

Menus du 1^{er} au 24 février 2012

Mercredi 1 février

Croustade d'œufs brouillés Portugaise
Entrecôte grillée, beurre maître d'hôtel
Pommes château
Fromage

Crème caramel

Jeudi 2 février

Velouté Dubarry
Magret de canard au cassis
Pommes Château
Fromage
Crème brûlée

Mercredi 8 février

Quiche aux épinards
Steak au poivre
Pommes sautées
Fromage
Pamplemousse cocktail ou soufflé chaud au grand-Marnier

Jeudi 9 février

Gnocchi à la parisienne
Carré de porc poêlé
Petits pois à la Française
Fromage
Ananas flambé sur glace vanille

Vendredi 10 février

Légumes à la grecque
Poulet grillé à l'Américaine
Fromage
Profiteroles au chocolat

Vendredi 17 février

Œufs pochés en meurette
Pintadeau rôti sur canapé
Pommes cocotte, étuvée de choux verts
Fromage

Bananes flambées

Mercredi 22 février

Crème vichyssoise
Darne de saumon grillée, sauce Béarnaise
Pommes Pont neuf
Fromage
Tarte aux pommes

Jeudi 23 février

Crème Dieppoise
Carré de porc poêlé
Pommes cocottes
Fromage
Génoise, sauce Anglaise

Vendredi 24 février

Quiche Lorraine
Magret de canard au poivre vert
Pommes sautées
Fromage
Poire belle Hélène

« Nos viandes bovines sont origine France »

Semaine des chefs au CIFA Jean Lameloise

Mardi 14 février participation de Philippe Masson chef de cuisine « Passion cuisine » à 71550 Rully

Philippe Masson a consacré 16 ans de carrière au restaurant Lameloise au poste de chef pâtissier. Il enseigne aujourd'hui la pâtisserie et la cuisine au grand public.

Velouté de chou fleur noisette

Verrine d'escargots en jus d'herbe et son espuma d'ail doux

Dos de cabillaud en croute de chorizo doux, crémeux haricots coco et sa sauce dissociée

24€

Fromage

Croustille de pommes au pain d'épices, glace vanille

Mercredi 15 février participation de Sébastien Mazoyer chef de cuisine Restaurant « L'Embellie » 71250 Sainte Cécile

A 30 ans ce jeune chef possède déjà une solide expérience acquise aux remparts à Tournus, Sofitel Paris, casino de Divonne les Bains, Michel Chabran à Valence, le France à Montceau les mines. Il dirige son établissement avec son épouse Céline depuis 2009.

Amuse bouche

Œufs pochés, émulsion de bleu de Gex, tuile de parmesan

20€

Suprême de pintade poêlée, gratin de crozets au reblochon

Fromage

Tiramisu à l'ananas

Jeudi 16 février participation de Philippe Bouché chef de cuisine Restaurant « Le chalet bleu » 71400 Autun

Après ses classes au palais de l'Elysée et quelques belles adresses Parisiennes, c'est en 1995 que Philippe Bouché prend la direction de son établissement.

Poêlée de pied de cochon et escargots de Bourgogne, écrasé de pomme de terre Charlotte, émulsion à l'ail doux

Croustillant de noix de saint jacques, crémeux de châtaignes, risotto d'épeautre et potiron au lard fumé

Coque d'endives et roquefort aux abricots confits

24€

Compotée de poires et mangues, crème légère au chocolat blanc, financier aux noix