



8 Bd G.
Péronnet
BP 306
03306 Cusset

Téléphone : 04.70.96.54.00
Télécopie : 04.70.96.54.10
Internet : www.lycee-valery-larbaud.fr

MENUS DU 05 NOVEMBRE AU 21 DECEMBRE 2018

Réservation obligatoire

Ce document est communiqué à titre d'information. Les menus définitifs, ainsi que les tarifs, peuvent varier en fonction des contraintes pédagogiques et des arrivages de marchandises.

Nous vous invitons à effectuer vos réservations de 8h à 18 h en appelant le : **04.70.96.54.00**. Pour des raisons pédagogiques et vous permettre un service rapide et de qualité, nous privilégions les tables de 2 à 6 couverts. Au-delà nous vous saurions gré de bien vouloir accepter des tables proches.

Les paiements par carte bancaire ne sont pas acceptés

Pour toute réservation de groupe de plus de 10 couverts, veuillez vous adresser au Directeur Délégué aux Formations Professionnelles et Technologiques Hôtellerie M.Leulier

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Ouvert en période scolaire du lundi au vendredi, les midis, et certains jeudis soirs.
Accueil des clients de 12h à 12h15 et de 19h à 19h30

LA BRASSERIE

Ouvert en période scolaire du lundi au vendredi, les midis
Accueil des clients de 12h à 12h15

Horaires :

Pour des contraintes légales (législation du travail), nous demandons à notre aimable clientèle **de respecter impérativement les horaires indiqués ci dessus** afin de permettre au restaurant d'application de conserver son caractère purement pédagogique. Nous vous en remercions pour nos élèves.

Pourboires :

Les pourboires sont acceptés, ils profitent à l'ensemble des élèves de la section concernée et contribuent au financement d'un projet de fin d'année.

Pour des besoins pédagogiques, les réservations peuvent être annulées. Merci de votre compréhension.

RESTAURANT D'APPLICATION
RESERVATION AU 04 70 96 54 00

Mercrèdi 07 novembre 2018
Dîner à 26€

**« SOIREE DE PRESTIGE
SOIREE DES CHEFS »**

Les élèves et leurs professeurs de
Terminales Bac Professionnel auront
l'honneur de recevoir et cuisiner avec

**ANTOINE SOUILLAT de
« LA TABLE D'ANTOINE »**

Ses recettes seront réalisées pour le
plat et le dessert

Ainsi que **CHRISTOPHE VAUTHIER du
VICHY CÉLESTINS SPA HÔTEL** qui
réalisera la mise en bouche et les
mignardises avec les étudiants de la
Mention Complémentaire « Art de la
Cuisine Allégée »

Mise en bouche

Variation autour du lapin
d'Auvergne « Façon art de la cuisine
Allégée »

Entrée

velouté de potimarron, foie gras
poêlé fruits d'automne

Plat

Saumurade de lotte aux salicornes
Tomates confites
Sauce citron

Dessert

Millefeuille de Pomme
Coulis au caramel

Mignardises

« Façon art de la cuisine Allégée »

Vendredi 09 novembre 2018
Déjeuner à 14 €

Entrée

Tourte aux poireaux et Roquefort
sur lit de roquette

Plat

Magret de canard Bourguignon
Gratin Dauphinois

Dessert

Prunaux flambés à l'Armagnac
(dessert réalisé en salle)

Glace vanille

Mignardises

Jeudi 15 novembre 2018
Déjeuner à 15€

Entrée

Feuilleté aux fruits de mer
ou
Tartare de saumon

Plat

Pavé de rumstœck grillé
Sauce Béarnaise
Pommes frites et mesclun

Dessert

Fondant au chocolat
Glace au Carambar
ou

Brochette de fruits flambés au
Calvados Crumble noisette
Sorbet Pomme Granny

RESTAURANT D'APPLICATION
RESERVATION AU 04 70 96 54 00

Jeu*di* 15 novembre 2018
Dî*ner* à 23 €

BALLADE GOURMANDE D'AUTOMNE

Mise en bouche

Petit Pot au feu Bourbonnais
Espuma de poireaux

Entrée

Déclinaisons de champignons en
feuilletés et ravioles

Plat

Ris de veau pané à l'orange
Cromesquis au pied de veau et aux herbes

Dessert

Savarin aux fruits d'automne
Granité au vin et crème

Jeu*di* 22 novembre 2018
Dé*jeuner* à 18 €

Entrée

Feuilleté aux fruits de mer
ou
Tartare de saumon

Plat

Médailon de veau lardé et sa
moelle sautée
Sauce Vigneronne
Légumes marinés et grillés sur
râpée de pomme de terre

Ou

Souris d'agneau braisée au
Saint Pourçain
Racines du moment
Râpée de pomme de terre

Dessert

Moelleux au chocolat
Glacé à la praline
Ou
Brochette de fruits flambés au
Calvados
Compotée de pommes
Sorbet Pomme Granny

RESTAURANT D'APPLICATION
RESERVATION AU 04 70 96 54 00

Jèudi 22 novèmbèrè 2018

Dîner à 21 €

Mise en bouche

Gougères au fenouil et crème d'époisses

Entrée

Tête de cèpes en Meurette
Escargots et copeaux de foie gras

Plat

Cuisse de pintadeau farcie en habit vert
Jus court
Ragoût de légumes

Dessert

Vacherin glacé au thé citron
Minestrone de fruits

Mignardises

Macaron Framboise
Macaron Eau de rose

Vèndrèdi 23 novèmbèrè 2018

Déjeuner à 13 €

**Menu proposé uniquement
en tables de 4 et tables de 2**

Mise en bouche

Canapé de rillettes de
maquereau au citron confit

Entrée

Croustillant de chèvre chaud
sur salade et œuf mollet

Plat

Poulet cocotte grand-mère
Pommes sautées
Flan de légumes

Dessert

Tarte Bourdaloue



RESTAURANT D'APPLICATION
RESERVATION AU 04 70 96 54 00

Vendredi 30 novembre 2018
Déjeuner à 14€

**Menu proposé uniquement
en tables de 4 et tables de 2**

Mise en bouche

Tartine de sardine fraîche et concassée
de tomates à l'huile d'olive

Entrée

Ballotine de merlan aux petits légumes
Sauce crème ciboulette

Plat

Filet mignon de porc en croûte de
pruniaux et fruits secs
Bouquet de haricots verts
Pommes fondantes

Dessert

Tarte Alsacienne

Vendredi 07 décembre 2018
Déjeuner à 14€

**Menu proposé uniquement
en tables de 4 et tables de 2**

Mise en bouche

Canapé de rillettes de
maquereau au citron confit

Entrée

Brioche de fruits de mer

Plat

Médaille de pintade Forestière
Tomate étuvée
Pommes Amandine

Dessert

Tarte au chocolat

Mardi 04 décembre 2018
Déjeuner à 12 €

Entrée

Timbale d'œufs brouillés
à la Provençale

Plat

Poulet rôti Pommes allumettes
Julienne de légumes sautés

Dessert

Tarte Alsacienne



RESTAURANT D'APPLICATION
RESERVATION AU 04 70 96 54 00

Mardi 11 décembre 2018

Déjeuner à 23 €

Mise en bouche

Saint Jacques sur Sofa noir

Entrée

Terrine de foie gras de canard

Compotée d'ananas

Pain d'épices

Plat

Fricassée de pintade fermière

au Champagne

Pommes fondantes

Poêlée Forestière

Desserts en cascade

Fondant au chocolat

Tiramisu aux agrumes

Tartelette orange sanguine

Sorbet Fruit de la Passion

Mercredi 12 décembre 2018

Déjeuner à 18 €

Mise en bouche

Rillettes de saumon

Légumes à la Grecque

Entrée

Profiteroles d'escargots

Crème persillée

Plat

Tartine de filet d'agneau rôti

Fricassée de légumes

Huile de citron

Dessert

Brochette d'ananas flambée

Glacé Rhum Raisin



RESTAURANT D'APPLICATION
RESERVATION AU 04 70 96 54 00

Jeudi 13 décembre 2018
Déjeuner à 18 €

Mise en bouche

Verrine de potimarron au saumon fumé
Tuilé au marron

Entrée

Pressé de lapin confit au foie gras
et abricots secs

Plat

Filet de merlu aux agrumes et
groselles
Pommes Amandine

Dessert

Bûche choco caramel flambée en salle

Jeudi 13 décembre 2018
Dîner à 22 €

Mise en bouche

Macaron à la tomate séchée et
saumon fumé
Coulis de erisson

Entrée

Déclinaison de foie gras en terrine
et poêlé aux figues
Royale de cèpes

Plat

Magret de canard incisé aux
champignons noirs
Laqué au miel et cerise

Emulsion de patate douce
Roulé de pomme paillason à la
Bohémienne de légumes au
romarin

Dessert

Bûche de Noël revisitée à la
framboise et au citron



RESTAURANT D'APPLICATION
RESERVATION AU 04 70 96 54 00



Vendredi 14 décembre 2018
Déjeuner à 18 €

**Menu proposé uniquement
en tables de 4 et tables de 2**

Mise en bouche

Tartine de sardine fraîche et concassée de
tomates à l'huile d'olive

Entrée

Quiche océane

Plat

Suprême de Faisan Souvaroff
Pommes Parphin
Garniture forestière

Dessert

Verrine Tiramisu

Mardi 18 décembre 2018
Déjeuner à 23 €

Mise en bouche

Saint Jacques sur Sofa noir

Entrée

Terrine de foie gras de canard
Figues rôties
Pain d'épices

Plat

Pigeon en deux cuissons :
La cuisse aux morilles
Le filet sauté

Flan de butternut
Pommes fondantes

Desserts en cascade

Fondant au chocolat
Tiramisu aux agrumes
Tartelette orange sanguine
Sorbet Fruit de la Passion



RESTAURANT D'APPLICATION
RESERVATION AU 04 70 96 54 00

Mercredi 19 décembre 2018

Déjeuner à 17 €

COMPLET

Mise en bouche

Rillettes de saumon
Coulis de poivrons et blinis

Entrée

Mini choux au crabe
Crème de moules au basilic

Plat

Comme un Burger à la moelle et vin
rouge

Dessert

Brochette d'ananas flambée
Glace Rhum Raisin



Jeudi 20 décembre 2018

Dîner à 30€

COMPLET

Jeudi 20 décembre 2018

Déjeuner à 24 €

AJOUT NOUVEAU MENU

Mise en bouche

Verrine à la crème de morille et
topinambour, croustillant aux noisettes, ris
d'agneau en brochette, tomate cerise fripée

Entrée

Terrine de foie gras au magret fumé,
pimentos confits et crème romarin

Plat

Dos de cabillaud confit au beurre noisette et
chorizo, gratin de cèpes, pommes du
Limousin aux groszilles, tagliatelles de
légumes

Dessert

Mini Bûche aux fruits exotiques et chocolat
au lait

RESTAURANT D'APPLICATION
RESERVATION AU 04 70 96 54 00

Vendredi 21 décembre 2018
Déjeuner à 27 €

Mise en bouche

Petite brioche surprise du Sud-Ouest

Entrée

Barbue à l'américain
Riz sauvage

Plat

Suprême de chapon aux morilles
Ragoût de fond d'artichauts
Crosnes sautés

Farandole de desserts

Parfait glacé à la vanille
Bûche chocolat passion
Verrine tiramisu spéculos framboise

