

MENUS 2021/2022. Sept / Décembre 2021.

RESTAURANT D'APPLICATION - MICHEL ROTH -

	Lundi	Mardi	Mardi soir	Mercredi	Mercredi soir	Jeudi	Jeudi soir	Vendredi
Du 06 au 10/09/21	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé
Du 13 au 17/09/21	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé
Du 20 au 24/09/21	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	Tataki de thon aux avocats, sauce soja/gingembre **** Côte de bœuf grillée sauce Béarnaise et sa garniture **** Eclair Rose/Framboise	Fermé	Fermé
Du 27 au 01/10/21	Fermé	Menu Champagne Fricassée de petits gris au marc de Champagne *** Filet de sandre à la champenoise Petits légumes *** Tiramisu aux biscuits rose de Reims et framboises	Fermé	Fermé	<b>Menu à 18.00€</b> Salade au confit de canard *** Pavé de cabillaud, sauce vierge, purée citronnée *** Tarte aux figues au romarin	Assiette de charcuteries **** Médailillon de lotte au beurre safrané, tagliatelles aux légumes **** Charlotte aux fruits rouges	Fermé	Fermé

	Lundi	Mardi	Mardi soir	Mercredi	Mercredi soir	Jeudi	Jeudi soir	Vendredi
Du 04/10 au 08/10/21	Fermé	<p>Menu Champagne</p> <p>Fricassée de petits gris au marc de Champagne ***</p> <p>Filet de sandre à la champenoise Petits légumes ***</p> <p>Tiramisu aux biscuits rose de Reims et framboises</p>	Fermé	Fermé	<p><b>Menu à 18.00€</b></p> <p>Salade César aux crevettes et mangue ***</p> <p>Pavé de veau au porto, tagliatelles ***</p> <p>Tarte tatin, crème vanillée</p>	<p>Filets de rouget rôtis, tartare de légumes ****</p> <p>Carré de porc rôti, gratin aux cèpes ****</p> <p>Sablé breton crémeux aux fruits</p>	Fermé	Fermé
Du 11 au 15/10/21	<p>Assortiment de crudités ***</p> <p>Suprême de volaille fermière au Porto</p> <p>Jardinière de légumes, riz pilaf ***</p> <p>Pomme rôtie, crème chantilly et sauce caramel beurre salé</p>	<p>Fricassée de champignons et œuf parfait, écume de persillade ***</p> <p>Pavé de cabillaud, sauce vierge, écrasée de pomme de terre citronnée ***</p> <p>Moelleux au chocolat, crème anglaise</p>	Fermé	<p>Restaurant ouvert</p> <p>Menu à venir</p>	<p><b>Menu à 18.00€</b></p> <p>Salade croquante au brie frit ***</p> <p>Filet de pintade farci sous la peau, purée de cèleri, HV en persillade ***</p> <p>Tarte chocolat framboises</p>	<p>Croustillon d'omelette, julienne de légumes ****</p> <p>Filet de daurade en écailles de courgettes, pesto, artichaut farci, mousseline de légumes ****</p> <p>Crêpes flambées, suprêmes d'orange</p>	Fermé	Fermé

	Lundi	Mardi	Mardi soir	Mercredi	Mercredi soir	Jeudi	Jeudi soir	Vendredi
Du 18 au 22/10/21	Assortiment de crudités *** Suprême de volaille fermière au Porto Jardinière de légumes, riz pilaf *** Pomme rôtie, crème chantilly et sauce caramel beurre salé	Fricassée de champignons et œuf parfait, écume de persillade *** Pavé de cabillaud, sauce vierge, écrasée de pomme de terre citronnée *** Moelleux au chocolat, crème anglaise	Fermé	Restaurant ouvert Menu à venir	Fermé	Assiette de fruits de mer **** Filet de canard sauce au poivre, pommes dauphines, légumes glacés **** Charlotte poire au caramel, tartare de fruits	Fermé	Fermé
Du 25 au 29/10/21								
Du 01/11 au 05/11/21								
Du 08 au 12/11/21	Mezze **** Suprême de volaille, sauce curry, riz pilaf **** Panna cotta Coco/Ananas	Buffet : Cuisine d'Europe Hareng mariné et pain noir Arancini Krupnik polonais *** Choucroute **** Pudding Gaufre liégeoise, chantilly et sauce chocolat Pastel de nata	Fermé	Restaurant ouvert Menu à venir	<b>Menu 18.00€</b> Tartare de daurade, pickles *** Pavé de bœuf à l'échalote, pommes Darphin, purée de potimarron *** Tarte fine aux poires	Férial	Férial	Fermé

	Lundi	Mardi	Mardi soir	Mercredi	Mercredi soir	Jeudi	Jeudi soir	Vendredi
Du 15 au 19/11/21	<p>Mezze ****</p> <p>Suprême de volaille, sauce curry, riz pilaf ****</p> <p>Panna cotta Coco/Ananas</p>	<p>Buffet : Cuisine d'Europe</p> <p>Hareng mariné et pain noir Arancini Krupnik polonais ***</p> <p>Choucroute ****</p> <p>Pudding Gaufre liégeoise, chantilly et sce chocolat Pastel de nata</p>	<p><b>Menu à 18.00€</b></p> <p>Quiche aux légumes ****</p> <p>Saumon à l'unilatéral, risotto, tomate séchée ****</p> <p>Café gourmand</p>	<p>Restaurant ouvert Menu à venir</p>	<p><b>Menu à 18.00€</b></p> <p>Rilette de maquereau, mesclun, pickles ***</p> <p>Parmentier de canard, crème d'ail ***</p> <p>Crème brûlée</p>	Fermé	<p>Tartare de poisson, pickles, salade croquante ***</p> <p>Pavé de veau au porto Ecrasée de PDT, légumes de saison ***</p> <p>Tarte aux figes</p>	<p><b>Menu à 10€</b></p> <p>Légumes à la grecque en verrine ****</p> <p>Fricassée de volaille Persane, riz pilaf ****</p> <p>Coupe d'agrumes</p>
Du 22 au 26/11/21	<p>Houmous ***</p> <p>Taboulé libanais ***</p> <p>Massaman curry à la volaille, riz madras ***</p> <p>Tiramisu de fruits rouges</p>	<p>Rillettes de maquereau, pickles ***</p> <p>Sandre au muscadet, sauce vin blanc safrané Purée de carotte nantaise, pommes de terre de Noirmoutier Rôtie ***</p> <p>Poire « Belle Angevine » au Bourgueil</p>	<p><b>Menu à 22€ Soirée Beaujolais</b></p> <p>Assiette de charcuterie ****</p> <p>Sandre à la Beaujolaise ****</p> <p>Poire pochée au vin rouge</p>	Fermé	<p><b>Menu à 18.00€</b></p> <p>Tarte fine au confit de canard ***</p> <p>Filet de daurade, sauce vin blanc, risotto vert ***</p> <p>Moelleux au chocolat</p>	Fermé	<p><b>Menu à 18.00€</b></p> <p>Tartelette aux légumes, salade croquante ***</p> <p>Bar, sauce vin blanc, pleurote, fèves et panais ***</p> <p>Baba au rhum</p>	<p><b>Le Beaujolais</b></p> <p>Légumes à la grecque en verrine ****</p> <p>Fricassée de volaille Beaujolaise, riz créole ****</p> <p>Soupe d'agrumes à la menthe</p>

	Lundi	Mardi	Mardi soir	Mercredi	Mercredi soir	Jeudi	Jeudi soir	Vendredi
Du 29/11 au 03/12/21	Houmous *** Taboulé libanais *** Massaman curry à la volaille, riz madras *** Tiramisu de fruits rouges	Rillettes de maquereau, pickles *** Sandre au muscadet, sauce vin blanc safrané Purée de carotte nantaise, pommes de terre de Noirmoutier Rôtie *** Poire « Belle Angevine » au Bourgueil	<b>Menu à choix 21.00€</b>  Croustillant de légumes ou verrine d'avocat cocktail **** Filet de merlan pané, polenta Ou Entrecôte grillée, sauce Béarnaise et sa garniture **** Buffet de desserts	<b>Fermé</b>	<b>Menu à 21.00€ Menu Bistronomique</b>  Bar/potimarron/mo utarde et verveine *** Magret de canard/Miel/légume s de saisons *** Chocolat	<b>Fermé</b>	<b>Menu à 18.00€ Menu Bistronomique</b>  Risotto / Crevettes / Légumes croquants *** Magret / Aigre douce / Airelles / Polenta *** Poire / Chocolat	<b>Menu à 10€</b>  Terrine de campagne **** Viande hachée sur écrasée de pommes de terre au romarin **** Bouillon de pomme au caramel

	Lundi	Mardi	Mardi soir	Mercredi	Mercredi soir	Jeudi	Jeudi soir	Vendredi
Du 06/12 au 10/12/21	<p><b>Menu à 26.00€ Menu Gastronomique</b></p> <p>Saint Jacques snackées, sauce champagne, fondue de poireaux ****</p> <p>Filet de chevreuil sauce fruits rouges, gratin de macaroni farcie à la duxelle et brisure de truffes ****</p> <p>Comme un Mont Blanc Marron/Yuzu</p>	<p><b>Menu à 28.00€ Menu Gastronomique</b></p> <p>Mise en bouche ***</p> <p>Entrée Salade croquante aux copeaux de foie gras et confit de canard ***</p> <p>Plat : Turbotin au Champagne, légumes d'hiver glacés ***</p> <p>Assortiment de desserts</p>	<p><b>Menu à 28.00€ Accord mets/Vins Soirée Val de Loire Menu confectionné par les élèves incluant 1 verre de vin par plat</b></p> <p>Crème brulée au foie gras Ou Feuillette de chèvre et rillons ****</p> <p>Andouillette au vouvray Ou Sandre poché au Sancerre ****</p> <p>Trilogie de fromage ****</p> <p>Nougat de Tours Ou Pêche Melba</p>	<p>Restaurant ouvert Menu à venir</p>	<p><b>Menu à 26.00€ Menu Bistronomique</b></p> <p>Langoustine/riz soufflé/cèleri et pomme ***</p> <p>Pavé de bœuf/Morilles/légu mes de saisons ***</p> <p>Fruits exotiques</p>	<p>Œuf poché Bragance, asperges vertes gratinées au parmesan ****</p> <p>Salmis de pintade et sa garniture ****</p> <p>Tarte fine aux poires/ amandes</p>	<p><b>Menu à 28.00€ Menu Gastronomique</b></p> <p>Repas de Noël 2BTSB + MAN STC &amp; MAN STS Menu proposé par les étudiants (Le Menu vous sera communiqué ultérieurement)</p>	<p><b>Menu à 18.00€ Menu de Noël</b></p> <p>Saumon mariné au citron vert ****</p> <p>Magret de canard caramélisé aux épices, polenta et flan de légumes ****</p> <p>Omelette Norvégienne</p>

	Lundi	Mardi	Mardi soir	Mercredi	Mercredi soir	Jeudi	Jeudi soir	Vendredi
Du 13 au 17/12/21	<b>Menu à 26.00€ Menu Gastronomique</b>  Saint Jacques snackée, sauce champagne, fondue de poireaux ****  Filet de chevreuil sauce fruits rouges, gratin de macaroni farcie à la duxelle et brisure de truffes ****  Comme un Mont Blanc Marron/Yuzu	<b>Menu à 28.00€ Menu Gastronomique</b>  Mise en bouche ***  Entrée Salade croquante aux copeaux de foie gras et confit de canard ***  Plat : Turbotin au Champagne, légumes d'hiver glacés ***  Assortiment de desserts	<b>Menu à 28.00€ Menu Gastronomique</b>  Menu de Noël  Mise en bouche Trio d'huitres gratinées ****  Duo de foie gras (Cru et poêlé) ****  Mignon de veau, purée de châtaigne, flan de champignon et émulsion de potiron ****  Dessert de Noël	Restaurant ouvert Menu à venir	<b>Menu à 26.00€ Menu Gastronomique</b>  Œuf/champignons/ Foie gras ***  Saumon & Sole/langoustine/lé gumes croquants ***  Marron	<b>Menu à 26.00€ Menu Gastronomique</b>  Ravioles de langoustines et son coulis ****  Ris de veau braisés au porto, artichauts et fricassée de champignon ****  Crêpes soufflées au Grand Marnier	<b>Menu à 28.00€ Menu Gastronomique</b>  Repas de Noël  2BTSB + MAN STC  & MAN STS Menu proposé par les étudiants  (Le Menu vous sera communiqué ultérieurement)	<b>Fermé</b>

**TARIFS 2021 MENU HORS BOISSONS**  
**RESTAURANT D'APPLICATION**  
**« Michel ROTH »**

**14,00€**

**18,00€**

**21,00€**

**26,00€**

**De 28.00 à 35,00€**