

*Menus du restaurant
d'application*

« Le Romanin »

Septembre à Décembre 2020



MODALITES

Réservations sur le site du lycée jean-moulin-beziers

ou 04.67.35.59.49 de 9 h 30 à 10 h 45 uniquement

LE ROMANIN

Le restaurant se situe

Avenue Jean Constans
34500 BEZIERS

Horaires à respecter absolument

Déjeuner : service à partir de 12 h 15 et au plus tard à 12 h 30
Départ des clients requis 14 h 00

Dîner : service à partir de 19 h 15 et au plus tard 19 h 30
Départ des clients requis à 21 h 30

Contraintes pédagogiques

- ✚ Les réservations au-delà de 8 personnes peuvent être réparties en plusieurs tables.
- ✚ Les menus proposés sont susceptibles de faire l'objet de modifications liées aux contraintes d'approvisionnement.
- ✚ L'établissement ne peut pas garantir la sélection des plats dans le cadre d'un menu à choix durant tout le service.

Information période d'examens

C'est avec plaisir que nous vous proposons de participer aux repas d'examens qui seront servis durant l'année lors des diverses périodes.

La composition de ces menus ne sera pas communiquée selon la réglementation des épreuves.

Les réservations seront obligatoirement en table de 2 ou 4 couverts selon les examens.

Nous vous rappelons que ces repas auront lieu dans le contexte des examens, nous vous prions par conséquent de bien vouloir respecter les horaires d'arrivée qui vous seront communiqués lors de votre réservation.

Le mot de l'équipe de l'Hôtellerie Restauration

"L'espace culinaire est la figure allégorique de l'univers qui n'a que lui pour s'exprimer."

Citation de Noëlle Chatelet : **Le corps à corps culinaire 1977**

Que d'horizons, que de perspectives souhaitez vous réserver toute l'équipe d'enseignants et les jeunes au travers de cette citation !

Que cette nouvelle année scolaire vous voit nombreux à venir déguster les menus de qualité concoctés pour vous séduire et vous permettre, encore et toujours, de passer un très agréable moment dans nos restaurants d'application pédagogique !

Comme les années précédentes, nous comptons sur votre présence et votre fidélité gage de la réussite de nos élèves.

Vous êtes attendus et nous vous souhaitons, d'ores et déjà, la bienvenue et un bon appétit.

L'équipe de l'Hôtellerie Restauration

Déjeuners

Mardi 29 septembre 2020 **13 €**

Melon au Muscat
ou
Croque Madame et sa salade

Encornets sautés à la plancha en persillade
ou
Demi magret de canard aux griottes

*Garnitures : pommes frites ou riz Pilaf,
tomates provençales*

Tarte feuilletée aux poires

Mardi 06 octobre 2020 **13 €**

Avocat crevettes sauce cocktail
ou
Crème de potimarron

Veau Marengo
ou
Dos de cabillaud à la crème d'ail

*Garniture : tagliatelles fraîches,
éventail de courgettes*

Tarte au citron meringuée

Mercredi 07 octobre 2020 **11 €**

Quiche aux fruits de mer

Suprême de volaille au Porto, purée de
pommes de terre et fagot de haricots verts

Salade de fruits frais

Jeudi 08 octobre 2020 **15 €**

Gambas flambées et sa sauce rougail

Saint-Pierre en symphonie de petits pois,
pois gourmand, fenouil et son jus tranché

Tarte choco banane à la noix de coco,
sorbet cacao

Mardi 13 octobre 2020 **13 €**

Gaspacho Andalou

Bourride de lotte, pommes vapeurs
ou
Demi magret de canard à l'orange, pommes
Pont Neuf et tempura de légumes en
julienne

Tarte aux poires à la crème d'amande

Mercredi 14 octobre 2020 **11 €**

Avocat cocktail

Dos de cabillaud à la meunière,
ratatouille, riz Pilaw

Tarte feuilletée aux fruits

Déjeuner

Mercredi 04 novembre 2020

11 €

Assiette anglaise

Bœuf Bourguignon,
pommes Pont Neuf, flan de carottes

Tiramisu et tuiles aux amandes

Dîners

Jeudi 05 novembre 2020

22 €

Menu Occitanie

En amuse-bouche, rillettes de sardines

Petits encornets farcis sétoise
et tapenade noire

Dos de morue rôtie en croûte moderne à la crème d'ail rose, rizotto à l'encre

Croustade aux pommes à la Fine du Languedoc, crème de marrons et glace vanille

After d'Occitanie

(bras de gitan revisité, verrine crumble marrons et chocolat)

Jeudi 12 novembre 2020

22 €

Menu Europe du sud, voyage hispanique

En amuse-bouche, Pan con tomate

Assortiments de tapas revisités

Parillada de poissons, pimientos del padron

Postres Ibériques en café gourmand
(crème Catalane, salade d'orange et mantecados)

Déjeuners

Mercredi 18 novembre 2020 15 €

Crème de potimarron au foie gras,
gressins aux graines de sésame

Magret de canard à l'orange,
Gratin dauphinois, légumes braisés

Carpaccio d'ananas, glace coco

Mardi 24 novembre 2020 15 €

Salade gourmande mousse de canard,
magret fumé et gésiers confits

Brochettes d'agneau grillées, beurre maître
d'hôtel

ou

Dos de cabillaud, sauce aux crevettes

*Garniture : Ecrasé de pommes de terre à la
ciboulette et fagot d'haricots verts*

Tartes des demoiselles Tatin

Jeudi 19 novembre 2020 15 €

Crème et raviole de cèpes

Magret à l'Armagnac, purée aux brisures de
truffes

Profiteroles, sauce chocolat et crème Chantilly

Jeudi 26 novembre 2020 15 €

Planche de charcuterie et de légumes
croquants à partager

Filet de Saint - Pierre au vin de Picpoul-de-
Pinet, duxelles de champignons et bouquet
de choux Romanesco

Salade d'orange au Grand Marnier,
mousse au chocolat extra noir

Dîners

Jeudi 19 novembre 2020 22 €

Menu Saveurs du Moyen orient

En amuse-bouche, Salade de carotte au
cumin

Salade fraîcheur aux crevettes, sésame et
ciron petite pastilla

Couscous royal

Buffet de pâtisseries orientales
et son thé à la menthe

Jeudi 26 novembre 2020 22 €

Menu voyage en Amérique du nord

En amuse-bouche, Langoustine en petit
gaspacho américaine

Salade Caesar, travers de porc marinés
façon Highland Park, sauce barbecue

Burger Mac Jean Moulin au foie gras de
canard, pommes Pont Neuf, sauce
béarnaise

Pumpkin pie aux noix de Pécan, Brownie et
lemon cheesecake

Déjeuners

Jeudi 03 décembre 2020 **15 €**

Assortiment d'entrées des îles d'outre-mer

Gambas flambées au rhum et sa garniture

Brochette d'ananas frais rôti et son sorbet à la noix de coco

Mardi 08 décembre 2020 **13 €**

Salade au croustillant de Pélardon et figue fraîche

Blanquette de veau à l'ancienne
ou

Dos de cabillaud, Sauce Dugléré

Garniture : Légumes glacés et riz Pilaf

Salade de fruits exotiques
ou

Aumonière de fruits exotiques,
sauce deux chocolats

Jeudi 10 décembre 2020 **17 €**

Cuisses de grenouille en croustillant et
jus de persil

Côte de bœuf grillée, beurre maître
d'hôtel et pomme Pont Neuf

Assiette de fromages

Marquise au chocolat noir
et son coulis de mangue

Dîners

Jeudi 03 décembre 2020 **22 €**

Menu Europe du sud, Détour en Italie

En amuse-bouche, Bruschetta

Ravioles en chaud froid de langoustines,
cappuccino au coulis de crustacés
et minestrone au cédrat confit

Lasagnes au bœuf et Mozzarella Di Bufala
ou

Lasagnes aux deux saumons, épinards et
Ricotta

Tiramisu aux fruits rouges et espuma de
Limoncello
ou

Assortiments de fromages italiens

Jeudi 10 décembre 2020 **22 €**

Menu Europe du sud, passage en Grèce

En amuse-bouche, houmous, feuilles de vignes
farciées et tzatziki

Calamars farcis aux raisins secs et aux pignons

Selle d'agneau rôtie et son jus, caviar d'aubergine
et galette de socca aux tomates confites

Gâteau au yaourt et Galaktoboúreko,
glace au miel et figues poêlées

Déjeuners

Mardi 15 décembre 2020

17 €

Foie gras de canard
Ou
6 huîtres de Bouzigues

Filet de Daurade Royale et coques, sauce mousseuse de coco, épices douces,
riz créole, pois gourmand

Omelette Norvégienne

Mercredi 16 décembre 2020

22 €

Amuse-bouche : Cassolette de pétoncles au
Muscat sec et aux giroles

Foies gras de canard, confit de figues

Chapon aux morilles, sauce Champagne,
légumes anciens

Bûche aux fruits exotiques

Jeudi 17 décembre 2020

22 €

En amuse-bouche, huître de Bouzigues
gratinée et émulsion de caviar

Escalope de foie gras rôtie et son velouté de
topinambour perlé

Homard rôti au combawa, mousseline de
patate douce et herbes fraîches iodées

Bûche pomme vanillée et crumble acidulé

Dîner

Jeudi 17 décembre 2020

28 €

Menu festif

En amuse-bouche, Crème brûlée au foie gras et au ris de veau braisés

Blanquette de lotte, saumon et langoustines, légumes anciens au curcuma

Demi pigeon au foie gras et son jus réduit corsé,
navet de Pardailhan, mousseline truffée

Buche croustillant pralin, pomme granny et chocolat

Les menus de janvier jusqu'à la fin de l'année scolaire 2020- 2021, vous parviendront vers la fin du mois de novembre.

Afin de mieux communiquer avec vous, nous vous invitons à nous laisser votre courriel lors de votre venue au restaurant d'application.

Merci encore à vous tous pour le soutien offert dans la formation de nos jeunes par votre présence au restaurant Le Romanin.