



## Menus décembre 2022

Tous nos menus comportent une mise en bouche et se terminent par un plateau de fromages et une farandole de desserts.

Le restaurant pédagogique est une salle de cours. Elle permet à nos apprentis d'acquérir une formation professionnelle dans les métiers de la restauration. Merci de votre compréhension.

**Lundi 28/11**  
Restaurant

**COMPLET**

**Mardi 29/11**  
Restaurant

Cromesquis d'escargot  
florentine

Duo de saumon  
gravelax et fumé au  
fromage frais

Filet mignon de veau à  
la crème de foie gras  
Millefeuille de légumes

Cratère

Menu à 25 € TTC

**Mercredi 30/11**

*Voir menu  
brasserie ci-joint*

**Jeudi 01/12**  
Restaurant

**COMPLET**

**Vendredi 02/12**  
Restaurant

Mise en bouche

Bisque de  
langoustines

Pavé de chevreuil,  
purée de potimarron,  
pommes Dauphine  
truffée

Assiette gourmande

Menu à 25 € TTC

**Lundi 05/12**  
Restaurant

Mise en bouche

Tatin de cèpes et  
magret fumé

Saumon en chapelure  
et lard grillé  
Risotto aux  
langoustines et safran

Assiette gourmande

Menu à 25 € TTC

**Mardi 06/12**  
Restaurant

**COMPLET**

**Mercredi 07/12**  
Restaurant

**Atelier cocktails  
à 12h00 au restaurant  
d'application**

**Apéritif déjeunatoire  
festif à 20€ TTC (hors  
cocktails)**

**Jeudi 08/12**  
Restaurant

**COMPLET**

**Vendredi 09/12**  
Restaurant

**COMPLET**

**Lundi 12/12**  
Restaurant

**COMPLET**

**Mardi 13/12**  
Restaurant

**COMPLET**

**Mercredi 14/12**  
Restaurant

**Menu en 9 services**

*Cappuccino de  
potimarron et chantilly  
Bellota*

*Melba de noix de saint-  
jacques, purée panais  
Croquant de foie gras  
aux fruits secs et gelée  
de coing*

*Blanc-manger d'œuf  
mollet à la truffe  
blanche, émulsion de  
cèpes*

*Homard, sabayon au  
champagne*

*Cheesecake de chapon  
et mélange forestiers*

*Assiette de fromages  
préparés*

*Allumette ananas  
vanille*

*Boule de Noël*

Menu à 35€ TTC

**Jeudi 15/12**  
Restaurant

**Fermé**

**Vendredi 16/12**  
Restaurant

**Fermé**

**Brasserie du mercredi 30**

Tartelette mangue et foie gras

Ou

Potage vert langoustines et moules

Ou

Saumon confit, tzatziki concombre et  
cornichon

Cassolette de st jacques, topinambour,  
échalote et noix

Ou

Rôti de lotte au Serrano et fondue de cèpes

Ou

Filet de bœuf aux morilles, écrasé de  
pommes de terre aux truffes

Buchette chocolat blanc, mangue et ananas

Ou

Boule de neige, crème d'agrumes

Ou

Mini vacherin glacé crème de marron

**menu brasserie du 30/11 : 25€/pers**

**Réservation au 04 70 35 13 51 (à partir de 9h30)**

IFI 03 – 11 route de Paris 03000 AVERMES