

## Menu à thème Méditerranéen

25 € hors boissons

Les élèves 1ère Bac Pro cuisine-restaurant vous accueillent  
au restaurant d'application le mardi 29 mars 2016 à 19h 15.



### Mise en bouche

Tapenade, Bouchée de radis noir et chicorée rouge en rémoulade,  
Verrine panna cotta tomate roquette et jambon cru, mini bruschetta

\*\*\*\*\*

Minestrone de légumes au lard fumé, sablé de parmesan et compotée d'aubergines



\*\*\*\*\*

### Granité au thym et gin

\*\*\*\*\*

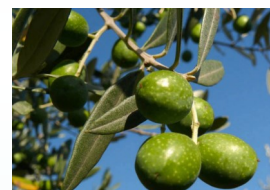
Filet de bar aux baies roses, pesto rouge et risotto aux pleurotes

\*\*\*\*\*

### Plateau de fromages

\*\*\*\*\*

Cornes de gazelle, crème catalane, salade d'oranges,  
dattes et pignons, crumble à la cannelle et tartelette au citron de Menton.



Réservation au 02 35 93 10 04

Colette Pellerin professeur CSR