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

✦ ✦ ✦

Cassolette 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, boulgour 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

MIDI ~~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 raviole 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 €

Crémeux 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, crémeux romanesco, émulsion vanillée

✦ ✦ ✦

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

✦ ✦ ✦

Profiteroles vanille, ananas rôti et caramel épicé

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, crémeux 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, crémeux 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 épicé

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