LYCÉE KYOTO — POITIERS

RESTAURANT PÉDAGOGIQUE — MENUS DU SEMESTRE (JANVIER À JUIN 2027)

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.

JANVIER 2027

Mardi 12 Janvier *(CCF CSR)*

MIDI **Le Concerto — 20 €**

Tagliatelles de carottes aux noix de cajou

Entrecôte double sauce poivre ou béarnaise, légumes du moment

Tartes

Jeudi 14 Janvier *(CCF CSR)*

MIDI **Le Concerto — 20 €**

Aumônière picarde, fondue de chicon et siphon maroilles

Magret de canard au poivre, pommes pont neuf et légumes d'hiver confits

Dessert CS

Jeudi 14 Janvier *(MEB)*

SOIR **Le Concerto — 30 €**

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

Mardi 19 Janvier *(CCF CSR)*

MIDI **Les Gammes — 20 €**

Beignets de gambas, chou blanc à la coriandre

Magret de canard au poivre vert, pommes croquettes

Tartes

Mercredi 20 Janvier *(TP Cuisine Fusion)*

SOIR **Le Concerto — 30 €**

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

Jeudi 21 Janvier *(CCF CSR)*

MIDI **Le Concerto — 20 €**

Brick de fruits de mer sauce américaine

Carré d'agneau rôti croûte d'herbe et jus corsé, pommes duchesses, carottes et navets au jus

Dessert CS

Jeudi 21 Janvier *(MEB)* — SOIR — **Le Concerto — 30 €**

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

Mardi 26 Janvier — MIDI — **Les Gammes — 22 €**

Potage du bouillon aux perles

Poule au pot d'Henri IV

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

Jeudi 28 Janvier *(MEB)* — SOIR — **Le Concerto — 30 €**

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 — OU — *Tartare de Dorade*

Filet de bar sauté Grand-Mère, jus de poulet, Potiron rôti au Cumin et polenta crémeuse

Tiramisu

Vendredi 05 Février *(TP Gastro - La Truffe)* — SOIR — **Le Concerto — 45 €**

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 Pina 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

MARS 2027

Lundi 01 Mars *(Formule Bistrot)* — MIDI — **Le Concerto — 16 €**

Bœuf bourguignon, tagliatelles et carottes glacées

Assiette de fromages

Île flottante, petits fours

Mardi 02 Mars *(Menu commis BTS)* — MIDI — **Les Gammes — 26 €**

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 *(Bouillon Kyoto façon Chartier)* — MIDI — **Le Répertoire — 16 €**

L'œuf dur mayonnaise

Côte de porc charcutière, pomme purée

Mousse au chocolat

Jeudi 04 Mars *(Projet Escape Game)* — SOIR — **Le Concerto — 32 €**

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 *(Bouillon Kyoto façon Chartier)* — MIDI — **Le Répertoire — 20 €**

L'œuf dur mayonnaise

Côte de porc charcutière, pomme purée

Mousse au chocolat

Jeudi 11 Mars *(MEB)* — SOIR — **Le Concerto — 28 €**

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 & mignardises

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 *(Menu St Patrick)* — SOIR — **Le Concerto — 32 €**

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

Vendredi 19 Mars *(TP Producteurs locaux)* — SOIR **Le Concerto — 32 €**

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 *(BTS Blanc Restaurant)* — MIDI **Le Concerto — 32 €**

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 *(MEB)* — SOIR **Le Concerto — 30 €**

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 *(Menu Printanier)* — MIDI **Les Gammes — 24 €**

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

Jeudi 01 Avril *(Projet Fleurs & Plantes)* — SOIR **Le Concerto — 32 €**

Menu spécial Fleurs et Plantes

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 *(Formule Entrée/plat ou Plat/dessert)* — MIDI **Le Concerto — 20 €**

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

✦ ✦ ✦

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 — 20 €**

Menu Spécial CODA

MIDI **Le Répertoire — 20 €**

Salade Argenteuil, œuf mollet, sauce agrumes

✦ ✦ ✦

Filet de bar snacké, tian de légumes et millet

✦ ✦ ✦

Sablé aux fraises, crème yuzu

Jeudi 08 Avril — 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

Jeudi 29 Avril — 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

Café gourmand

Lundi 10 Mai *(Formule Plat / Dessert)* — MIDI — **Le Concerto — 15 €**

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

Jeudi 13 Mai *(S2 Restaurant)* — SOIR — **Le Concerto — 28 €**

Menu 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

Panna cotta au pommeau et confit de pommes

Jeudi 20 Mai *(S2 Restaurant)* — SOIR — **Le Concerto — 28 €**

Menu 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 fromage 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 quasi de veau à la bière, petits légumes

Fraises Melba

Lundi 07 Juin *(Projet Brasserie)* — MIDI — **Le Concerto — 25 €**

Planche de charcuteries à partager

Plat - dessert à base de bière

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 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

Bananes flambées — **OU** — *Mousse passion*

Jeudi 17 Juin — MIDI — **Le Concerto — 18 €**

Crème de petit 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