LES RESTAURANTS D'APPLICATION

LYCÉE POLYVALENT KYOTO — POITIERS

Livret des Menus • Janvier à Juin 2027

Le Concerto • Les Gammes • Le Répertoire

Une cuisine pédagogique, créative et de saison réalisée par nos élèves et étudiants en Hôtellerie-Restauration.

JANVIER 2027

<table>
<tr><td>Mardi 12
janvier</td><td colspan="2">Midi | Le Concerto | 20 €
CCF CSR
Tagliatelles de carottes aux noix de cajou
✦
Entrecôte double sauce poivre ou béarnaise, légumes du moment
✦
Tartes</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Jeudi 14
janvier</td><td>Midi | Le Concerto | 20 €
CCF CSR table de 4 ou 2 personnes
Aumônière picarde, Fondue de chicon et siphon maroilles
✦
Magret de canard au poivre, Pommes Pont-Neuf et légumes d'hiver confits
✦
Dessert CS</td><td>Midi | Les Gammes | 16 €
Houmous et dips de crudités
✦
Tajine de poulet
✦
Salade d'oranges à l'orientale</td></tr>
<tr><td colspan="2">Soir | Le Concerto | 30 €
MEB
Noix de Saint-Jacques sur brochettes de romarin, chicons braisés au jus d'orange
✦
Bar rôti, jus corsé aux langoustines, légumes d'hiver
✦
Saint-Honoré / mignardises</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>Mardi 19 janvier</td><td colspan="2">Midi | Les Gammes | 20 €
Menu CCF CSR table de 2 ou 4 personnes
Beignets de gambas, chou blanc à la coriandre
✦
Magret de canard au poivre vert, pommes croquettes
✦
Tartes</td></tr>
<tr><td>Mercredi 20 janvier</td><td colspan="2">Soir | Le Concerto | 30 €
TP CUISINE FUSION
Tartare de saumon façon ceviche asiatique
✦
Bruschetta betterave rôtie, mousse légère de feta, réduction de balsamique et noix torréfiées
✦
Magret de canard laqué soja-miel, écrasé de patate douce, légumes glacés, jus corsé au gingembre
✦
Cheesecake exotique mangue-passion et croustillant spéculoos sésame</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Jeudi 21 janvier</td><td>Midi | Le Concerto | 20 €
CCF service CSR table de 2 ou 4 personnes
Brick de fruits de mer sauce américaine
✦
Carré d'agneau rôti croûte d'herbes et jus corsé, Pommes duchesses, carottes et navets au jus
✦
Dessert CS</td><td>Midi | Les Gammes | 16 €
Houmous et dips de crudités
✦
Tajine de poulet
✦
Salade d'oranges à l'orientale</td></tr>
<tr><td colspan="2">Soir | Le Concerto | 30 €
MEB
Éclair de Saint-Jacques, beurre blanc citronné et fondue d'endives
✦
Ballotine de volaille braisée au vin jaune, pomme rösti et chutney de pommes
✦
Maki d'ananas au caramel, fruits exotiques, biscuit épicé et sorbet ananas</td></tr>
<tr><td>Mardi 26 janvier</td><td colspan="2">Midi | Les Gammes | 22 €
Potage du bouillon aux perles
✦
Poule au pot d'Henri IV
✦</td></tr>
</table>

	Galette des rois
Jeudi 28 janvier	**Midi | Le Concerto | 18 €** Soufflé au Brocciu et jambon corse ✦ Filet de dorade sauté sauce beurre blanc, flan de brocolis et polenta crémeuse ✦ Tarte tropézienne aux agrumes
	Soir | Le Concerto | 30 € **MEB** Tartare aux 2 saumons, guacamole, mesclun et tuile de sésame ✦ Entrecôte double grillée, sauce Béarnaise, pommes Darphin, romanesco au thym et flan de potimarron ✦ Arlettes caramélisées, mousse de marron et potiron confit

🌿 FÉVRIER 2027

Mardi 02 février	**Midi | Le Concerto | 24 €** Velouté de laitue et cresson aux palourdes, tartare de dorade ✦ Filet de bar sauté Grand-Mère, jus de poulet, potiron rôti au cumin et polenta crémeuse ✦ Tiramisu
Vendredi 05 février	**Soir | Le Concerto | 45 €** **TP GASTRO - LA TRUFFE** Gougère au comté, mousse légère truffée ✦ Œuf parfait, crémeux de topinambour, émulsion de truffe et noisettes ✦ Filet de bœuf et foie gras juste saisi, sauce périgourdine & pressé de pomme de terre ✦ Assiette de fromages ✦ Pavlova poire & vanille éclat de truffe noire

Lundi 08 février	**Midi | Le Concerto | 18 €** Cigare au Chabichou, miel et graine de sésame ✦ Sauté de porc aux pommes, écrasé de potimarron et embeurrée de chou ✦ Tarte Bourdaloue	
Mardi 09 février	**Midi | Les Gammes | 24 €** Ceviche de dorade et saumon fumé aux agrumes ✦ Souris d'agneau braisée au miel et romarin, légumes de saison ✦ Baba Piña colada	
Jeudi 11 février	**Midi | Le Concerto | 20 €** Gambas flambées au whisky, légumes croquants ✦ Aiguillettes de canard aux épices, pommes dauphines et flan de betterave ✦ Pistache, agrumes et eau de fleur d'oranger	
Vendredi 12 février	**Midi | Le Concerto | 18 €** Salade Florida, avocat crevettes ✦ Navarin d'agneau aux pommes ✦ Tarte poire-amandes	**Midi | Les Gammes | 18 €** Salade Florida, avocat crevettes ✦ Navarin d'agneau aux pommes ✦ Tarte poire-amandes

MARS 2027

Lundi 01 mars	**Midi | Le Concerto | 16 €** **Formule bistrot Plat-Fromages-Dessert** Bœuf bourguignon, tagliatelles et carottes glacées ✦ Assiette de fromages ✦ Île flottante, petits fours

Mardi 02 mars	**Midi | Les Gammes | 26 €** **Menu commis BTS** Quiche maroilles et lardons, sabayon cumin ou Salade de chicon, bleu et noix ✦ Pavé de bœuf mariné sauté, pomme Darphin aux cèpes, jus acidulé ou Sole meunière façon Murat ✦ Gaufres chantilly sauce chocolat ou Crêpes flambées aux pommes
Jeudi 04 mars	**Midi | Le Répertoire | 16 €** **Menu « Bouillon Kyoto façon Chartier »** L'œuf dur mayonnaise ✦ Côte de porc charcutière, pomme purée ✦ Mousse au chocolat
	Soir | Le Concerto | 32 € **PROJET** Menu mystère : escape game culinaire
Lundi 08 mars	**Midi | Le Répertoire | 18 €** Avocat aux crevettes ✦ Pavé de saumon braisé au Pineau, fricassée de légumes racines ✦ Macaron agrumes, voile acidulé
Jeudi 11 mars	**Midi | Le Répertoire | 20 €** **Menu « Bouillon Kyoto façon Chartier »** L'œuf dur mayonnaise ✦ Côte de porc charcutière, pomme purée ✦ Mousse au chocolat
	Soir | Le Concerto | 28 € **MEB** Bavarois au 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 ✦

	Entremet poire/caramel / Mignardise
Vendredi 12 mars	**Midi | Le Concerto | 18 €** Salade Florida au poulet tex-mex ✦ Veau Marengo, pommes à l'anglaise ✦ Tarte poire-amandes au Pineau
Lundi 15 mars	**Midi | Le Répertoire | 18 €** Piperade au jambon de Bayonne et œuf mollet ✦ Waterzoï de poissons, pommes fondantes ✦ Tarte amandine cassis
Jeudi 18 mars	**Soir | Le Concerto | 32 €** **Menu Saint-Patrick / MEB** Salade de gambas flambées au Whisky ✦ Ragoût de joue de bœuf à la Guinness, écrasé de pomme de terre aux herbes et carottes glacées à la bière ✦ Irish coffee revisité
Vendredi 19 mars	**Midi | Le Concerto | 18 €** Œuf pané et frit à la piperade et jambon de Bayonne ✦ Fricassée de volaille aux moules / Riz pilaf ✦ Assiette de fromages
	Soir | Le Concerto | 32 € **TP producteurs locaux** Croustillant de pois chiches, houmous soyeux et huile verte ✦ Raviole d'escargots, émulsion de céleri & sarrasin soufflé ✦ Carré d'agneau rôti, croûte d'herbes, déclinaison de légumes du printemps et jus réduit au thym ✦ Pomme en textures, yaourt fermier fouetté & gel cidre, crumble de noisette

Lundi 22 mars	**Midi | Les Gammes | 18 €** Salade de légumes crus, vinaigrette au Wasabi ✦ Fricassée de veau aux épices, poêlée de légumes ✦ Chocolat ou Café Liégeois
Mardi 23 mars	**Midi | Le Concerto | 32 €** **MENU BTS BLANC RESTAURANT** Soupe de poissons ou Salade de chèvre chaud et lardons ✦ Côte de bœuf grillée, sauce Béarnaise et pommes gaufrette ou Pavé de cabillaud, quinoa pilaf beurre fondu à l'orange ✦ Tarte Bourdaloue caramel beurre salé ou Pruneaux flambés, plombière et meringuettes
Jeudi 25 mars	**Soir | Le Concerto | 30 €** **MEB** Risotto de crevettes et moules, jus mousseux de gambas ✦ Sole meunière façon Murat ✦ Chariot de fromages* ✦ Mignardises
Vendredi 26 mars	**Midi | Le Concerto | 18 €** Salade de lentilles vertes de la maison « Gault » à Latillé et œuf poché ✦ Fricassée de pintade aux écrevisses à la bière de Neuville, riz pilaf aux petits légumes ✦ Assiette de fromages
Mardi 30 mars	**Midi | Le Concerto | 18 €** Asperges vertes, œuf poché et crumble parmesan ✦ Suprême de volaille moelleux, crémeux de céleri vanillé, légumes glacés de saison et jus réduit ✦ Gelée de vin doux & premières fraises

AVRIL 2027

Jeudi 01 avril	**Midi | Les Gammes | 24 €** **Menu printanier** Salade Argenteuil, œuf mollet, sauce agrumes ✦ Filet de bar snacké, tian de légumes et millet façon pilaf, sauce chimichurri ✦ Sablé aux fraises, crème parfumée au yuzu	
	Soir | Le Concerto | 32 € **Menu fleurs et plantes** Projet	
Vendredi 02 avril	**Midi | Le Concerto | 30 €** Beignets de crevettes et légumes croquants (carottes des sables des Landes) façon Thaï ✦ Filet de cabillaud rôti, beurre aux herbes, risotto ✦ Choux chantilly	
Lundi 05 avril	**Midi | Le Concerto | 20 €** **Formule Entrée/plat ou Plat/dessert** Salade espiègle aux œufs brouillés ✦ Goujonnette de merlan, sauce tartare, déclinaison de carottes des sables des Landes ✦ Salade d'agrumes et tuile croustillante	
Mardi 06 avril	**Midi | Les Gammes | 24 €** Asperges vertes, œuf poché et crumble parmesan ✦ Suprême de volaille moelleux, crémeux de céleri vanillé, légumes glacés de saison et jus réduit ✦ Gelée de vin doux & premières fraises	**Midi | Le Répertoire | 20 €** Avocat cocktail revisité ✦ Sole meunière façon Murat ✦ Profiteroles, glace vanille
Jeudi 08 avril	**Midi | Le Concerto** **Menu spécial CODA**	**Midi | Le Répertoire | 20 €** **Menu printanier**

		Salade Argenteuil, œuf mollet, sauce agrumes ✦ Filet de bar snacké, tian de légumes et millet façon pilaf, sauce chimichurri ✦ Sablé aux fraises, crème parfumée au yuzu
	Soir | Le Concerto | 30 € Pâté de Pâques revisité ✦ L'agneau en deux cuissons et ses légumes du moment ✦ Autour du chocolat / Mignardises	
Vendredi 09 avril	**Midi | Le Concerto | 18 €** Émincé de bœuf aux asperges façon Thaï ✦ Merlu rôti, mousseline de petits pois, pommes frites ✦ Éclair chocolat	
Mardi 27 avril	**Midi | Les Gammes | 26 €** Aïoli de bulots aux rattes du Touquet ou Assiette de poissons fumés + blinis ✦ Côte de veau poêlée à la Normande, tagliatelles fraîches, pomme rôtie ✦ Parfait glacé à la poire et crumble à la vergeoise brune et ses poires flambées	
Jeudi 29 avril	**Midi | Le Concerto | 20 €** Feuilleté aux asperges d'Argenteuil, sauce mousseline ✦ Coq au vin, champignons sautés et tagliatelles fraîches ✦ Macaron framboise verveine	
	Soir | Le Concerto | 28 € **Menu bassin méditerranéen et grec**	

MAI 2027

Mardi 04 mai	**Midi | Le Concerto | 16 €** Œuf mollet croquant aux écrevisses ✦ Darne de saumon grillée, beurre blanc, épinards aux amandes, écrasée de pommes de terre aux herbes ✦ Café gourmand
Lundi 10 mai	**Midi | Le Concerto | 15 €** **Formule plat dessert** Faux-filet grillé, sauce béarnaise, frites ou Pavé de saumon grillé beurre blanc, risotto aux asperges ✦ Baba au rhum
Mardi 11 mai	**Midi | Les Gammes | 24 €** Œuf poché sur piperade et son coulis de poivrons ✦ Côte de bœuf Béarnaise ou poivre, pommes Pont-Neuf et légumes du moment ✦ Tartelette crème légère aux fraises
Jeudi 13 mai	**Midi | Le Concerto | 20 €** Tarte en bande aux légumes / Confits et mousse de pélardon ✦ Cassoulet de Castelnaudary ✦ Croustade aux pommes, glace huile d'olive
	Soir | Le Concerto | 28 € **S2 RESTAURANT / Table de 2 ou 4 personnes**
Mardi 18 mai	**Midi | Le Concerto | 24 €** Ravioles de langoustines et sa crème de crustacés ✦ Carré d'agneau en croûte d'herbes, jus réduit, échalote confite et fricassée de légumes du moment ✦ Panna cotta au pommeau et confit de pommes
Jeudi 20 mai	**Soir | Le Concerto | 28 €** **S2 RESTAURANT — Table de 2 ou 4 personnes**

Vendredi 21 mai	**Midi | Le Concerto | 18 €** Brick croustillante tomates mozzarella au pesto ✦ Merlu grillé au beurre d'ail et au thym, espuma de pommes de terre de l'île de Ré ✦ Pêche Melba
Lundi 24 mai	**Midi | Les Gammes | 20 €** Menu du Marché
Jeudi 27 mai	**Midi | Les Gammes | 18 €** Buffet de charcuteries (Rillettes de Tours, pâté en croûte et pâté Berrichon) ✦ Joue de porc confite au Chinon, polenta cœur coulant de Sainte-Maure et asperges vertes rôties ✦ Brioche vendéenne perdue, coulis et sorbet fraises
Vendredi 28 mai	**Midi | Le Concerto | 20 €** Menu du Marché

🌿 JUIN 2027

Mardi 01 juin	**Midi | Les Gammes | 22 €** Kefta d'agneau aux crevettes, crème Jaipur ✦ Agneau en deux cuissons, légumes du marché ✦ Assiette de fromages de notre région
Jeudi 03 juin	**Midi | Le Concerto | 20 €** Brick de gambas aux herbes, vinaigrettes au choix ✦ Parmentier de canard, mesclun ✦ Gratin de fraises et rhubarbe, madeleine
Vendredi 04 juin	**Midi | Le Concerto | 18 €** Planche de charcuteries

	✦ Pavé de quasi de veau à la bière, petits légumes ✦ Fraises Melba
Lundi 07 juin	**Midi | Le Concerto | 25 €** Planche de charcuteries à partager ✦ Plat - dessert à base de bière (projet brasserie)
Mardi 08 juin	**Midi | Les Gammes | 22 €** Cervelle de canut (faisselle de fromage frais) et ses toasts ✦ Joue de porc au cidre et miel, polenta crémeuse et asperges vertes ✦ Autour de la fraise et de la framboise
Vendredi 11 juin	**Midi | Le Concerto | 18 €** Planche de charcuteries ✦ Pavé de quasi de veau à la bière, petits légumes ✦ Fraises Melba
Mardi 15 juin	**Midi | Le Concerto | 22 €** Ceviche de dorade et saumon fumé aux agrumes ✦ Cabillaud poché, risotto d'herbes et bouillon vert ✦ Banane flambées ou mousse passion
Jeudi 17 juin	**Midi | Le Concerto | 18 €** Crème de petits pois à la menthe, crème de Sainte-Maure ✦ Mignon de porc au chorizo, fèves croquantes et churros de pomme de terre ✦ Éclair cacahuète
Vendredi 18 juin	**Midi | Le Concerto | 15 €** Menu du marché

📌 INFORMATIONS PRATIQUES & LEXIQUE PÉDAGOGIQUE

- **MEB** : Mise en bouche
- **CCF** : Contrôle en Cours de Formation
- **CSR** : Commercialisation et Services en Restauration
- **CS** : Certificat de Spécialisation Desserts de Restaurant

Informations & Réservations :

📍 26 avenue de la Fraternité, 86000 Poitiers • 📞 05 49 36 29 40 • 🌐 Site du Lycée Kyoto

Les menus sont susceptibles de légères modifications selon les arrivages et les impératifs pédagogiques.