

	Mardi	Mercredi	Jeudi
<p>du mardi 2 octobre au jeudi 4 octobre</p>	<p>RESTAURANT FERMÉ</p>	<p>Cappuccino de Bouillabaisse *** Cannelloni de lapin aux saveurs des collines du Garlaban Spaghetti de courgettes au thym *** Aïoli de morue Coquillages de nos côtes Mimosa de légumes de saison *** Pré dessert autour de la poire *** Comme une tartelette citron framboise ou Poire pochée aux épices en amadine</p>	<p>Mise en bouche *** Bavaroise aux champignons Poire au vin rouge, chips de lard *** Carré d'agneau Petits farcis Provençaux ou Rouget sauté Gnocchi au pistou, barigoule d'artichauts *** Patience sucrée *** Comme une tartelette citron framboise ou Poire pochée aux épices en amandine</p>
<p>du mardi 9 octobre au jeudi 11 octobre</p>	<p>RESTAURANT FERMÉ</p>	<p>Crumble de ratatouille au parmesan *** Raviole de taureau façon gardianne, au vin rouge de Bandol Kumquat confit *** La chair de cabillaud et les pétales de haddock cuitent « minute » Guirlande de légumes de saison Crème légère à la rouille Marseillaise *** Pré dessert autour de l'ananas *** Comme un Paris Brest au cœur coulant praliné ou Religieuse exotique</p>	<p>Mise en bouche *** Encornet au chorizo ou Barigoule d'artichauts Croustillant de pieds et paquets *** Filets de rougets en croûte de pain d'épices Chutney de courgettes ou Compotée de canard au porto Cèleri rave confit à l'huile d'olive *** Patience sucrée *** Comme un Paris Brest au cœur coulant praliné ou Religieuse exotique</p>

	Mardi	Mercredi	Jeudi
<p>du mardi 16 octobre au jeudi 18 octobre</p>	<p>RESTAURANT FERMÉ</p>	<p>« La tomate mozzarella » Jus de tomate épicé, crème fouettée à l'huile de truffe blanche Cœur coulant de Buffalo *** « Le cabillaud » Pain de mie toasté du boulanger Aïoli aux parfums des Baux de Provence Farandole de légumes croquants *** Ballotine de rouget à la Marseillaise Mini ratatouille, sauce bourride *** Pré dessert autour des dernières fraises *** Dans l'idée d'un fraisier ou La forêt noire</p>	<p>Mise en bouche *** Savarin de cèpes en royale Jaune d'œuf confit, coulis de Persil ou Crevettes en habit de noisettes Epinards au jus de tête épicé *** Rouget aux agrumes Purée au citron ou Filet de canard aux framboises Pommes Paillasson *** Patience sucrée *** Dans l'idée d'un fraisier ou La forêt noire</p>
<p>du mardi 6 novembre au jeudi 8 novembre</p>	<p>RESTAURANT FERMÉ</p>	<p>Eclair à la mousse de chèvre et petits légumes *** La bouillabaisse revisitée *** Canon de lièvre croustillant en tapenade Frites de panisse, fenouil confit Jus aux agrumes de Menton *** Patience sucrée *** Dessert autour de la pomme ou Petite charlotte</p>	<p>Mise en bouche *** Velouté de châtaignes au foie gras, et retour des bois ou Timbale de merlan Ragoût de cuisses de grenouilles *** Pigeon en croûte d'épices Tarte de champignons, sauce salmis ou Bourride de lotte Pommes de terre farcies aux coquillages *** Patience sucrée *** Dessert autour de la pomme ou Petite charlotte</p>

	Mardi	Mercredi	Jeudi
<p>du mardi 13 novembre au jeudi 15 novembre</p>	<p>Mise en bouche *** Crème de cèpes aux châtaignes ou Bavarois de cèleri Crème moussueuse à la fourme d'Ambert *** Tajine de lotte aux saveurs méditerranéennes ou Noisette d'agneau en habit vert Polenta croustillante Flan de potimarron *** Patience sucrée *** Mousse au chocolat revisitée</p>	<p>RESTAURANT FERME</p>	<p>Mise en bouche *** Assiette chaude de fruits de mer ou Salade Landaise au canard *** Saint jacques et morue fraîches Champignons forestiers ou Filet de mignon de porc farci aux pruneaux *** Patience sucrée *** Calisson à l'orange ou Gâteau chocolat menthe</p>
<p>du mardi 20 novembre au jeudi 22 novembre</p>	<p>Mise en bouche *** Minestrone de gambas ou Crème de lentilles vertes en capuccino *** Pavé de morue fraîche juste poché Risotto vert, bouillon d'herbes ou Royale de caille Coings confits et pleurotes sautées *** Patience sucrée *** Dessert autour du marron ou Soufflés</p>	<p>RESTAURANT FERME</p>	<p>SOIREE PRIVEE</p>

	Mardi	Mercredi	Jeudi
du mardi 27 novembre au jeudi 29 novembre	<p>Mise en bouche ***</p> <p>Œuf croustillant en meurette d'escargots ou</p> <p>Raviole de poissons Bohémienne de légumes, crème d'ail ***</p> <p>Filet de loup sauté, beurre blanc safrané Cocotte de légumes d'hivers ou</p> <p>Suprême de volaille sauce Thaï Noodles aux légumes ***</p> <p>Patience sucrée ***</p> <p>Dessert autour de la mangue ou</p> <p>Vacherin glacé framboise & vanille</p>	<p>Sushis de maquereau à la crème Wasabi Billes de saumon ***</p> <p>Soufflé de thon en nage de soupe Miso Croustillant sésame noir ***</p> <p>« de retour de Thaïlande » Panang curry « terre & mer » Saveurs curry, citronnelle et combava ***</p> <p>Patience sucrée ***</p> <p>Savarin à la chantilly de marron parfumé au yuzu Gelée de mandarine impériale aux épices</p>	<p>RESTAURANT FERME</p>
Lundi 3 décembre	SOIREE AU PROFIT DU TELETHON (MODALITES DE RESERVATION ET MENU SUR DEMANDE)		
du mardi 4 décembre au jeudi 6 décembre	<p>Mise en bouche ***</p> <p>Foie gras à la rhubarbe ou</p> <p>Blinis tiède de saumon fumé à l'œuf mollet ***</p> <p>Chartreuse de merlan, aux macaronis et fruits de mer Beurre de coquillages aux épices ou</p> <p>Salmis de pigeon farci, légumes oubliés ***</p> <p>Patience sucrée ***</p> <p>Dessert autour du champagne ou</p> <p>Bougie de l'avant</p>	<p>Petits yakitori de canard Rougail citron « comme à la Réunion » ***</p> <p>Soupe chinoise « comme à Shanghai » à la coriandre fraîche et aux gambas ***</p> <p>Filet mignon farci « comme une paella » ***</p> <p>Patience sucrée ***</p> <p>Dessert autour du champagne ou</p> <p>Bougie de l'avant</p>	<p>SOIREE RESERVEE</p>

	Mardi	Mercredi	JEUDI
du mardi 11 décembre au jeudi 13 décembre	<p>Mise en bouche *** Filet de saumon cru mariné aux épices Chapati et petite salade ou Tarte océane Beurre de coquillages au pistou *** Sole des petits bateaux, sauce crémée Coquillages et crustacés ou Wok de volaille aux épices douces *** Patience sucrée *** Pavlova aux agrumes</p>	<p>Petits maki de saumon Légère crème fouettée parfumée au wasabi *** « Comme un rouleau de printemps » Légumes croquants, touche de menthe fraîche Queues de langoustines rôties et jus de carapaces *** Shop suey canard et encornet aux saveurs d'Asie Quelques tempuras de saison *** Patience sucrée *** Baba au rhum Duo de crème bourbon et passion Fruits frais exotiques</p>	<p>Mise en bouche *** Tartare de langoustines Vinaigrette mangue passion ou Escalope de foie gras sauté à l'ananas Jus exotique *** Saint pierre au citron vert Risotto au lait de coco ou Filet de chevreuil aux noix Poire au vin rouge et épices *** Patience sucrée *** Mousse de pain d'épices aux bananes caramélisées ou Fondant ganache huile d'olive Suprêmes d'oranges façon Suzette</p>
du mardi 18 décembre au jeudi 20 décembre	<p>Mise en bouche *** Langoustine et criques de pommes de terre ou Raviole de champignons Crème forestière *** Râble de lapereau en civet Polenta ou Encornet farci aux petits légumes Jus de moules *** Patience sucrée *** Dessert de Noël</p>	<p>Tartine de brandade à la vanille *** Soupe Thaï de pigeon Œuf de caille *** Filets de rouget juste snackés Crème légère parfumée à la vanille Chutney d'ananas Timbale de risotto au lait de coco *** Patience sucrée *** Mousse de pain d'épices, aux bananes caramélisées ou Terrine de poires aux noisettes Sauce chocolat</p>	<p>Mise en bouche *** Bouillabaisse du pauvre ou Œuf mollet croustillant en meurette *** Filet de sole au grué de cacao Légumes d'hivers ou Filet de canette laqué Poire au vin rouge aux épices Chayotte, jus de framboises et chocolat noir *** Patience sucrée *** Dessert autour du marron et du chocolat noir</p>

Lycée et CFA hôteliers de Marseille – Restaurant gastronomique 04 91 72 75 39 ou 40 – Année scolaire 2018/2019

	Mardi	Mercredi	Jeudi
du mardi 08 janvier au jeudi 10 janvier	<p>Mise en bouche *** Déclinaison de moules Marinière en verrine Pommes frites « surprise » ou Tarte fine de saint jacques Fondue de poireaux *** Côte de veau au sautoir Gratin de jeunes légumes ou Tajine de thon mariné aux olives *** Patience sucrée *** Dessert autour des agrumes ou</p>	<p>RESTAURANT FERME</p>	<p>Mise en bouche *** Variation de saumon aux huitres ou Salade d'endives et saint jacques à l'orange *** Ballotin de rouget à la crème d'oursin ou Lapereau en deux cuissons Emulsion au romarin *** Patience sucrée *** Dessert autour des agrumes ou « La mandarine »</p>
du mardi 15 janvier au jeudi 17 janvier	<p>Mise en bouche *** Velouté Dubarry aux délicates sommités ou Tarte fine à l'anchois *** Tresse de sole et saumon au safran Crème de petits pois ou Filet de caneton juste snacké Sauce acidulée Gnocchi de pommes de terre *** Patience sucrée *** Buffet de desserts individuels</p>	<p>RESTAURANT FERME</p>	<p>Mise en bouche *** Velouté de châtaignes et pétoncles Focaccia aux épices ou Gâteau de saumon au yaourt citronné Pommes craquantes *** Blanquette de lotte à l'estragon Mousseline de haricots blancs ou Pintade en deux cuissons Céleri rave et citron *** Patience sucrée *** Buffet de desserts individuels</p>

	Mardi	Mercredi	Jeudi
du mardi 22 janvier au jeudi 24 janvier	<p>SOIREE « MADE IN MARSEILLE »</p>	<p>Brochette de poulet au citron, fumée sous cloche *** Saint jacques en croûte Julienne fondante de légumes Sauce Noilly Prat *** Blanc de pintade marqué sur le grill, puis cuit à juste température Dôme de risotto aux herbes du maquis Coquille de beurre de noix *** Patience sucrée *** Buffet d'entremets</p>	<p>Mise en bouche *** Variation de saumon à la gelée de pommes vertes ou Ravioli d'escargots à la crème d'ail doux *** Râble de lapereau farci Aubergines à la parmiggiano ou Filets de rouget sauté Risotto d'encre de seiche Jus de vin rouge *** Patience sucrée *** Buffet d'entremets</p>
du mardi 29 janvier au jeudi 31 janvier	<p>Mise en bouche *** Grecque de légumes Coulis de crustacés Darioles de céleri ou Parfait de volaille sauce au porto *** Déclinaison de cabillaud à l'œuf mollet ou Filet de chevreuil, sauce poivrade Légumes d'hiver *** Patience sucrée *** Gourmandise des pâtisseries</p>	<p>Velouté de courgettes aux gambas *** Salade gourmande de lapin au foie gras *** Rôti de lotte « terre & mer » Perle d'huître Purée à l'huile de truffe Sauce vin blanc *** Patience sucrée *** Gourmandise des pâtisseries</p>	<p>Mise en bouche *** Raviolis de gambas au céleri Moutarde à l'ancienne ou Variation autour du canard *** Paupiette de sole Yin Yang ou Poitrine de pigeon en croûte d'épices *** Patience sucrée *** Gourmandise des pâtisseries</p>

	Mardi	Mercredi	Jeudi
du mardi 5 février au jeudi 7 février	<p>Mise en bouche *** Saint jacques aux poireaux Huile de truffe et jus de volaille ou Œuf poché au vin rouge Croustillant de lard & mouillettes *** Filet de lotte en tournedos au lard fumé Risotto « comme une paëlla » ou Noisette d'agneau en croûte de feuilletage Haricots coco et coulis de persil *** Patience sucrée *** Dessert autour de la poire ou Vacherin glacé aux agrumes</p>	<p>Yakitori de canard, mangue et ananas, aux saveurs légèrement aphrodisiaques *** « Burger » de bouillabaisse à la Marseillaise Frites de panisses de l'Estaque au sel de romarin *** Pièce de viande façon Rossini, cuite à basse température Escalope de foie gras poêlée Sauce madère truffée *** Patience sucrée *** Dessert autour de la poire ou Vacherin glacé aux agrumes</p>	<p>Mise en bouche *** Ravioli au bruccio et figatelli Bouillon de champignons ou « Feuille à feuille » de brandade de sole Coulis d'olives noires *** Loup aux coquillages Sauce Américaine ou Lapin aux olives Ecume de romarin, frites de panisse *** Patience sucrée *** Dessert autour de la poire ou Vacherin glacé aux agrumes</p>
du mardi 26 février au jeudi 28 février	<p>Mise en bouche *** Minestrone de langoustines ou Aile de raie en habit de saumon *** Effeillée de cabillaud Ragoût de coco et jus de volaille ou Ragoût de sanglier cuit comme autrefois Coings confits *** Patience sucrée *** Dessert autour de la noix de coco ou «La poire d'or »</p>	<p>« Comme un capuccino » Bisque de crabe au safran *** Authentique salade César Brochette de volaille snackée Vinaigrette aux anchois *** Rouget en caravelle de petits légumes Barigoule d'artichauts *** Patience sucrée *** Dessert autour de la noix de coco ou «La poire d'or »</p>	<p>Mise en bouche *** Fantaisies de canard ou Œuf poché Carême au saumon fumé *** Suprême de volaille aux écrevisses Pommes Dauphine, sauce Nantua ou Dos de cabillaud confit à l'huile de basilic Polenta croustillante *** Patience sucrée *** Dessert autour de la noix de coco ou «La poire d'or »</p>

	Mardi	Mercredi	Jeudi
du mardi 5 mars au jeudi 7 mars	<p>Mise en bouche *** Salade Thaï au chou Tempura de demoiselles de la mer ou Velouté de potimarron, marrons et lard croquant *** Filet mignon en croûte de chorizo Jus d'une paella Grenaille de légumes oubliés ou Croustillant de saumon « terre & mer » *** Patience sucrée *** Dessert autour de l'ananas ou « le poivron et la framboise »</p>	<p>Crème de fanes de radis et de carottes jaunes *** L'œuf parfait en cage Petite poêlée de légumes oubliés *** Dos de mullet tâche jaune de pleine mer, cuit à basse température Beurre émulsionné de poutargue de Martigues Risotto Camarguais *** Patience sucrée *** Dessert autour de l'ananas ou « le poivron et la framboise »</p>	<p>Mise en bouche *** Ratatouille froide aux petits mollusques ou Petits farcis Provençaux au basilic *** Filet de loup en écailles de pommes de terre ou Carré de veau poêlé Choisy *** Patience sucrée *** Dessert autour de l'ananas ou « le poivron et la framboise »</p>
du mardi 12 mars au jeudi 14 mars	<p>Mise en bouche *** Raviole d'escargots au bouillon d'ail doux ou Fruits de mer à la fondue de poireaux, façon mouclade *** Calamar farci à la méditerranéenne Févettes sautées au lard ou Magret de canard sauté Sauce acidulée Gnocchi de pommes de terre *** Patience sucrée *** Dessert autour du chocolat ou «L'œuf à la neige »</p>	<p>Crèmeux d'artichauts façon Barigoule *** Turban de vive, mousseline de fiélas Velouté de favouilles à la Marseillaise *** Filet de pintade juste grillé Gratin de macaronis aux noix *** Patience sucrée *** Dessert autour du chocolat ou «L'œuf à la neige »</p>	<p>SOIREE LOCAVORE « AUTOUR DES POISSONS LOCAUX OUBLIES »</p>

	Mardi	Mercredi	Jeudi
du mardi 19 mars au jeudi 21 mars	<p>Mise en bouche *** Impression de pâtes fraîches aux asperges ou Aïoli de morue Petits légumes primeurs croquants *** Sole meunière en croûte d'herbes folles Bavarois de fenouil Jus d'écrevisses ou Tournedos à la vanille Tuile et mousse de lait Endives caramélisées *** Patience sucrée *** Dessert autour d'un cocktail ou « Les premières fraises »</p>	<p>Petit gâteau de foie de volaille *** Tarte fine de poireaux Pétales de haddock, effeuillée de saumon *** Volaille fermière en deux cuissons : suprêmes en robe verte, cuisses rôties à l'ail frais Cromesquis de riz camarguais *** Patience sucrée *** Dessert autour d'un cocktail ou « Les premières fraises »</p>	<p>Mise en bouche *** Tarte aux olives et épinards ou Crème de lentilles aux coquillages *** Mignon de porc farci Choucroute revisitée Jus à la bière brune ou Filet de daurade en écailles de pommes de terre Texture de fenouil *** Patience sucrée *** Dessert autour d'un cocktail ou « Les premières fraises »</p>
du mardi 26 mars au jeudi 28 mars	<p>Mise en bouche *** Gambas sautées Ragoût de légumes en bouillabaisse Œuf coulant ou Gâteau de topinambour Cuisses de grenouilles au curcuma Ragoût de fèves et petits pois *** Carré d'agneau rôti aux herbes des collines Gratin de jeunes légumes ou Saint jacques rôties Risotto de coques *** Patience sucrée *** Gourmandises des pâtisseries</p>	<p>Bisque de crabes Œuf à la neige à l'estragon *** Mosaïque de petits légumes aux langoustines *** Poule au pot en deux services : Bouillon puis, dodine Risotto crémeux Sauce suprême *** Patience sucrée *** Gourmandises des pâtisseries</p>	<p>SOIREE RESERVEE</p>

	Mardi	Mercredi	Jeudi
du mardi 2 avril au jeudi 4 avril	<p>Mise en bouche *** Soupions de Méditerranée Taggiasches et basilic ou Délicate salade de caille en deux cuissons *** Daurade aux agrumes Polenta crémeuse ou Poulet au citron confit Semoule aux épices *** Patience sucrée *** Gourmandises des pâtissiers</p>	<p>Pain perdu à la poutargue de Martigues *** Totène farcie de cochonnaille Corse en 2 services : le bouillon puis, la totène Riz à l'encre de seiche Chapelet de légumes au pistou *** Filets de rouget Sauce crémée parfumée à la réglisse Socle de polenta aux olives Spaghetti de courgettes au citron vert *** Patience sucrée *** Gourmandises des pâtissiers»</p>	<p>SOIREE AUTOUR DES EPICES « SPIGOL »</p>
du mardi 23 avril au jeudi 25 avril	<p>Mise en bouche *** Pavé de bar sauté Sauce au persil plat Supions et vongoles ou Farandole de petits farcis comme à Nice *** Filets de rouget en bohémienne de légumes Jus de coques au pistou ou Filet de bœuf grillé Sauce Béarnaise Polenta au cœur coulant de reblochon *** Patience sucrée *** Buffet de pâtisseries</p>	<p>RESTAURANT FERME</p>	<p>SOIREE RESERVEE APELHAM</p>

Lycée et CFA hôteliers de Marseille – Restaurant gastronomique 04 91 72 75 39 ou 40 – Année scolaire 2018/2019

	Mardi	Mercredi	Jeudi
du mardi 30 avril au jeudi 2 mai	<p>Mise en bouche</p> <p>***</p> <p>Anchoïade sur lit de focaccia</p> <p>***</p> <p>Parmentier d'agneau</p> <p>Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive</p> <p>***</p> <p>Patience sucrée</p> <p>***</p> <p>Assiette de desserts Provençaux</p>	<p>RESTAURANT FERME</p>	<p>RESTAURANT FERME</p>