



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

<i>Mardi 27 Août</i>	Tatin de crevettes au miel, Beurre battu aux échalotes. Fricassée de cochon au citron, Gratin de banane poingo Légumes sautés aux sésames. Mousse aux 2 chocolats Coulis praliné
<i>Mercredi 28 Août</i>	Terrine de Beaufort, Salade du moment, crème acidulée. Emincé de filet de canard, jus au miel Confit de figues, galettes de maïs Délice gourmand passion framboise, biscuit noix de coco et sorbet litchi
<i>Jeudi 29 Août</i>	Feuilleté d'asperge sauce mousseline. Effeillé de vivaneau aux courgettes Champignons en douceur safrané, timbale de riz coco Couronne d'ananas caramélisés, vinaigrette aux agrumes
<i>Vendredi 30 Août</i>	Tatin de poires et échalotes confites au chèvre Tajine d'agneau aux fruits secs Coulant au chocolat façon Michel Bras

DÎNERS GASTRONOMIQUES : 3885 FRANCS

<i>Mardi 27 Août Soir</i>	Tianu di lenticce artichaut au chèvre frais Mahi mahi au beurre d'anis, poivron et fenouil confit, Epaule d'agneau farcie provençale, socca et farandole de petits légumes niçois Glacée verveine citronnée
<i>Jeudi 29 Août Soir</i>	Feuilleté d'escargots et cuisses de grenouilles Filet de Vivaneau poché à l'Aligoté, Asperges vertes au lard Joue de bœuf braisée à l'ancienne, gratin de macaronis façon « Lucullus ».

	Cannelloni d'ananas et riz au lait, sorbet corossol combava, Milk-shake exotique et madeleine au citron vert
<i>Samedi 31 Août MIDI</i>	<p align="center">Samedi 31 aout Journée portes ouvertes 3000 cfp Réservation le matin même sur place</p> <p>Médailлон de foie gras à la vanille du haut Karikouié, Chutney à la banane Dos de vivaneau rôti, Légumes croquants façon green curry thaï</p> <p>Pana cota, compotée d'ananas tuiles dentelles aux agrumes</p>
DÉJEUNERS : 2205 FRANCS	
<i>Lundi 2 Septembre</i>	<p>Crevettes sautées, bouillabaisse de légumes à l'œuf coulant</p> <p>Suprême de pintadeau aux herbes, rizotto vert, crème curry</p> <p align="center">Tarte Coco Chocolat</p>
<i>Mardi 3 Septembre</i>	<p align="center">Brochette de thon au pet saï, Vinaigrette au gingembre</p> <p>Caille rôtie poêlée aux fruits, Galette croustillante aux cèpes Jus au muscat de Frontignan</p> <p align="center">Croustillant de fruits rouges Coulis Acidulés</p>
<i>Mercredi 04 Septembre</i>	<p align="center">Œuf poché en marinière aux moules</p> <p align="center">Suprême de volaille farcie Renaissance</p> <p align="center">Parfait glacé au thym citron, caramel à la fleur de sel, meringue Française</p>
<i>Jeudi 5 Septembre</i>	<p align="center">Petite salade baltique</p> <p align="center">Pavé de vivaneau en croûte de pesto Garniture niçoise et fenouil étuvé</p> <p align="center">Entremets à la banane</p>

<p><i>Vendredi 6 Septembre</i></p>	<p>Tatin de poires et échalotes confites au chèvre</p> <p>Tajine d'agneau aux fruits secs</p> <p>Coulant au chocolat façon Michel Bras</p>
<p>DÎNERS GASTRONOMIQUES : 3885 FRANCS</p>	
<p><i>Jeudi 5 Septembre Soir</i></p>	<p>Raviole ouverte de foie gras de canard, Bouillon de poule truffé</p> <p>Dos de vivaneau rôti sauce à l'Irouleguy, Haricots blancs au lard</p> <p>Magret de canard aux épices douces, pomme et poire au miel de Niaouli</p> <p>Tartare d'ananas à la coriandre et crémeux passion, sorbet mangue lavande</p>
<p>DÉJEUNERS : 2205 FRANCS</p>	
<p><i>Lundi 9 Septembre</i></p>	<p>Pressé de tomates au chèvre, poivrons confits</p> <p>Côtes d'agneau en croûte de macis, caviar d'aubergines, semoule aux herbes</p> <p>Tiramisu aux fruits exotiques</p>
<p><i>Mardi 10 Septembre</i></p>	<p>Œuf mollet chantilly, Mousseline de patates douces</p> <p>Echine friande coco chanel, Pâtes jaunes sauce saté</p> <p>Poires aux épices et panna cota aux kiwis</p>
<p><i>Mercredi 11 Septembre</i></p>	<p>Filet de vivaneau aux mangues volaille rôtie en impression d'herbes Poêlée forestière</p> <p>Macaron chocolat lait mangue et son sorbet</p>
<p><i>Jeudi 12 Septembre</i></p>	<p>Gaspacho Andalou</p> <p>Paella Royale façon Catalane</p> <p>Profiteroles sorbet abricot passion Sauces chocolat blanc et noir</p>

Salade de daguet du caillou au soja

Risotto aux crevettes,

Bouillon mousseux à la citronnelle

*Vendredi 13
Septembre*

Sablé breton safrané mangue confite et coulis pêche framboise

DÎNERS GASTRONOMIQUES : 3885 FRANCS

Salade occitane aux gésiers confits sorbet de melon

*Mardi 10
Septembre*

Magret de canard aux cèpes et tanin de vin, prune confite, figue rôtie,
pomme paillason truffée

Soir

Bras de gitan aux écorces d'oranges confites,
abricots rôtis à la lavande et glace réglisse

Tatin d'échalote et poire au chèvre, salade de roquette au vinaigre
balsamique

*Jeudi 12
Septembre*

Noix de St jacques aux éclats d'ail, purée de patate curry aux noisettes
torréfiées

Soir

Dos d'agneau en croûte d'herbes, bayaldi de légumes à la mozzarella et
basilic

Tartelette au chocolat noir framboise

DÉJEUNERS : 2205 FRANCS

Gaspacho de tomates et bavarois d'avoca, Brick de crevettes aux herbes

*Lundi 16
Septembre*

Selle d'agneau rôtie, jus de navarin, Légumes de saison

Paris Brest

Salade mêlée tiède aux fruits de mer

*Mardi 17
Septembre*

Bouchons de caille

Blinis de potiron, tagliatelles de légumes

Pain perdu vanille aux pommes

Glace au rhum arrangé

*Mercredi 18
Septembre*

Colombo de crevettes et croustillant aux herbes

Carré de porc à la moutarde ancienne
Artichaut et abricots confits

Tartelette chocolat au lait ananas rôti et son sorbet

Croustillant de crabe à la parisienne

*Jeudi 19
Septembre*

Pavé de veau en croute de pain d'épice, jus au madère
Rosace de courgette à la feta, pétale de tomate aux olives rôties pommes
gaufrettes

Croquant de fruits exotiques, glace à la vanille de Lifou,
crème acidulée à l'orange

*Vendredi 20
Septembre*

Salade de daguet du caillou au soja

Risotto aux crevettes et crabes de palétuvier, bouillon mousseux à la
citronnelle

Sablé breton safrané mangue confite et coulis pêche framboise

DINERS GASTRONOMIQUES : 3885 FRANCS

*Jeudi 19
Septembre*

Soir

Carpaccio de bec de canne aux agrumes

Velouté de crevettes calédoniennes et billes de légumes croquantes

Mignon de veau aux asperges et champignons, pommes fondantes

Tartelette Bourdaloue aux litchis de Houaïlou

DEJEUNERS : 2205 FRANCS

*Mercredi 25
Septembre*

Tourtelette au tazar fumé, Poivrons rouges confits

Trilogie de porc
Gallettes de haricots blancs

Pana cota à la vanille du haut Karikouïé

	Tuile dentelle aux agrumes
<i>Jeudi 26 Septembre</i>	Salade façon lyonnaise Croustillant de volaille au pamplemousse Marrons sautés forestière, croquette d'igname Meringue légère aux fruits rouges Crème réduite à la vanille
<i>Vendredi 27 Septembre</i>	Pastilla de crevettes aux saveurs des îles Noisette d'agneau en croûte de pain d'épices Tian de légumes et polenta aux olives noires Tarte au citron revisitée
DINERS GASTRONOMIQUES : 3885 FRANCS	
<i>Jeudi 26 Septembre Soir</i>	Potage Parmentier croustillants de crevettes aux fines herbes Dos de perroquet aux amandes, compilation maraîchère Fricassée de volaille de la Foa aux champignons et asperges vertes, tagliatelles aux herbes Fondant chocolat noir à la cannelle sorbet corossol
DEJEUNER : 2205 FRANCS	
<i>Lundi 30 Septembre</i>	Grecque de légumes, coulis de crevettes, flan d'asperges Vivaneau rôti, risotto au lard, crème de champignons Savarin Chantilly
<i>Mardi 01 Octobre</i>	Cannelloni de saumon aux fruits de mer Magret de canard aux fruits rouges

	<p>Pommes farcie à l'américaine</p> <p>Fricassée de légumes provençale</p> <p>Marquise au chocolat, Bananes flambées</p>
<p><i>Mercredi</i> 02 Octobre</p>	<p>Brochette de Saint-Jacques grillées, Jus de cèpes à la coriandre</p> <p>Pommes de ris de veau des mendiants au chou</p> <p>Maki framboise inclusion de gingembre et sorbet wasabi</p>
<p><i>Jeudi 03</i> Octobre</p>	<p>Soupe glacée pastèque et melon copeaux de parme, feuille de basilic croustillante</p> <p>Médailillon de Porc à la normande, tagliatelles de légumes, pomme caramélisée au cidre</p> <p>Macaron pistache, fruits exotiques, jus d'ananas, chantilly coco</p>
<p><i>Vendredi 04</i> Octobre</p>	<p>Pastilla de crevettes aux saveurs des îles</p> <p>Noisette d'agneau en croute de pain d'épices</p> <p>Tian de légumes et polenta aux olives noires</p> <p>Tarte au citron revisitée</p>
DINER GASTRONOMIQUE : 3885 FRANCS	
<p><i>Jeudi 03</i> Octobre <i>soir</i></p>	<p>Œuf en meurette et bouillon truffé,</p> <p>Bouillabaisse de crevettes et Saint Jacques aux pistils de safran</p> <p>Filet mignon de porc aux cèpes, purée de patates curry au beurre demi-sel</p> <p>Gratin de fruits de saison, sabayon au vin moelleux,</p> <p>Crème glacée à la vanille du Haut-Karikouïé</p>
DEJEUNERS: 2205 FRANCS	
<p><i>Lundi 07</i> Octobre</p>	<p>Coquille de Saint Jacques et crevettes à la crème légère de fèves</p> <p>Pavé de bœuf à la moutarde ancienne</p> <p>Frites de Cantal, poireaux étuvés</p> <p>Mousse aux poires et caramel</p>

<p><i>Mardi 08 Octobre</i></p>	<p>Terrine de chèvre aux poivrons rouges</p> <p>Magret de canard aux figues Légumes farcis et semoule au beurre salé</p> <p>Tarte au citron</p>
<p><i>Mercredi 09 Octobre</i></p>	<p>Pépites de foie gras, crème de petits pois, chips de mangue et roquette à l'huile de noix.</p> <p>Magret de canard en croute de sel Etuvée de jeunes courgettes aux amandes</p> <p>Entremets Anais aux fruits rouges</p>
<p><i>Jeudi 10 Octobre</i></p>	<p>Salade Norvégienne</p> <p>Enroulade de volaille aux crevettes Pommes parisiennes, tomate rôtie en mille-feuille de petits pois mousseline</p> <p>Brochette de mangues et ananas sur un brownie chocolat, sorbet Pina Colada</p>
<p>DINERS GASTRONOMIQUE : 3885 FRANCS</p>	
<p><i>Jeudi 10 Octobre soir</i></p>	<p>Crumble de pomme et poire au boudin blanc, salade folle au vinaigre balsamique</p> <p>Tarte fine de pomme de terre, noix de Saint Jacques à la plancha, beurre aux fruits de la passion</p> <p>Filet d'agneau en croûte de pain d'épices, gratin niçois à l'huile verte</p> <p>Mille feuilles au chocolat, crème glacée à la pistache, jus au fruit de la passion</p>
<p>DEJEÛNERS : 2205 FRANCS</p>	
<p><i>Lundi 28 Octobre</i></p>	<p>Pana cota de foie gras, caviar de chocolat</p> <p>Filet de canard aux cerises Racines aux épices gaufrettes de patates douces.</p> <p>Forêt noire aux litchis, sorbet exotique</p>
<p><i>Mardi 29 Octobre</i></p>	<p>Filet de vivaneau aux graines de sésame</p> <p>Rôti de veau Marie-Louise</p> <p>Galette de pommes caramélisées, glace à l'amande, coulis de Granny Smith</p>

<p><i>Mercredi 30 Octobre</i></p>	<p>Noix de Saint-Jacques aux citrons confits et chips de pommes de terre</p> <p>Tarte de lapereau façon Tatin, bohémienne de légumes, jus corsé</p> <p>Bouchon au rhum, brochette de fruits d'ici au pain d'épices</p>
<p>DINERS GASDTONOMIQUES : 3885 FRANCS</p>	
<p><i>Mardi 29 Octobre</i></p> <p><i>Soir</i></p>	<p>Soirée à thème : café</p> <p>Queues de crevettes aux macadamia salade croquante vinaigrette au Farino Blue</p> <p>Filet de daquet au bourbon jaune</p> <p>Pressé de légumes vivriers</p> <p>Opéra</p>
<p><i>Jeudi 31 Octobre</i></p> <p><i>Soir</i></p>	<p>Fraîcheur de saumon fumé à la crème acidulée sommités de choux fleurs à la grecque</p> <p>Risotto de crevettes et champignons bouillon mousseux à la citronnelle</p> <p>Filet mignon de daquet aux fruits du moment purée de patate douce aux noisettes</p> <p>Sur le thème du chocolat et des fruits rouges</p>
<p>DEJEUNERS : 2205 FRANCS</p>	
<p><i>Lundi 04 Novembre</i></p>	<p>Menu découverte</p>
<p><i>Mardi 05 Novembre</i></p>	<p>Menu découverte</p>
<p><i>Mercredi 06 Novembre</i></p>	<p>Menu découverte</p>
<p><i>Vendredi 08 Novembre</i></p>	<p>Menu découverte</p>

*Mardi 05
Novembre*

Soir

Menu découverte

Terrine de tomates mozzarella au basilic Lichettes de jambon de pays

*Jeudi 07
Novembre*

Soir

Vivaneau au lard, haricots coco à l'ancienne, jus aux herbes

Magret de canard à la pomme, croquettes de manioc jaune

Délice mangue passion et chocolat ivoire, dacquoise coco et sorbet goyave



VOUS POUVEZ CONSULTER ET TÉLÉCHARGER TOUS NOS MENUS



DIRECTEMENT SUR INTERNET :

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