

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