



MENU

Restaurant Lycée Darmanté

**RESERVATIONS à l'accueil ou
par téléphone au 05 58 72 73 85**

Déjeuner -12h15

Dîner -19h15

Menu à 10€

vin compris

Menu à 12€

vin non compris

Menu à 20€

un verre de vin compris

Recette des Truffles au chocolat

Pour 6 personnes :

- 1 boîte de lait concentré (397 g)
 - 4 cuillères à soupe de chocolat en poudre
 - 1 cuillère à soupe de beurre doux vermicelles au chocolat
- 1 Dans une casserole, faire fondre le beurre, puis ajouter le lait concentré et le chocolat en poudre.
 - 2 Faire chauffer à feu moyen, en remuant sans arrêt avec une cuillère en bois.
 - 3 Laisser cuire sans cesser de remuer, jusqu'à ce que le fond de la casserole apparaisse (environ 10 minutes).
 - 4 Mettre la pâte au réfrigérateur pour qu'elle refroidisse.
 - 5 Une fois la pâte refroidie, enduire vos mains de beurre, former des boules avec la pâte puis les rouler dans les vermicelles de chocolat.



Semaine du 04 au 08 Octobre

Lundi 04 Octobre

Soir - 19h15

12€

Déclinaison de salaisons du terroir
Cassolette de Chipirons persillade
Magret au poivre vert des îles
Mélímélo de légumes glacés
Choux à la crème

Mardi 05 Octobre

Soir - 19h15

20€

Soirée thème NORMANDIE-BRETAGNE

Amuse bouche
Pavé de cabillaud breton
Rognons de veau -pâtes fraîches
Ronde de desserts

Mercredi 06 Octobre

Midi - 12h15

12€

Potage cultivateur aux croutons
Truite aux amandes au beurre noisette
Pintadeau rôti sur canapé
Jardinière de légumes
Salade de fruits - Palmiers

Jeudi 07 Octobre

Soir - 19h15

20€

Assiette de tapas - verre de sangria
Morue à la Vianense
Cochon de lait sauce basque
et légumes en brochettes
Bouquet de desserts

Semaine du 11 au 15 Octobre

Lundi 11 Octobre Midi - 12h15

10€

Salade de tomates Feta au pistou

Blanquette de veau au curry
Riz madras

Crème citron et orange

Tuiles aux agrumes

Lundi 11 Octobre Soir - 19h15

Bouquet de crudités 12€

Goujonnette de limande sauce tartare

Poulet fermier des Landes chasseur
Pommes noisettes

Ananas flambé au rhum brun

Mardi 12 Octobre Soir - 19h15

Soirée thème NORD - PICARDIE 20€

- Amuses bouches : Crème de betterave

Beignet d'andouillette - Endives au marjolaine

- Moules à la Ch'timi,
fricadelle et sauce Piccalilli

- Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes
Endives braisées boulettes de pomme de terre

- Assiette de fromages

- Crème brûlée à la chicorée
caramélisée au sucre roux

Mercredi 13 Octobre Midi - 12h15

12€

Cocktail de crevettes

Darne de colin pochée

Steak sauté Bercy

Tagliatelles au parmesan

Tarte aux pommes

Jeudi 14 Octobre Soir - 19h15

20€

- Verrine d'œufs brouillés aux crevettes
Nage de St Jacques à l'anis vert

- Filet de Sole panée aux noisettes

- Selle d'agneau roulée,
cresson de verveine et pommes chateau

- Plateau de fromages

- Mousse à la passion et
son accompagnement de fruits flambés

Vendredi 15 Octobre Midi - 12h15

10€

Tartare de saumon aux agrumes

Poulet fermier rôti à l'ail confit
Pommes miettes

Plateau de fromages

Tarte tiède pommes rhubarbe

Semaine du 18 au 22 Octobre

Lundi 18 Octobre Midi - 12h15

Blancs de poireaux ravigote

Filet de dorade au citron vert

Pommes à l'anglaise

Concombres glacés

Salade de fruits 10€

Lundi 18 Octobre Soir - 19h15

Rosace d'avocat aux crevettes

Omelette aux piments

Sauté de Lapereau
aux champignons des bois

Pithiviers sauce anglaise 12€

Mardi 19 Octobre Soir - 19h15

Soirée thème AUVERGNE - LIMOUSIN 20€

- *Amuses bouches* : Mini omelettes Bragance

Soupe de châtaignes - Verrines de truite

*-Découpe de jambon d'Auvergne
petite salade bleue à l'huile de noix*

-Cocotte de Saumon aux lentilles du Puy

*-Côte de veau double sauce crème
et petits légumes glacés*

*-Tarte fine aux pommes
aux parfums de gentiane*

Mercredi 20 Octobre Midi - 12h15

Omelette aux piments doux

Moules Marinières

Goulasch Hongrois petits légumes

Pommes Normandes 12€

Jeudi 21 Octobre Soir - 19h15

Menu à thème : ANGLETERRE- IRLANDE 20€

- *Amuses bouches* : Toast à l'Anglaise
Welsh raberit

- *Moules de Loch Fyne
farciées à la mousse de saumon*

- *Saumon d'écosse*

- *Guinness beef stew*
Râgout de bœuf à la bière

-Cherry trifle « Wally Ladd »

Vendredi 22 Octobre Midi - 12h15

Quiche Lorraine

Escalope de veau à la crème

Pommes Purée

Plateau de fromages

Crème renversée au caramel 10€

Semaine du 04 au 05 Novembre

Jeudi 04 Novembre

Midi - 12h15

10€

Pamplemousse Cocktail
Truite meunière au champignons
pommes vapeur persillées

Petit pot de crème

Vendredi 05 Novembre

Midi - 12h15

10€

Moules Marinières
Filet de sole meunière
carottes et concombres glacés

Tarte Bourdaloue

Recette : Confiture de figues à la vanille

Ingrédients

1,5 kg de [figues](#)
1 kg de sucre
1 gousse de vanille



Préparation

Rincer les figues et bien les égoutter.

Enlever la queue et couper les figues en quartiers.

Mettre les figues dans une casserole à [fond](#) épais et les saupoudrer avec le sucre.

Laisser cuire la confiture à feu doux en écumant de temps en temps.

La confiture est prête quand elle s'est un peu épaissie.

Mettre la confiture bouillante dans des pots en verre stérilisés, les refermer aussitôt et les reposer à l'envers.

Laisser refroidir.

Pour finir... On peut remplacer le sucre par du sucre spécial confiture.

Semaine du 08 au 12 Novembre

Lundi 08 Novembre Midi - 12h15

10€

Cocktail de crevettes

Contre filet rôti - Pommes Darphin

Tartelette fine aux pommes

Crème Anglaise

Lundi 08 Novembre Soir - 19h15

12€

Gnocchi à la Parisienne

Darne de merlu maître d'hôtel

Bouquet de brocolis et
pommes allumettes

Pruneaux flambés à l'armagnac
Glace vanille bourbon

Mardi 09 Novembre Midi - 12h15

10€

Assiette de crudités

Côte de veau à la crème

Pommes sautées à cru

Poires flambées au sorbet

Mercredi 10 Novembre

Midi - 12h15

12€

Crème Dubarry

Coquilles St Jacques au gratin

Contre filet à l'ail
Pommes dauphines

Crêpe Suzette

Mardi 09 Novembre Soir - 19h15

Soirée thème ANTILLES - REUNION 20€

- *Amuses bouches* : - Accras de morue
- Boudin créole aux achards
- Mousse d'avocat au piment de Cayenne

- *Tarte au crabe*

- *Cari poisson à la réunionnaise*

- *Carré de porc poêlé à l'ananas
purée de patates douces,
gratin de christophines*

- *Tulipe de fruits exotiques flambés
au rhum brun sur un lit de sorbet*

Vendredi 12 Novembre

Midi - 12h15

10€

Velouté de cresson

Escalope viennoises

Pommes sautées à cru
Haricots verts aux échalotes
Génoise roulée au chocolat



Semaine du 15 au 18 Novembre

Lundi 15 Novembre Midi - 12h15

Œuf mimosa au crabe 10€

Escalope de volaille aux aromates

Légumes grillés

Assiette de sorbets

Lundi 15 Novembre Soir - 19h15

Tartare de saumon aux saveurs des îles

Œufs farcis Chimay

Caneton aux olives de Nions

Pommes cocotte

Poire Belle Hélène

12€

Mardi 16 Novembre Midi - 12h15

Assiette de charcuteries 10€

Truite au riesling

Blanquette de veau - Riz Créole

Tartelette Alsacienne

Mardi 16 Novembre Soir - 19h15

Soirée thème BOURGOGNE « les Gibiers » 20€

- *Amuses bouches* : - Feuilletés d'escargots

- Soupe de cuisses de grenouilles

- Mini gougères

- *Filet de sandre à la dijonnaise*

- *Salmi de Palombes au Mâconnais*

- *Gigae de Chevreuil sauté sauce poivrade*

Garniture Nivernaise

- *Assiette de fromages*

- *Poire Belle Dijonnaise - Petits fours*

Mercredi 17 Novembre Midi - 12h15

Jalousie au fromage 12€

Paupiette de merlu au Noilly

Escalope de veau viennoise

pommes sautées à cru

Salade de fruits exotiques

Jeudi 18 Novembre Midi - 12h15

Salade landaise 10€

Pintadeau rôti

Pommes sautées

Crème Mauresque

Vendredi 19 Novembre Midi - 12h15

Potage Darblay 10€

Blanquette de veau

Purée à la coriandre

Chocolat liégeois

Semaine du 22 au 26 Novembre

Lundi 22 Novembre Midi - 12h15

Salade landaise 10€
Magret de canard au poivre vert
Gratin Dauphinois
Tarte Alsacienne

Lundi 22 Novembre Soir - 19h15

Assiette de Macédoine de légumes 12€
Darne de saumon d'Ecosse
sauce béarnaise
Navarin d'agneau aux pommes
Crêpes Suzette

Mardi 23 Novembre Midi - 12h15

Salade Mesclun aux trois viandes 10€
Poulet fermier des Landes
rôti à l'ail rose
Crème renversée

Mardi 23 Novembre Soir - 19h15

Soirée thème ALSACE - LORRAINE 20€



- Amuses bouches : - Quiche Lorraine
- Foie gras aux épices - Mini gougères
- Truite farcie poêlée
Sauce crémée au riesling
- aprême de Pintade sauce velour
Choucroute- légumes glacés
- Assiette de desserts

Mercredi 24 Novembre Midi - 12h15

Jalousie au fromage 12€
Paupiettes de merlu au Noilly
Escalope de veau viennoise
pommes sautées à cru
Salade de fruits exotiques

Jeudi 25 Novembre Midi - 12h15

Salade landaise 10€
Pintadeau rôti et son jus au romarin
Pommes sautées
Crème Mauresque

Vendredi 26 Novembre Midi - 12h15

Crème Dubarry 10€
Darne de saumon grillée
sauce béarnaise
Endives braisées meunières
Salade d'oranges

Semaine du 29 Novembre au 03 Décembre

Lundi 29 Novembre Midi - 12h15

Assiette de crudités 10€

Steak au poivre pommes allumettes

Champignons persillés

Sabayon de fruits

Lundi 29 Novembre Soir - 19h15

Assiette d'huitres 12€

Soufflé au fromage

Magret de canard au poivre vert

Semoule aux raisins sauce caramel

Mardi 30 Novembre Midi - 12h15

Macédoine de légumes 10€
mayonnaise

Entrecôte maître d'hôtel
pommes Pont Neuf

Salade de pommes citronnée

Mardi 30 Novembre Soir - 19h15

Soirée thème SAVOIE- FRANCHE COMTE 20€

Amuses bouches : - Tartiflette

- Salade de pissenlits

- Escargots aux noix

- Saumon de fontaine poêlé au beurre blanc

- Filet de bœuf en croûte

Garniture Bourgeoise

- Assiette de fromages

- Nougat glacé - Macarons

Mercredi 01 Décembre Midi - 12h15

Assiette d'huitres 12€
Coquilles St Jacques au gratin

Contre filet rôti à l'ail
Pommes dauphines

Crêpes fourrées

Jeudi 02 Décembre Midi - 12h15

Avocat aux crevettes 10€

Contre filet rôti dans son jus

Jardinière de légumes

Tarte Alsacienne

Vendredi 03 Décembre Midi - 12h15

Assiette Nordique 10€

Côte de porc charcutière

Jardinière de légumes

Choux chantilly

Semaine du 06 au 10 Décembre

Lundi 06 Décembre Midi - 12h15

Salade de gésiers confits **10€**
Filet de truite saumonée
Etuvé de poireaux - carottes glacées
Profiteroles au chocolat

Lundi 06 Décembre Soir - 19h15

Sujet d'examen **12€**
S1

Mardi 07 Décembre Midi - 12h15

10€
Assiette de charcuteries
Poulet grillé à l'américaine
Cocktail Florida

Mardi 07 Décembre Soir - 19h15

Soirée thème DELICES de la MER **25€**

- Buffet de fruits de mer
- Pavé de Merlu Bayonnaise
- Buffet de Pâtisseries

Vin et café compris

Mercredi 08 Décembre Midi - 12h15

12€
Quiche Lorraine
Poulet sauté chasseur
Pommes sautées à cru
Cerises Jubilé - Petits fours

Jeudi 09 Décembre Midi - 12h15

10€
Assiette d'huitres
Côtes d'agneau bretonnes
Carottes à la crème
Tarte fine à la poire - Glace vanille

Vendredi 10 Décembre Midi - 12h15

10€
Allumettes au fromage
Tranche de gigot grillée
beurre de poivrons
Flageolets basques
Ananas flambé

Semaine du 13 au 17 Décembre

Lundi 13 Décembre Midi - 12h15

Cocktail de crabe et crevettes **10€**
Filet mignon à la moutarde
Ragout de petits pois aux artichauts
Crêpes Suzette

Lundi 13 Décembre Soir - 19h15

Sujet d'examen **12€**
S1

Mardi 14 Décembre Midi - 12h15

Assiette de crudités **10€**
Côte de porc à l'anglaise
Haricots blancs
Tarte fine aux pommes,
Glace cannelle

Mardi 14 Décembre Soir - 19h15

Repas dansant **CHAMPAGNE-ARDENNES** **25€**

Mercredi 15 Décembre Midi - 12h15

Assiette de charcuteries **12€**
Côte de veau sautées
sauce au Marsala
Pommes sautées à cru
Tarte aux pommes

Amuses bouches :

- Médaillon de pied de cochon
à la Ste Méné Houlde
- Jambon des Ardennes

- Sole soufflée au champagne

- Chapon rôti

Galettes de pommes de terre

Marrons confits dans leur jus

- Assiette de fromages

- Gratin de fruits frais sauce ratafia

- Sorbet champagne

Vin et café compris

Coupe de champagne

Jeudi 16 Décembre Midi - 12h15

Œuf cocotte à la crème **10€**
Darne de saumon béarnaise
Assortiment de légumes tournés
Piores flambées sur sorbet

