévu à cet effet
- En cas de symptômes, annuler la réservation et rester bien au chaud

Soyez certains que toutes ces mesures ne sont appliquées qu'en vue d'assurer la sécurité de chacun.

D'avance l'équipe éducative vous remercie et se réjouit de vous revoir.

**Bon appétit !**





Prévue depuis décembre 2014, l'information sur les allergènes sera obligatoire à compter du 1<sup>er</sup> juillet 2015. Le décret n°2015-447 du 17 avril 2015 "relatif à l'information de consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées" vient en effet d'être publié au Journal officiel du 19 avril.

Ce décret rend obligatoire à partir du 1<sup>er</sup> juillet 2015 "l'information relative à la présence de substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances" sur les emballages des produits alimentaires, ainsi que dans les restaurants, cantines et commerces de vente à la découpe. Sont donc concernés ; les commerçants de produits alimentaires, les traiteurs, les restaurateurs, et le secteur de la restauration collective.

Les restaurateurs n'auront pas à afficher les allergènes sur le menu comme cela avait été envisagé à un moment, mais devront en faire la liste par écrit, sans que le client ait à faire la demande (par exemple sur une fiche Bristol). Cette liste devra signaler la présence de 14 allergènes dans les plats proposés dans le restaurant. Le document devra être accessible au consommateur à sa demande. Un document identique devra être tenu à jour dans les cantines



1. Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut ou leurs souches hybrides) et les produits à base de ces céréales.
2. Crustacés et produits à bas de crustacés.
3. Œufs et produits à base d'œufs.
4. Poissons et produits à base de poissons.
5. Arachides et produits à base d'arachides.
6. Soja et produits à base de soja.
7. Lait et produit à base de lait (y compris le lactose).
8. Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistache, noix de Macadamia, noix du Queensland, et produits à base de ces fruits).
9. Céleri et produits à base de céleri.
10. Moutarde et produits à base de moutarde.
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO2 total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.
13. Lupin et produits à base de lupin.
14. Mollusques et produits à base de mollusques.

*En cas de doute ou d'allergie, veuillez, s.v.p., vous adresser au personnel de salle ou de cuisine. Merci.*