

LYCÉE KYOTO — POITIERS

RESTAURANT PÉDAGOGIQUE — MENUS DU SEMESTRE

Nos élèves et étudiants vous accueillent pour le déjeuner (Midi) et le dîner (Soir).
Les menus sont élaborés et servis par les étudiants en formation hôtelière. Nos tarifs s'entendent net service compris.

SEPTEMBRE

Mardi 15 Septembre

MIDI Les Gammes — 18 €

Mousseline de saumon et de merlan aux légumes, sauce tartare

♦ ♦ ♦

Parmentier de canard, vitelottes et patates douces

♦ ♦ ♦

Infusion framboise hibiscus et amandes

Jeudi 17 Septembre

MIDI Concerto — 18 €

Mousseline de merlu, sauce safranée aux moules

♦ ♦ ♦

Suprême de pintadeau sauté au vin rouge, pommes Darphin et blettes sautées

♦ ♦ ♦

Pêches blanches marinées, pain de Gênes au thym citron et sorbet

Mardi 22 Septembre

MIDI Les Gammes — 20 €

Tartare de saumon, guacamole, mesclun et tuile de sésame

— OU —

Gaspacho

♦ ♦ ♦

Fricassée de poulet aux coques et safran, riz pilaf aux champignons des bois

♦ ♦ ♦

Figues rôties et flambées, sabayon mascarpone et glace à la verveine

Jeudi 24 Septembre

MIDI Concerto — 20 €

Œuf mollet croustillant, piperade et chips de chorizo

♦ ♦ ♦

Magret de canard sauce bordelaise, crémeux de patate douce et flan d'épinards

♦ ♦ ♦

Cannelés de Bordeaux façon profiteroles

Mardi 29 Septembre

MIDI Gammes — 20 €

Potage Saint Germain au saumon fumé



Blanquette de la mer aux épices et petits légumes



Paris-Brest revisité

OCTOBRE

Jeudi 01 Octobre

MIDI Concerto — 18 €

Choux salés à la truite fumée, crème fouettée acidulée et mesclun



Darne de merlu beurre rouge, petits légumes et linguines à l'encre de seiche



Mille-feuille vanille sauce caramel beurre salé

Vendredi 02 Octobre

SOIR Le Concerto — 24 €

Œuf parfait aux champignons, écume au lard fumé



Suprême de volaille basse température, déclinaison de carottes, jus court au thym



Variation de pommes et poires en crumble, glace vanille Bourbon & caramel beurre salé

Lundi 05 Octobre

MIDI Deux Formules Au Choix

Concerto — 17 €

Potage Parmentier, croûtons à l'ail et chips de lard



Blanquette de volaille coco/curry, riz madras



Moelleux chocolat, glace gingembre

Les Gammes — 20 €

Œuf parfait, crème à l'ail & champignons du moment



Pavé de merlu au poêlon, beurre blanc à l'échalion du Poitou, crémeux de panais, carottes fanes rôties & pesto de fanes



Broyé du Poitou, pommes flambées, sauce & glace au caramel

Mardi 06 Octobre

MIDI Les Gammes — 22 €

Bavarois de céleri, crème mousseuse au bleu d'Auvergne, chips de Diot et jambon d'Auvergne



Fricassée de veau au vin blanc d'Auvergne, riz pilaf et légumes du moment



Tarte myrtilles, crème légère à la Tonka

Jeudi 08 Octobre

MIDI Les Concerto — 18 €

Croustillant de chèvre à la figue sur lit de salade verte



Tajine d'agneau aux butternuts et pois chiches



Cassiolette amandine à la prune

Vendredi 09 Octobre

Midi & Soir

MIDI Le Concerto — 17 €

Crème Dubarry et chips de lard séché



Blanquette de volaille, riz pilaf



Moelleux chocolat & Café

SOIR Le Concerto — 24 €

Œuf parfait aux champignons, écume au lard fumé



Suprême de volaille basse température, déclinaison de carotte, jus court au thym



Variation de pommes et poires en crumble, glace vanille Bourbon & caramel beurre salé

Lundi 12 Octobre

MIDI Deux Formules Au Choix

Le Concerto — 18 €

Potage Crécy et ses croûtons



Blanquette d'agneau au safran, boulghour pilaf et carottes glacées



Gratin de fruits d'automne (pommes, poires, raisins)

Les Gammes — 20 €

Œuf parfait, crème à l'ail & champignons du moment



Pavé de merlu au poêlon, beurre blanc à l'échalion du Poitou, crémeux de panais, carottes fanes rôties & pesto de fanes



Broyé du Poitou, pommes flambées, sauce & glace au caramel

Mardi 13 Octobre

MIDI Le Répertoire — 20 €

Salade de chèvre chaud et magret séché



Dos de cabillaud rôti, beurre émulsionné citron coriandre, crémeux de patate douce coco muscade



Profiteroles maison

Jeudi 15 Octobre

MIDI Le Concerto — 20 €

Feuilleté aux escargots de l'escargoterie du Sorcin, mousseline à l'ail



Pavé de truite du Talbat au vin jaune et morilles, riz pilaf



Poire de la ferme de la Folie Bergère pochée au vin de Bourgogne, Chantilly vanille et tuile de pain d'épices

Vendredi 16 Octobre

MIDI **Le Concerto — 17 €**

Crème de champignons aux noix du Poitou et chips de jambon



Blanquette d'agneau du Poitou aux épices et petits légumes, riz pilaf



Gratin de fruits d'automne de nos producteurs locaux

NOVEMBRE

Lundi 02 Novembre

MIDI **Le Concerto — 18 €**

Velouté de fenouil, huile de noisettes et pétoncles, chips de parmesan



Filet de poulet sauté, croûte de fruits secs, légumes croquants



Tartelette vanille-noisette, crème glacée noisette

Mardi 03 Novembre

SOIR **Les Gammes (Menu BTS Blanc) — 22 €**

Salade Niçoise *ou* Pissaladière



Poulet rôti, jus corsé au thym, ratatouille
ou Filet de dorade beurre blanc anis, riz & brocoli



Abricots flambés, glace vanille *ou* Tarte citron meringuée

Jeudi 05 Novembre

SOIR **Le Concerto — 28 €**

Mise en bouche

Noix de Saint-Jacques au lard, crème de potiron



Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes, jus réduit, échalote confite et fricassée de légumes



Chariot autour de la pâte à choux

Mignardises

Vendredi 06 Novembre

Midi & Soir

MIDI **Le Concerto — 18 €**

Potage cultivateur aux légumes anciens "crispy duck"



Filet de poulet en écailles de poires, mousseline de topinambour à l'huile de noisette de Neuville



Islas Guanaja

SOIR **Le Concerto — 24 €**

Œuf parfait aux champignons, écume au lard fumé



Suprême de volaille basse température, déclinaison de carotte, jus court au thym



Variation de pommes et poires en crumble, glace vanille Bourbon & caramel beurre salé

Lundi 09 Novembre

MIDI Le Concerto — 18 €

Crème de patate douce et huile de sésame, brochettes de pétoncles



Filet de bar sauté en croûte d'herbes, beurre blanc, risotto crémeux



Biscuit moelleux meringué au citron jaune

Jeudi 12 Novembre

SOIR Le Concerto — 30 €

Mise en bouche

Beignets de gambas, salade de chou blanc à la coriandre



Couscous de lotte et langoustines aux agrumes



Poire rôtie, sabayon mascarpone, glace verveine

Mignardises

Vendredi 13 Novembre

MIDI Le Concerto — 18 €

Minestrone aux légumes



Filet de poulet aux écrevisses, sauce Cognac-crème, purée de pomme de terre à l'huile de truffes



Dessert CS

Lundi 16 Novembre

MIDI Le Concerto — 18 €

Brick de crevettes aux herbes, beurre citron à la menthe



Steak au poivre vert, fricassée forestière et pommes pont neuf



Mousse de marrons, tuile croustillante et crémeux cassis

Jeudi 19 Novembre

SOIR Le Concerto — 28 €

Bisque de crabe et raviolo de champignons



Magret de canard rôti, sauce Béarnaise ou poivre, pommes Darphin et légumes du moment



Baba chocolat, tatin de mangue et chantilly coco

Vendredi 20 Novembre

MIDI Le Concerto — 18 €

Œuf poché et risotto de rave à l'huile de truffe



Steak « La Parthenaise » au poivre, frites maison, salade, flan de carottes



Charlotte Poire/Tonka

Lundi 23 Novembre

MIDI Le Concerto — 20 €

Déclinaison de chou-fleur (rôti, purée, taboulé)



Tournedos de canard façon Rossini, frites de polenta et butternut rôti



Charlotte aux poires/Tonka

Mardi 24 Novembre

MIDI Les Gammes — 20 €

Salade de chèvre chaud et magret séché



Dos de cabillaud rôti, beurre émulsionné citron coriandre, crémeux de patate coco muscade



Profiteroles maison

Jeudi 26 Novembre

SOIR Le Concerto — 28 €

Velouté coco/curry, nem de crabe



Mignon de veau façon Normande, mille-feuille de galette et artichaut



Vacherin aux fruits de saison

Vendredi 27 Novembre

MIDI Le Concerto — 18 €

Œuf poché façon meurette et toast de foie gras poêlé



Steak au poivre, frites maison, flan d'épinard et pleurotes



Dessert café gourmand CS

Lundi 30 Novembre

MIDI Le Concerto — 20 €

Velouté de topinambour aux éclats de noisette



Suprême de pintade contisé à la truffe, écrasé de pomme de terre à l'huile de truffe et billes de butternut glacées



Tarte au citron

DÉCEMBRE

Mardi 01 Décembre

MIDI Les Gammes — 20 €

Velouté de Butternut, éclats de noisettes caramélisées, espuma de foie gras



Steak au poivre, pommes Darphin et fricassée de champignons



Vacherin aux agrumes

Jeudi 03 Décembre

Midi & Soir

MIDI Concerto (20 €) & Gammes (5 €)

Le Concerto (20 €): Tartare de saumon, crème acidulée & toasts / Carré d'agneau en croûte de champignons / Riz au lait, fleur d'oranger et Kouglof



Les Gammes (5 € — Buffet italien): Gratin de gnocchi tomates mozzarella *ou* Spaghetti napolitaine / Tiramisu traditionnel

SOIR Le Concerto — 32 €

Saumon cru mariné aux épices, chapati



Côte de bœuf grillée, sauce au choix, pommes Pont-Neuf et légumes d'hiver



Bavarois au pain d'épices et clémentines

Mignardises

Vendredi 04 Décembre

Midi & Soir

MIDI Le Concerto — 22 €

Assiette de saumon fumé et gravlax



Filet de bar sauce vin blanc sur julienne de légumes, flan de carottes et riz pilaf à l'huile de truffe



Dessert café gourmand CS

SOIR Le Concerto — 32 €

Saint-Jacques juste snackées, crémeux romanesco, émulsion vanillée



Quasi de veau rosé & risotto aux champignons *ou* Pavé de bœuf au poivre, purée de céleri & potimarron



Profiteroles vanille, ananas rôti et caramel épicé

Lundi 07 Décembre

MIDI Deux Formules Au Choix

Le Concerto — 20 €

Assiette de saumon fumé et gravlax



Pavé de cabillaud façon bonne femme, pilaf aux légumes racines



Café gourmand

Les Gammes — 22 €

Velouté de potimarron, noisettes et cèpes, chips de jambon de Bayonne



Magret de canard sauté, sauce foie gras, crémeux de carotte et grenailles rôties



Entremet aux agrumes, réduction orange sanguine et sorbet citron

Mardi 08 Décembre

MIDI Deux Formules Au Choix

Le Concerto — 22 €

Mini choux mousse de chèvre miel et noix

Rillettes aux 2 saumons à l'aneth



Mignon de porc au porto, risotto aux champignons



Ananas rôti, vinaigrette miel/citron, glace coco

Les Gammes — 28 €

Assiette de fruits de mer



Magret de canard Rossini, pommes Darphin aux champignons, légumes d'hiver



Ananas rôti, vinaigrette miel/citron, glace coco

Jeudi 10 Décembre

Midi & Soir

MIDI Le Concerto — 25 €

Huîtres chaudes à la Bretonne



Sole meunière, risotto crémeux aux champignons et betteraves Chioggia glacées



Tarte chocolat, praliné sarrasin et glace sarrasin

SOIR Le Concerto — 36 €

Crèmeux de courge et œuf parfait



½ Pigeon farci au foie gras, jus à la fève Tonka, pommes noisette et flan de topinambour



Entremet Yuzu

Vendredi 11 Décembre

Midi & Soir

MIDI Le Concerto — 25 €

Assiette de fruits de mer



Pavé de saumon aux petits légumes, sauce Noilly-Prat, riz créole



Tarte chocolat sarrasin, praliné sarrasin et glace sarrasin

SOIR Le Concerto — 32 €

Saint-Jacques juste snackées, crèmeux romanesco, émulsion vanillée



Quasi de veau rosé & risotto *ou* Pavé de bœuf au poivre, purée de céleri



Profiteroles vanille, ananas rôti et caramel épice

Lundi 14 Décembre

MIDI Deux Formules Au Choix

Le Concerto — 25 €

Assiette de 9 huîtres N°3 (vinaigre échalote, beurre, citron)



Ballotine de volaille aux langoustines, risotto de panais, rutabaga et butternut



Entremets marron clémentines

Les Gammes — 22 €

Velouté de potimarron, noisettes et cèpes, chips de jambon de Bayonne



Magret de canard sauté, sauce foie gras, crèmeux de carotte et grenailles rôties



Entremet aux agrumes, réduction orange sanguine et sorbet citron

Mardi 15 Décembre

MIDI Deux Formules Au Choix

Le Concerto — 22 €

Mini choux mousse de chèvre miel et noix

Rillettes aux 2 saumons à l'aneth



Mignon de porc au porto, risotto aux champignons



Bûche marron/cassis et glace marron brûlé

Les Gammes — 26 €

Assiette de poissons fumés



Pièce de bœuf sauce Bordelaise, pommes sarladaises, chou romanesco au beurre



Bûche marron/cassis et glace marron brûlé

Mercredi 16 Décembre

SOIR Le Concerto — 32 €

Saint-Jacques juste snackées, crèmeux romanesco, émulsion vanillée



Quasi de veau rosé et risotto aux champignons, jus réduit aux morilles
ou Pavé de bœuf au poivre, purée de céleri rave et potimarron glacé



Profiteroles vanille, ananas rôti et caramel épice

Jeudi 17 Décembre

Midi & Soir

MIDI **Le Concerto — 25 €**

Tortellinis au foie gras, bouillon thaï parfumé à l'huile de truffe

♦ ♦ ♦

St Jacques sautées au cidre, risotto de sarrasin et chou-fleur rôti

♦ ♦ ♦

Dessert CS

SOIR **Le Concerto — 45 €**

Assiette de 6 huîtres *ou* Pressé de foie gras à la mangue *ou* Poissons fumés

♦ ♦ ♦

Magret Rossini *ou* Châteaubriand sauce foie gras *ou* Filet de dorade en croûte de citron-truffe

♦ ♦ ♦

Chariot de bûches

Vendredi 18 Décembre

MIDI **Le Concerto — 27 €**

Mise en bouche : Huître de Marennes gratinée sur julienne de légumes

Terrine de foie gras maison au pineau

♦ ♦ ♦

Ballotine de volaille farcie aux truffes, mousseline de topinambour et chou fondant

♦ ♦ ♦

Bûche marron/cassis et glace marron brûlé