



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

LUNDI 30 juillet	Soupe de poisson aux coquilles St. Jacques Faux filet de bœuf aux poivres Gratin patates douces Cygnes chantilly ou Choux à la crème
MARDI 31 juillet	Salade d'avocats, crevettes et coco ou pizza Steak flambé Tomate provençale Tagliatelles fraîches Chariot de fromages affinés ou Choux à la crème
MERCREDI 1 er août	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
JEUDI 2 août	Goujonnettes de thon arlequin Filet mignon de veau Argenteuil Pommes paille aubergine vapeur Sabayon glacé pistache abricot ou sablé Breton aux fraises
VENDREDI 3 août	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


MARDI 31 juillet	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

LUNDI 6 août	Soupe de moules safranée en montgolfière Volaille rôtie en impression d'herbes poêlée forestière pommes allumettes Tarte soufflée aux pommes ou tarte citron meringuée
MARDI 7 août	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 »

MERCREDI 8 août	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
JEUDI 9 août	Ravioles de moules émulsion de Bleu Pavé de rumsteck sauté Bercy Pommes châtelaine Fagot de haricots verts Tarte fine a la banane et pont neuf à la groseille ou Tarte fondante au chocolat
VENDREDI 10 août	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
DÎNERS GASTRONOMIQUES : 3885 FRANCS	
MARDI 7 août	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 Isphan glacé
JEUDI 9 août	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
DÉJEUNERS : 2205 FRANCS	
LUNDI 13 août	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
MARDI 14 août	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>JEUDI 16 août</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>VENDREDI 17 août</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>
<p>Diners gastronomiques : 3885 Francs</p>	
<p>MARDI 14 août</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>JEUDI 16 AOUT</p>	<p>Mise en bouche: Green curry thai 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>
<p>DÉJEUNERS : 2205 FRANCS</p>	
<p>LUNDI 17 septembre</p>	<p>Quiche aux crevettes et aux moules Poulet grillé à la thaïlandaise Riz cantonnais Cappuccino</p>
<p>MARDI 18 septembre</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>MERCREDI 19 septembre</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>JEUDI 20 septembre</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>VENDREDI 20 MAI</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>DINERS GASTRONOMIQUES : 3885 FRANCS</p>	
<p>MARDI 18 septembre</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 Médailillon 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>JEUDI 20 septembre</p>	<p>Océanie</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</p> <p>Tarte coco banane, poé papaye, salade de fruits, glaces et sorbets, rochers coco</p>
<p>DEJEUNERS : 2205 FRANCS</p>	
	
<p>MARDI 25 septembre</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>MERCREDI 26 septembre</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>JEUDI 27 septembre</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>

VENDREDI 28 septembre	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
--	---

DINERS GASTRONOMIQUES : 3885 FRANCS

MARDI 25 septembre	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
-------------------------------------	--

JEUDI 27 septembre	 <p>Menu Chefs étoilés</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

MARDI 2 octobre	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
----------------------------------	---

MERCREDI 3 octobre	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
-------------------------------------	---

JEUDI 4 octobre	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
----------------------------------	--

VENDREDI 5 octobre	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
-------------------------------------	--

DINERS GASTRONOMIQUES : 3885 FRANCS

MARDI 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
JEUDI 4 octobre	Menu cuisine moléculaire 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

LUNDI 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
MARDI 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
MERCREDI 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
JEUDI 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
VENDREDI 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-fruits confits Poires et pommes au gingembre et à l'écume de pralin

DÎNERS GASTRONOMIQUES : 3885 FRANCS

MARDI
9 octobre

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

JEUDI
11 octobre



Soirée Nouvelle Zélande



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

DÉJEUNERS : 2205 FRANCS

LUNDI
15 octobre

Saumon fumé en roulade au mascarpone
Carré de veau poêlé aux champignons
oignons fondants laitues braisées
Charlotte passion et pamplemousse, sirop de fruits secs

MARDI
16 octobre

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

MERCREDI
17 octobre

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

JEUDI
18 octobre

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

VENDREDI
19 octobre

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

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
----------------------------	--

JEUDI 25 octobre	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
-----------------------------------	--

DÉJEUNERS : 2205 FRANCS

LUNDI 6 novembre	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
-----------------------------------	---



MERCREDI 8 novembre	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
--------------------------------------	--

VENDREDI 10 novembre	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
---------------------------------------	--

DINERS GASTRONOMIQUES : 3885 FRANCS

MARDI 7 novembre	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
-----------------------------------	--

JEUDI 9 novembre	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
-----------------------------------	--

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)