

# RESTAURANT D'APPLICATION

## MENUS DE DECEMBRE

### 07 décembre CAP cuisine "Dérive hivernale"

Vol au vent à la forestière  
Sole Meunière, pommes vapeur  
Beurre d'anchois  
Paris-Brest

### 14 décembre Titre pro "No stress"

Évaluation en cours de formation (Titre Pro Cuisinier)

Uniquement des tables de 2 ou 4

Menu communiqué le jour J aux convives qui font office de jury

Choix sur plusieurs entrées, plat et dessert.

### 09 décembre CAP Cuisine "Souvenirs d'enfance"

Quiche Lorraine  
Escalope de volaille à la crème  
Riz Pilaf  
Tarte Bourdaloue

### 16 décembre Titre pro "La symphonie gastronomique"

Repas de Noël imaginé et conçu par les apprenants  
Menu à 28€ accord met/verre de vin

Tartare de saint jacques, salade de betteraves rôties, vierge aux légumes croquants et écume de coriandre

Corole de truite, mousse d'herbettes et son jus de fumet au Combava, chips de céleri

Carré d'agneau aux saveurs d'Irish coffee, sauce foie gras et frites de légumes d'hiver

Tarte fine aux poires, cromesquis de Roquefort et son pesto de roquette

Délice sablé à la gelée de pommes, pomme rôtie et caramel crémeux à l'orange



377 CHEMIN DU FARJOU  
34270 CLARET

Réservation au 09 80 59 02 92

ÉQUIPE ET APPRENANTS VOUS SOUHAITENT DE BONNES FÊTES DE FIN D'ANNÉE