



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 "DUC"

(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 à 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



JEUDI 16 août	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
VENDREDI 17 août	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
DINERS GASTRONOMIQUES : 3885 FRANCS	
MARDI 14 août	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
JEUDI 16 août	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
DÉJEUNERS : 2205 FRANCS	
LUNDI 20 août	Cappuccino de lentilles Ravioles de saumon fumé Carré de veau à la crème de morilles pommes farcies à l'ancienne choux de chine moelleux Tartelette fraise citron
MARDI 21 août	Assiette de saumon fumé Navarin d'agneau aux pommes Chariot de fromages ou Tartelette Amandine au fromage blanc ou Verrine de Mascarpone aux fruits rouges
MERCREDI 22 août	Œuf pané en meurette d'escargots, petits oignons et lardons Brochette exotique de thon jaune grillée, boulgour à la menthe et sauce curry Dessert restaurant : cerises flambées, glace vanille Bavarois à la vanille
JEUDI 23 août	Rillettes de thon fumé Toasts salade Estouffade de bœuf Provençale Pâtes fraîches Assortiment de choux Paris Brest - granité au café
VENDREDI 24 août	Velouté de champignon, œuf frit et andouille de Vire Darne de saumon grillé, beurre d'olive, tagliatelles de légumes et galette de patate douce Fraîcheur aux deux chocolats Marmelades de poire à la vanille du « Haut-Karikouïé »

DÎNERS GASTRONOMIQUES : 3885 FRANCS

MARDI 21 août	MEB: Pannequets de saumon fumé à l'avocat Filet de vivaneau à la fondue de légumes, marinière de coquillages aux épices douces Magret de canard sauce vanille et gingembre Gratin d'ananas sauce créole Ou banane rôtie glace malabar
JEUDI 23 août	MEB Terrine de foie gras à l'armagnac, chutney de banane au miel de niaouli et vinaigre de Xérès Croustillant de crevettes calédoniennes aux fines herbes, sauce thaïlandaise et râpée de papaye verte Dos de lapin farci aux morilles, polenta moelleuse aux asperges vertes Nougatine aux pignons diplomate fleur d'oranger ou Grenoblois

DÉJEUNERS : 2205 FRANCS

LUNDI 27 août	Poitrine de porc glacée au miel Œufs moulés brunoise de tomate Cailles poêlées aux fruits galette crouillante de ceps jus au muscat Mille feuilles pommes Tatin
MARDI 28 août	Panna cotta de chou-fleur au caviar d'aubergine et gorgonzola Pavé de dorade sauté en croûte noisette et jus persil – Purée d'igname violet et petits pois Assiette de fromages ou Café ou Crumble et mousse chocolat aux fruits rouges
MERCREDI 29 août	Verrine d'œufs brouillés aux crevettes, Fondue de tomates au basilic Côte de porc grillée, Parmentier à l'andouille, sauce moutarde Bavarois à la vanille et crème glacée Tarte Tatin à la banane caramélisée
JEUDI 30 août	Crevettes sautées Sauce Provençale, Bleu, Cristal Longe de veau Milanaise Risotto aux poivrons Tube chocolat aux noisettes et sa glace au parfum niaouli Opale
VENDREDI 31 août	Œuf cocotte au caviar d'aubergine, tartine d'anchoïade Croustillant d'agneau aux tomates séchées et menthe, légumes d'un couscous et boulgour Tartelette chocolat gianduja, sorbet à l'orange

DÎNERS GASTRONOMIQUES : 3885 FRANCS

MARDI 28 août	Mise en bouche: Brochette de crevettes grillées et gâteau de ratatouille Parmentier de poisson aux pommes de terre et patates douces Carré d'agneau farci au foie gras et truffes en croûte Garniture Argenteuil Crème brûlée fleur de niaouli ou Coulant au chocolat noir
--------------------------------	--

JEUDI 30 août	Mise en bouche: Gaspacho andalou, crevettes grillées à la plancha et huile de citron Filets de rouget à l'unilatérale, mini ratatouille à la fleur de thym Tournedos façon « Rossini », gnocchi de pomme de terre au parmesan, salade frisée et échalotes confites Diamant citron glace vanille ou Parfait glacé thé matcha coulis de fraise au saké
DÉJEUNERS : 2205 FRANCS	
LUNDI 17 septembre	Quiche aux crevettes et aux moules Poulet grillé à la thaïlandaise Riz cantonnais Cappuccino
MARDI 18 septembre	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
MERCREDI 19 septembre	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
JEUDI 20 septembre	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
VENDREDI 21 septembre	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
DINERS GASTRONOMIQUES : 3885 FRANCS	
MARDI 18 septembre	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 Médailon 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

JEUDI 20 septembre	Océanie 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
---	---

DEJEUNERS : 2205 FRANCS



MARDI 25 septembre	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
MERCREDI 26 septembre	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
JEUDI 27 septembre	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
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: Croustis de crevettes sauce aïoli 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	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
-------------------------------------	--

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-foie gras 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	 Menu Chefs étoilés  Aubergine aux trois façons (Anne-Sophie PIC) Noix de saint marquées 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)
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
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	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	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 5 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 7 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 9 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 6 novembre	Mise en bouche: Gaspacho de tomate et bavaois 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 8 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)