

« La Table D'Albert »

**Année 2018**

**Accueil**

Au déjeuner à 12 h 30/14 h 30

**Lundi, mardi, mercredi,  
jeudi, vendredi**

Au dîner à 19 h 30 / 22 h 00

**Mardi, mercredi, jeudi**

**Prix des menus**

**Déjeuner : 18 euros**

**Dîner : 25 euros.**

**Hors menus et soirées à thème  
(\* )**

*Merci de respecter les horaires de fin de  
service dans l'intérêt de nos élèves et en  
accord avec la législation,*



☎ Réservation obligatoire ☎

Au **01 43 06 33 09**

**ddalizon@albertdemun.net**

**Confirmation téléphonique  
sous 48 heures**

Chers clients,

Nous sommes heureux de vous présenter nos menus pour l'année scolaire 2017/2018.

**Cette année, petite nouveauté !!** Les deux classes de première baccalauréat professionnel, vous proposent désormais *une carte* au même titre que dans un restaurant classique ou traditionnel les lundis et mercredis (au déjeuner uniquement)!

Vous aurez donc le choix entre quatre entrées, quatre plats ainsi que quatre desserts, tournant autour des six thèmes annuels:

- ♦ Comme au bistrot,
- ♦ Voyage dans les îles,
- ♦ Menus de Noël, Brasserie et tradition,
- ♦ Entre tradition et modernité et
- ♦ Autour de la Méditerranée.

Cela implique quelques contraintes quant au nombre de suggestions mis à disposition. L'exercice est difficile, l'art de la prise de commande délicat. Nous comptons sur votre bienveillance pour ces jeunes professionnels qui mettront tout en œuvre pour que vous puissiez passer un très bon moment.

**Et pour continuer dans notre démarche gastronomie et environnement initiée l'an dernier.**



En venant dîner chez nous le Mardi soir, vous soutenez une démarche et un projet pédagogique et professionnel international. Ce projet, intitulé « **Conscious**

**Caterers, Sustainable Systems (C2S2)** », vise à enseigner à nos futurs professionnels suédois, indiens, turcs et français, qu'ils ont un rôle prépondérant dans la préservation de notre planète et de notre avenir.

Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union



Avec leurs partenaires Passeur de saveurs et Terroirs d'Avenir, l'équipe de C2S2 partagent avec vous des produits français, respectueux de l'environnement et du travail des paysans, éleveurs et sentinelles de la biodiversité alimentaire!



\* ce petit logo vous signale les menus utilisant uniquement ces produits.

Au nom de toute l'équipe et de chacun de nos élèves nous vous remercions de votre présence à nos côtés et vous souhaitons un bon appétit!

*Menus déjeuner à la carte. 20 €*

**« Brasserie et tradition »**

Les lundis : 5 et 12 février 2018,  
Les mercredis : 7 et 14 février 2018.

*Nos entrées au choix*

*Saumon Gravelax et ses toasts*  
*Salade Landaise*  
*Saucisson brioché, sauce Porto*  
*Goujonnette de lieu, sauce Gribiche*



*Nos plats au choix*

*Carré d'agneau rôti, jus au romarin*  
*Blanquette de volaille à l'ancienne*  
*Entrecôte, sauce béarnaise*  
*Bar rôti aux agrumes (pour 2)*



*Nos garnitures au choix*

*Cocotte de légumes d'antan*  
*Pomme Pont-Neuf au couteau*



*Nos desserts au choix*

*Plateau de fromages / faisselle*  
*Mille feuilles*  
*Opéra*

*Menus déjeuner à la carte. 20 €*

**« Entre tradition et modernité »**

Les lundis : 5, 12 et 19 mars 2018.  
Les mercredis : 7, 14 et 21 mars 2018.

*Nos entrées au choix*

*Verrine avocat et pamplemousse*  
*Carpaccio de cabillaud et ses condiments*  
*Rémoulade acidulée au tourteau*  
*Croustade d'œuf brouillé Basquaise*



*Nos plats au choix*

*Belle sole Meunière où (belle meunière) au plat*  
*(pour 2)*  
*Joue de porc braisée en cocotte*  
*Onglet de veau sauté à la sauge, échalote confite*  
*Ballotine de truite de mer, bisque de*  
*langoustines*



*Nos garnitures au choix*

*Boulangère pomme de terre et navets*  
*au foie gras*  
*Tempura de légumes*



*Nos desserts au choix*

*Plateau de Fromage ou Ananas Flambé*  
*Cheesecake traditionnel, coulis de fruits rouges*  
*Vrai flan Parisien à la vanille*  
*Brioche perdue aux pommes, caramel beurre salé*

**Dîner Mardi 6 mars 2018**

Soirée exceptionnelle  
(Réservations ouvertes à partir du 15 janvier)



Les Restaurants : « Le Taillevent »

et « La Tour d'Argent »

se déplacent à Albert de Mun

**Dîner Mercredi 7 mars 2018**

Salade de caille et cannelloni de céleri au chèvre



Coulibiac de saumon

Crème de langoustines



Vacherin Abricot chocolat blanc

**Déjeuner mardi 13 mars 2018**

Menu Régional

La Provence



Bouillabaisse en deux services



Tarte Tropézienne

**Dîner mardi 13 mars 2018**



Tourteau de Saint Guénolé, en toute simplicité  
mais décortiqué



Coquillages et pêche d'eau douce, dans l'esprit  
d'une pochouse



Agrumes de la maison Baschès en nougat glacé

**Dîner mercredi 14 mars 2018**

Ravioles au banon

Jus crémeux cresson gingembre



Médailillon de lotte rôti – jus aux crustacés  
Pomme fondante en marinière de coquillages



Moelleux pistache cassis

**Déjeuner jeudi 15 mars 2018**

Menu Régional : La Normandie

Salade frisée au jambon fumé de la Manche

Croquettes de camembert



Agneau de pré salé rôti Carottes de Créances



Crêpes flambées au calvados, caramel au beurre  
salé

Douillon aux pommes et pommeau

**Dîner jeudi 15 mars 2018**

L'Asie en 5 services

**Déjeuner mardi 20 mars 2018**

Menu Régional : L'Ile de France

Cressonnière



Entrecôte double sauce Bercy

Garniture Porte Maillot



Paris Brest

**Dîner mardi 20 mars 2018**



Tout est bon dans le cochon !  
Participation de la clientèle à la fabrication  
en ateliers (sur réservation) :



1. Le lundi 19 mars de 18.30 à 21.00.  
Fabrication, élaboration avec les élèves au lycée



2. Le mardi 20 soirée dégustation  
« Autour du cochon »

Déjeuner jeudi 22 mars 2018

Menu Régional  
Auvergne Rhône Alpes

Soupe à l'oignon, feuilleté au Beaufort



Chou farci



Sablé myrtilles châtaignes

Dîner jeudi 22 mars 2018

(sans gluten)

Aile de raie au beurre d'anchois, tomate, ail et houmous



Tendron de veau à la sauge

Quinoa et sarrasin aux légumes comme un risotto



Assortiment de choux à la crème

Déjeuner mardi 27 mars 2018

Menu Accords mets et vins de Bourgogne



Dîner mardi 27 mars 2018



Jeunes pousses et lentilles du Puy



Lotte de Plouguerneau

Garniture : quel temps fera-t-il ?



Toffee Pudding, et flambages

Dîner mercredi 28 mars 2018

Risotto au fenouil  
Ail des Ours et Sichuan



Carré d'agneau persillé Croustillant  
d'artichaut aux champignons



Douceur fraises et chocolat blanc

Déjeuner jeudi 29 mars 2018

Menu Accords mets et vins du Languedoc

Brandade de Nîmes – Pain aux olives



Encornets farcis ratatouille et langoustines

Jus corsé



Crème catalane - Oreillettes et jésuites

Dîner jeudi 29 mars 2018

Terrine de légumes, vinaigrette betterave à l'huile de truffe



Bar rôti au fenouil étuvé, Beurre de réglisse,  
petit gâteau de carotte à l'estragon



Cake pistache-griotte, Cerises flambées et  
Sorbet Orgeat

Déjeuner mardi 3 avril 2018

Déjeuner printanier



Aïoli de légumes en tartine campagnarde

Ou Finger sandwiches



Thés et pâtisseries

Dîner mardi 3 avril 2018

Truite sauvage en tartare  
 ~~~~~  
 Cochon basque et noir de Bigorre  
 ~~~~~  
 Baba au rhum sorbet d'agrumes

Dîner mercredi 4 avril 2018

Risotto au fenouil Ail des Ours et Sichuan  
 ~~~~~  
 Carré d'agneau persillé  
 Croustillant d'artichaut aux champignons  
 ~~~~~  
 Douceur fraises et chocolat blanc

Déjeuner jeudi 5 avril 2018

Bar Tapas et cocktails  
 ~~~~~  
 Mezzés crudités Gaspacho  
 Planche charcuteries  
 ~~~~~  
 Fromages

Dîner jeudi 5 avril 2018

Tarte fine aux tomates cerise, moussueuse  
 moutarde à l'ancienne  
 ~~~~~  
 Tronçon de turbot poché, cocotte de légumes  
 façon blanquette  
 ~~~~~  
 Banana split flambant neuf !

~~~~~  
 Vacances de printemps  
 du 14 au 29 avril 2018  
 ~~~~~

Dîner jeudi 3 mai 2018

Huitres chaudes en gelée d'algues,  
 mousseline au Noilly-Prat  
 ~~~~~  
 Osso-buco à la Milanaise, risotto  
 ~~~~~  
 Vacherin Citron Framboise

*Menus déjeuner à la carte. 20 €*

Les lundis : 9, 30 avril et 7 mai 2018.  
Les mercredis : 11 avril, 3 et 9 mai 2018.

*Autour de la Méditerranée*

<i>Nos entrées au choix</i>	<i>Nos plats au choix</i>	<i>Nos garnitures au choix</i>	<i>Nos desserts au choix</i>
<i>Jambon à l'Italienne</i>	<i>Magret de canard flambé au poivre de Sichuan</i>	<i>Millefeuille de légumes</i>	<i>Cagette de fruits frais aux baies rouges</i>
<i>Asperges tièdes, sauce mousseline</i>	<i>Râble de lapin farci aux fruits secs</i>	<i>Risotto aux champignons</i>	<i>Tarte au citron de Menton et noix de coco</i>
<i>Carpaccio de bœuf au pistou</i>	<i>Rouget à l'unilatéral aux olives</i>		<i>Tropézienne fraise et fleur d'oranger</i>
<i>Gaspacho et gambas flambées</i>	<i>Filet de daurade royale en croûte d'herbes</i>		<i>Tiramisu cassis en verrine</i>