

### *Le mot du chef de travaux*

*Nous informons notre aimable clientèle que nous avons fait le choix de ne pas augmenter nos tarifs cette année.*

*Par conséquent ils resteront identiques à ceux de l'année précédente à savoir...*

*Pour le déjeuner      2205 Francs Ou 1500 Francs pour la formule "DUO"*

*(Entrée et plat principal ou plat principal et dessert)*

*Pour le dîner      3885 Francs*

*Nous vous rappelons également que nous sommes un restaurant pédagogique et que de fait,*

*nous sommes assujettis aux horaires de cours de nos élèves.*

*Par conséquent nous vous accueillerons aux horaires suivants :*

*Le midi accueil des clients de 11h30 à 12h15 et service jusqu'à 14h00*

*Le soir accueil des clients de 19h30 à 20h00 et service jusqu'à 22h00*

*En espérant avoir le plaisir de vous recevoir prochainement dans notre restaurant d'application...*

*Monsieur Mathis*

*Chef de travaux*

**DÉJEUNERS : 2205 FRANCS**

<b>LUNDI</b> <b>30 juillet</b>	Soupe de poisson aux coquilles St. Jacques Faux filet de bœuf aux poivres Gratin patates douces Cygnes chantilly ou Choux à la crème
<b>MARDI</b> <b>31 juillet</b>	Salade d'avocats, crevettes et coco ou pizza Steak flambé Tomate provençale Tagliatelles fraîches Chariot de fromages affinés ou Choux à la crème
<b>MERCREDI</b> <b>1 er août</b>	Gâteau de vivaneau au pe-tsaï Vinaigrette tiède aux coquillages Côtes d'agneau en croûte de macis Caviar d'aubergine et semoule aux herbes Chariot de fromages ou Crêpes flambées, smoothie orange Ou Bavarois à la vanille
<b>JEUDI</b> <b>2 août</b>	Goujonnettes de thon arlequin Filet mignon de veau Argenteuil Pommes paille aubergine vapeur Sabayon glacé pistache abricot ou sablé Breton aux fraises
<b>VENDREDI</b> <b>3 août</b>	Pâté brioché au ris de veau et noisettes Potage de potiron Mahi-mahi pané aux flocons de pomme de terre, ragoût de fèves et petits pois Macaron à la pistache Sorbet au chocolat et au miel de niaouli

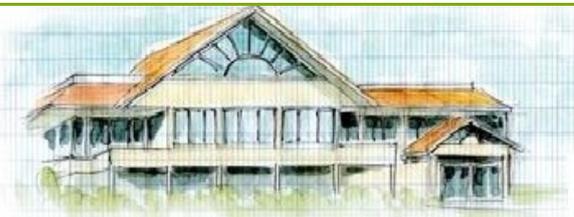
**DÎNERS GASTRONOMIQUES : 3885 FRANCS**

<b>MARDI</b> <b>31 juillet</b>	Mise en bouche : Lentilles vertes du Puy et jambon de Serrano Tarte fine aux crevettes sur une fondue de tomates au safran petite salade mêlée Croustillant de cerf et foie gras aux deux pommes Opéra
-----------------------------------	--

**DÉJEUNERS : 2205 FRANCS**

<b>LUNDI</b> <b>6 août</b>	Soupe de moules safranée en montgolfière Volaille rôtie en impression d'herbes poêlée forestière pommes allumettes Tarte soufflée aux pommes ou tarte citron meringuée
<b>MARDI</b> <b>7 août</b>	Brochette de crevettes aux agrumes, sauce cocktail ou Talmouse arlequin en tricorne Poulet grillé à l'Américaine Moulin à la crème pâtissière ou Coupes Florida « nouvelle version »

<p><b>MERCREDI</b> <b>8 août</b></p>	<p>Petit pâté feuilleté de volaille au magret fumé, confit de griottes au romarin Foie de veau sauté zingara, purée de pomme de terre et roquette mêlée Saint honoré aux deux sauces ou Cœur coulant au chocolat</p>
<p><b>JEUDI</b> <b>9 août</b></p>	<p>Ravioles de moules émulsion de Bleu Pavé de rumsteck sauté Bercy Pommes châtelaine Fagot de haricots verts Tarte fine à la banane et pont neuf à la groseille ou Tarte fondante au chocolat</p>
<p><b>VENDREDI</b> <b>10 août</b></p>	<p>Croustillant de brandade de mahi-mahi aux olives noires et poivron, salade mêlée Mignon de porc sauté aux graines de moutarde, pommes cocottes et choux vert étuvé aux lardons Savarin noix de coco et orange ou Compotée de rhubarbe crème glacée au caramel salé</p>
<p><b>DÎNERS GASTRONOMIQUES : 3885 FRANCS</b></p>	
<p><b>MARDI</b> <b>7 août</b></p>	<p>Mise en bouche: Mini pastillas de poulet aux curry et fruits exotiques Mille-feuilles crevettes et tomates aux petits légumes épicés Filet de veau en tagine gratin bayaldi et pommes Maxim's Forêt noire ou Ispahan glacé</p>
<p><b>JEUDI</b> <b>9 août</b></p>	<p>Mise en bouche: Crème de choux fleurs au curcuma, pousses d'épinards au foie gras, huile de truffe Risotto aux coquillages et crevettes, bouillon mousseux à la citronnelle Travers et poitrine de porc braisés aigre doux, gratin de choufoute et squash rôtie Soufflé au Grand Marnier ou ST Honoré</p>
<p><b>DÉJEUNERS : 2205 FRANCS</b></p>	
<p><b>LUNDI</b> <b>13 août</b></p>	<p>Salade savoyarde crème acidulée carré de porc au chorizo gratin de pommes de terre au maroilles poêlée provençale Soufflé froid renversé au fromage blanc et citron vert</p>
<p><b>MARDI</b> <b>14 août</b></p>	<p>Assortiment de légumes à la grecque ou flamiche picarde Poisson poché sauce Hollandaise, pommes safranées Chariot de fromages ou coupe de fruits frais et tuile dentelle</p>



<p><b>JEUDI</b> <b>16 août</b></p>	<p>Nems croustillants d'escargots crème de persil Salade aux herbes folles Brochette de magret de canard sauce orange Pommes allumettes Cheese-cake souriant et son sorbet de mangue Bûche glacée aux pommes</p>
<p><b>VENDREDI</b> <b>17 août</b></p>	<p>Feuilleté d'œuf poché et marinière aux moules de bouchot Onglet grillé, sauce béarnaise, pommes pont neuf et flan de petits pois Coupe glacée déstructurée, tuile dentelle au citron vert</p>
<b>DINERS GASTRONOMIQUES : 3885 FRANCS</b>	
<p><b>MARDI</b> <b>14 août</b></p>	<p>Mise en bouche: Royale de Saint-Jacques aux champignons Saumon mariné aux épices, chapati Selle d'agneau rôtie, jus de navarin au garam massala Légumes glacées aux épices douces Baba au Rhum et ananas ou Crème brûlée compotée de rhubarbe</p>
<p><b>JEUDI</b> <b>16 AOUT</b></p>	<p>Mise en bouche: Green curry thaï de crevettes et légumes croquants Noisette d'agneau rôtie, fricassée de champignons et purée de patate curry jus perlé au romarin Assiette de guimauve aux fraises ou Coupe glacée pomme verte</p>
<b>DÉJEUNERS : 2205 FRANCS</b>	
<p><b>LUNDI</b> <b>17 septembre</b></p>	<p>Quiche aux crevettes et aux moules Poulet grillé à la thaïlandaise Riz cantonnais Cappuccino</p>
<p><b>MARDI</b> <b>18 septembre</b></p>	<p>Chou farci au thon et potiron en vinaigrette balsamique tiède Filet d'agneau rôti en croûte d'épices ; samossas agrumes et haricots blancs confits Cheese-cake à l'orange Tarte meringuée à la mangue du pays</p>
<p><b>MERCREDI</b> <b>19 septembre</b></p>	<p>Bavarois de céleri au magret fumé, crème mousseuse de roquefort Paupiette de perroquet aux petits légumes, purée de pomme de terre aioli Mousse de fromage blanc, sorbet citron et coulis de fruits au vin Sabayon de fraises et crème au citron</p>

<p><b>JEUDI</b> <b>20 septembre</b></p>	<p>Terrine de canard muscat Pain aux noix Bourguignon de mahi mahi dauphine de patate douce violette Tarte tiède au chocolat blanc et au citron ou tarte soufflée aux pommes calvados</p>
<p><b>VENDREDI</b> <b>20 MAI</b></p>	<p>Mousse de saumon fumé et gelée de pomme verte, paille de brick à l'aneth Carré d'agneau rôti au zathar, légumes grillés et purée d'ail Tartare de fraises et abricots sur financier aux épices ou Mousse coco et agrumes à la purée de marron</p>
<p><b>DINERS GASTRONOMIQUES : 3885 FRANCS</b></p>	
<p><b>MARDI</b> <b>18 septembre</b></p>	<p>Mise en bouche: Roulé d'œuf de saumon Goujonnette de marlin sauté crème de poivrons rouges feuille de chêne- vinaigrette de cidre aux pommes sautées Médaille de veau au lard paysan, tomate confite, gratin de haricots verts Assiette de fromages ou Fraisier Tartelette carotte et miel coulis d'orange aux épices</p>
<p><b>JEUDI</b> <b>20 septembre</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Océanie</b></p> <p>Mise en bouche : Poisson cru à la tahitienne Salade de cerf aux achards, salade de papaye verte au tazar fumé, salade de chouchoute au poulpe, sushis et sashimis, crevettes Porc au sucre, bougna de poisson, poulet fafa, fruit à pain au corned-beef, riz au curry à l'ananas Tarte coco banane, poé papaye, salade de fruits, glaces et sorbets, rochers coco</p>
<p><b>DEJEUNERS : 2205 FRANCS</b></p>	
	
<p><b>MARDI</b> <b>25 septembre</b></p>	<p>Gâteau blond de foies de volaille aux gambas - Sauce crustacés Pavé de vivaneau en bourride d'aïoli Petits légumes confits – riz arlequin Crème brûlée au safran et tuiles croustillantes ou Tarte Tatin et crème chantilly</p>
<p><b>MERCREDI</b> <b>26 septembre</b></p>	<p>Gratin de fruits de mer, étuvée de légumes au combava Jambonnette de volaille aux calamars et olives noires, risotto au potiron Crème brûlée à la vanille Tartelette au chocolat et croquant amandes cacao</p>
<p><b>JEUDI</b> <b>27 septembre</b></p>	<p>Aumônière de fruits de mer au beurre blanc vanille Côte de bœuf sauce Béarnaise Pommes gaufrettes Pina colada et son sorbet à l'ananas Terrine sucrée au chocolat</p>

<p><b>VENDREDI</b> 28 septembre</p>	<p>Royale de petits pois à la française, ris de veau et laitue braisés Paupiette de vivaneau au saumon fumé, trilogie de purée et mousse de lait à l'ail doux Bavarois figue-pruneau au muscat Ananas caramélisé vanille, mousse légère mangue et tuiles sésame</p>
---	---

**DINERS GASTRONOMIQUES : 3885 FRANCS**

<p><b>MARDI</b> 25 septembre</p>	<p>Mise en bouche: Cromesquis de crevettes sauce aioli Brochette de saint jacques grillées compotée d'échalotes au vin rouge épicé Magret de canard Vallée d'Auge, Pommes Anna et Légumes Glacés Mille-feuille glacé mandarine ou crêpes Suzette glace vanille</p>
--------------------------------------	--

<p><b>JEUDI</b> 27 septembre</p>	 <p><b>Menu Chefs étoilés</b></p> <p>Aubergine aux trois façons (Anne-Sophie PIC) Noix de saint marines rafraichies d'un sorbet aux huitres et caviar de hareng (Eric Fréchon) Pigeonneau désossé puis farci de foie gras, les cuisses en dodine, risotto au potiron (Alain Ducasse) Emulsion de fraises à l'huile d'olive, giboulée de framboises poivron (Pierre Gagnaire) Le biscuit de chocolat coulant, crème double glacée et café léger (Michel Bras)</p>
--------------------------------------	--

**DEJEUNER : 2205 FRANCS**

<p><b>MARDI</b> 2 octobre</p>	<p>Grecque de légumes et flan d'asperges au coulis de crustacés Filet de saumon en ballottine au basilic garnitures autour de la tomate Assortiment de tartes et de mignardises</p>
-----------------------------------	---

<p><b>MERCREDI</b> 3 octobre</p>	<p>Tomates farcies aux petits légumes et pignons de pin, crevettes rôties aux graines de coriandre Onglet grillé et purée de céleri rave, crème au parmesan et poivre vert Œuf à la neige, coulis de vin rouge et fruits - crème glacée à la vanille Tartelette soufflée à la crème d'amandes au citron vert - fruits exotiques</p>
--------------------------------------	---

<p><b>JEUDI</b> 4 octobre</p>	<p>Piperade en feuilleté, chiffonnade de Bayonne Carré d'agneau rôti au thym Ragoût de mini légumes Duo aux chocolats noirs Parfait glacé au café mousse et macarons au chocolat</p>
-----------------------------------	--

<p><b>VENDREDI</b> 5 octobre</p>	<p>Mi cuit de thon jaune au tandoori et grecque de légumes aux agrumes Tarte fine provençale, ballottine de volaille aux crevettes, jus infusé à la réglisse Dacquoise noix-gingembre et panna cotta citron-orange Verrines/ Banane- caramélisées et fraises à l'écume de coco</p>
--------------------------------------	--

## DINERS GASTRONOMIQUES : 3885 FRANCS

<b>MARDI</b> 2 octobre	Mise en bouche: Crevettes de pays aux mangues Papillote de Mahi Mahi Crème de Chèvre, Salade Folle Carré d'agneau persillé caviar d'aubergines et semoule aux herbes et safran Forêt noire et gratin de fruits rouges
<b>JEUDI</b> 4 octobre	<b>Menu cuisine moléculaire</b> Mise en bouche: Petits pois à la française et émulsion foie gras Sphère, paillette, givrée Tête de veau ravigote géométriquement déstructuré Pannée, coulante, gélifiée Dos de mahi-mahi au cacao âge de corail Spaghetti de carotte et royale d'agrumes Granité de bourgogne et chantilly de lait Raviole de jasmin translucide, espuma de fruits rouges et cristal de vent Praliné tremblant et air de chocolat

## DÉJEUNERS : 2205 FRANCS

<b>LUNDI</b> 8 octobre	Croustillant de crevettes Gaspacho de légumes Tajine de coquelet aux citrons confits olives et légumes aux épices Moelleux de semoule au cidre et à la cannelle
<b>MARDI</b> 9 octobre	Gratin de fruits de mer en Marinière au fenouil confit Magret de canard laqué aux agrumes Purée de fèves et dauphines d'artichaut Buffet de desserts et mignardises assorties
<b>MERCREDI</b> 10 octobre	Roulade de thon jaune aux légumes acidulés, riz d'un sushi au nori Rumsteck sauté au poivre vert, pommes miettes et épinards Sabayon léger et gratiné au rhum et ananas Choux croustillant arabica - crème glacée
<b>JEUDI</b> 11 octobre	Jambon de la forêt noire Cassoulet Confit de canard maison Mousse de biscuit à la rose - sorbet au champagne Parfait glacé à l'anis coulis de mûres
<b>VENDREDI</b> 12 octobre	Pilaf de blé tendre aux cèpes, caille sautée et jus infusé au romarin Pavé de mahi-mahi confit, bohémienne de légumes au basilic et polenta snackée Nougat glacé pistache-foies confits Poires et pommes au gingembre et à l'écume de pralin

## DÎNERS GASTRONOMIQUES : 3885 FRANCS

<b>MARDI</b> 9 octobre	<p>Bouchée de saumon sauvage et mousse d'œufs de lump Crique de pommes de terre aux crevettes vinaigrette aux herbes Magret de canard au foie gras Pommes paille Petites légumes Plateau de fromages ou Soufflé glacé chocolat et noisettes</p>
<b>JEUDI</b> 11 octobre	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"><p style="text-align: center;"><b>Soirée Nouvelle Zélande</b></p></div> <p>Garlic bread au saumon fumé et chutney de tomate Noix de st jacques et crevettes pané au sésame, pickles de légumes, vinaigrette à la menthe et coriandre L'agneau en deux façons : Croustillant, feta et tomate séchée Croquette et caponata d'aubergine Tarte au citron et framboise, salade d'agrumes</p>
<b>DÉJEUNERS : 2205 FRANCS</b>	
<b>LUNDI</b> 15 octobre	<p>Saumon fumé en roulade au mascarpone Carré de veau poêlé aux champignons oignons fondants laitues braisées Charlotte passion et pamplemousse, sirop de fruits secs</p>
<b>MARDI</b> 16 octobre	<p>Gelée d'asperges vertes aux gambas - Chantilly de cresson Carré d'agneau rôti -Jus aux fruits secs crêpes farcie florentine- Buffet de dessert s et mignardises</p>
<b>MERCREDI</b> 17 octobre	<p>Blinis tiède et saumon mariné aux herbes, tzatziki de concombre Magret de canard au sésame, sauce satay et riz madras Feuilleté aux fruits exotiques et crème légère à la vanille Crumble et mousse au chocolat et chantilly anglaise</p>
<b>JEUDI</b> 18 octobre	<p>Feuilleté de champignons Roti de veau Orloff Mousse de courgettes fagot de haricots verts Tarte tiède au chocolat blanc et citron coulis d'ananas ou Tarte au citron meringuée</p>
<b>VENDREDI</b> 19 octobre	<p>Crevettes en croustillant, boulgour au citron confit, bisque crémée Magret de canard façon basquaise, pommes croquettes au persil plat et jambon cru Buffet de pâtisseries, glaces et sorbets</p>

**DINERS GASTRONOMIQUES : 3885 FRANCS**

**MARDI**  
**16 octobre**

Mise en bouche: Tartare de légumes  
Brochettes de saint jacques Sauce Béarnaise / Américaine sur lit de Papaye confite  
Carré d'agneau en croûte d'herbes purée d'ail doux, croquettes de patates douces, jus d'agneau  
Trilogie de crèmes brûlées Eclairs chocolats sauce safranée

**JEUDI**  
**18 octobre**

Mise en bouche: Crème brûlée au foie gras  
Chartreuse de vivaneau aux macaronis et fruits de mer, beurre de coquillages  
Carré d'agneau rôti, gratin provençal, pommes croquettes poivron et Bayonne  
Délice au chocolat noir framboise

**DÉJEUNERS : 2205 FRANCS**

**LUNDI**  
**22 octobre**

Pannequet d'œuf poché au saumon  
Pigeon pané aux noix tuile au parmesan flan d'artichaut  
Couronne de pommes au jus de cidre

**MARDI**  
**23 octobre**

Ragoût de mini-légumes et œuf mi-cuit à l'émulsion d'olive noire  
Suprême de pintade farci aux herbes ; Sauce coco-curry  
Risotto vert et tuiles parmesan  
Buffet de desserts et mignardises

**MERCREDI**  
**24 octobre**

Cannelloni de saumon mariné aux crevettes, râpé de papaye verte exotique, coco, citronnelle et curry vert  
Paupiette de veau braisée au foie gras, flan de carotte et pommes gaufrettes  
Crème renversée et caramel croquant au beurre salé  
Moelleux au chocolat, crème légère à l'orgeat et pistache

**JEUDI**  
**25 octobre**

Salade Landaise  
Escalope Viennoise Pommes sautées à cru  
Cornet craquant au fondant de chocolat ou Glace au poivre - tarte Bourdaloue

**VENDREDI**  
**26 octobre**

Crêpe soufflée au roquefort et noix, poire glacée au vermouth  
Cuisse de lapin farci au calamar et olive, panisse de légumes grillés  
Dessert surprise au chocolat

**DINERS GASTRONOMIQUES : «3885 FRANCS**

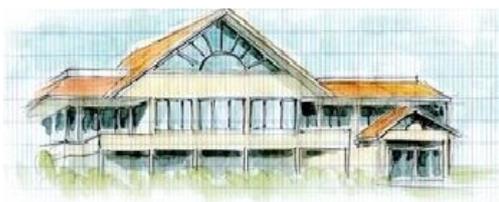
**MARDI**  
**23 octobre**

Mise en bouche :  
Petites tomates confites crème de mascarpone au vinaigre balsamique et tapenade  
Flan de crevettes aux épices douces  
Selle d'agneau Rôtie aux herbes  
Garniture Argenteuil  
Tatin de pêches coulis de framboise  
Le criollo de Pierre Hermé

<p><b>JEUDI</b> <b>25 octobre</b></p>	<p>Mise en bouche : Mousse de vivaneau moulée au beurre de poivron rouge Pie feuilleté de st jacques, crevettes et saumon, sauce vin blanc Côte de bœuf (2 pers) sautée, sauce marchand de vin, flan de carotte et brocoli, fond d'artichaut à la purée de fenouil, pommes cocotte Palette de peintre glacée ou assiette gourmande</p>
---	--

**DÉJEUNERS : 2205 FRANCS**

<p><b>LUNDI</b> <b>6 novembre</b></p>	<p>Croustillant d'œufs brouillés Tapenade et coulis de poivrons Filet d'agneau grillé beurre de macis Caviar d'aubergine et taboulé Cheese cake citron vert gingembre ou Entremets chocolat menthe</p>
---	--



<p><b>MERCREDI</b> <b>8 novembre</b></p>	<p>Farci de crevette en feuille de pack-choi, bouillon parfumé au poivre de Voatsiperifery Carré de veau farci à la Morteau, jus au réglisse, Tatin d'oignon et potiron rissolé Macaron chocolat lait passion Glace coquelicot</p>
--	--

<p><b>VENDREDI</b> <b>10 novembre</b></p>	<p>Cannelloni de légumes au chèvre frais Salade mêlée au magret fumé Tube de mahi-mahi en croûte de noisettes Risotto aux petits pois et asperges verte Tarte des demoiselles Tatin Crème glacée à la vanille</p>
---	---

**DINERS GASTRONOMIQUES : 3885 FRANCS**

<p><b>MARDI</b> <b>7 novembre</b></p>	<p>Mise en bouche: Gaspacho de tomate et bavarois d'avocat Légumes séchés Filet de mahi mahi aux olives et basilic coulis de poivrons, fine ratatouille Train de côtes rôti sauce au poivre ou champignon ou roquefort Pomme gaufrette et garniture de saison Pêche melba déstructuré et Fondant marron</p>
---	---

<p><b>JEUDI</b> <b>9 novembre</b></p>	<p>Mise en bouche: Brochette de noix de saint jacques à la citronnelle, crème de citrouille au cumin Filet de vivaneau à la vapeur de gingembre, Légumes verts au wok Granité au Gin et à l'orange Filet de daguet mariné en aigre doux et grillé, gratin d'igname et de patate curry au lait de coco Macaron café et glace mascarpone Aumônière de crêpe diplomate aux zestes d'orange</p>
---	---

**DÉJEUNERS : 2205 FRANCS**

**MARDI**  
**13 novembre**

MENU DECOUVERTE

**MERCREDI**  
**14 novembre**

MENU DECOUVERTE

**DÎNERS GASTRONOMIQUES : 3885 FRANCS**

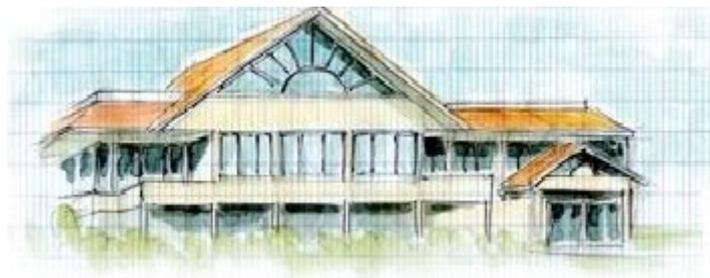
**MARDI**  
**13 novembre**

MENU DECOUVERTE

**JEUDI**  
**15 novembre**

MENU DECOUVERTE

VOUS POUVEZ CONSULTER ET TÉLÉCHARGER TOUS NOS MENUS



DIRECTEMENT SUR INTERNET :

[HTTP://WWW.AC-NOUMEA.NC/LPCH](http://www.ac-noumea.nc/lpch)