

Date	Service	Restaurant ROMANIN	
mardi 12 novembre 2019	Fermé		
mercredi 13 novembre 2019	Midi	<p>Menu brasserie/snacking à 11€ ✕✕✕✕</p> <p>Œufs farcis Chimay ***</p> <p>Navarin d'agneau printanier ***</p> <p>Fruits flambés</p>	
jeudi 14 novembre 2019	Midi	<p>Menu à 17€ ✕✕✕✕</p> <p>Cocktail de crevettes ***</p> <p>Couscous royal ***</p> <p>Carpaccio d'ananas, sorbet citron et sa ligne de meringue</p>	
jeudi 14 novembre 2019	soir	<p>Menu dégustation à 28€ ✕✕✕✕</p> <p>Mise en bouche ***</p> <p>Crème renversée de champignons au caramel porto velouté des prairies ***</p> <p>Pomme de ris de veau au millet OU côte de veau, pomme de terre à l'huile d'olive et tomate, sauce à la sauge ***</p> <p>Ananas victoria meringué et sa tuile caramélisée au sésame</p>	
vendredi 15 novembre 2019	Midi	<p>Menu à 17€ ✕✕✕✕</p> <p>Fritto misto sauce tartare ***</p> <p>Osso bucco à la milanaise ***</p> <p>Profiteroles chocolat vanille Crème fouettée à la vanille de Madagascar</p>	
mardi 19 novembre 2019	fermé		
mercredi 20 novembre 2019	Midi	<p>Menu brasserie/snacking à 11€ ✕✕✕✕</p> <p>Salade gourmande ***</p> <p>Blanquette de saumon, riz Pilaf et tomates cocktail rôtis ***</p> <p>Crêpes au sucre / chocolat / banane / Chantilly</p>	

jeudi 21 novembre 2019	Midi	<p>Menu à 17 euros ✕✕✕✕</p> <p>Crème de potimarron et sa raviole au foie gras ***</p> <p>Timbale de merlan et de langoustines, velouté et dartois de légumes ***</p> <p>Poire belle Hélène au chocolat</p>	
jeudi 21 novembre 2019	soir	<p>Menu dégustation à 28€ ✕✕✕✕</p> <p>Mise en bouche ***</p> <p>Œuf croustillant et meurette d'escargots ***</p> <p>Côte de bœuf béarnaise pommes pont neuf ***</p> <p>Mousse au fromage blanc et coulis de fruits rouges</p>	
vendredi 22 novembre 2019	Midi	<p>Menu à 17€ ✕✕✕✕</p> <p>Salade de chèvre chaud ***</p> <p>La Potée Auvergnate ***</p> <p>Cerises Jubiléés glace vanille en chaud froid</p>	
mardi 26 novembre 2019	Midi	<p>Menu brasserie/snacking à 11€ ✕✕✕✕</p> <p>Quiche au Reblochon ***</p> <p>Aile de raie grenobloise, flans de légumes, gnocchis ***</p> <p>Tiramisu</p>	
mercredi 27 novembre 2019	Midi	<p>Menu brasserie/snacking à 11€ ✕✕✕✕</p> <p>Crème Potimarron ***</p> <p>Fricassée de volaille en colombo, purée de patate douce, riz madras ***</p> <p>Vacherin revisité</p>	
jeudi 28 novembre 2019	Midi	<p>Menu à 17€ ✕✕✕✕</p> <p>Salade de Saint jacques au jus de tomate citronné, macédoine de pommes verte et fenouil ***</p> <p>Sole meunière et légumes à l'anglaise ***</p> <p>Profiteroles au chocolat</p>	

jeudi 28 novembre 2019	soir	<p>Menu dégustation à 28€ XXXXXXXXXX</p> <p>Mise en bouche ***</p> <p>Supions de méditerranée persillés, olives noires et compotée de tomates ***</p> <p>Daurade grillée et flambée, beurre à l'anis et endives braisées ***</p> <p>Baba au rhum façon BOUCHON, chantilly et fruits rouges</p>	
vendredi 29 novembre 2019	Midi	<p>Menu à 17€ XXXXXXXXXX</p> <p>Escalope de foie gras aux pommes ***</p> <p>Assiette façon bouillabaisse, pomme vapeur et ses croûtons de rouille ***</p> <p>Millefeuille caramélisée</p>	
mardi 03 décembre 2019	Midi	<p>Menu brasserie/snacking à 11€ XXXXXXXXXX</p> <p>Crème Dubarry ***</p> <p>Fish'n chips, salade , frites, purée de pois et sauce tartare ***</p> <p>Salade de fruits frais</p>	
mardi 03 décembre 2019	soir	<p>Menu spécial à 35€</p> <p>Aide au financement d'un voyage pédagogique des élèves des classes Terminales de la restauration à Rungis et Paris sur 4 jours</p> <p>Velouté perlé de topinambours aux châtaignes ***</p> <p>Saint-Jacques snackées au chorizo et rizotto d'asperges ***</p> <p>Demi magret de canard en aigre doux, poêlée forestière et pommes allumettes ***</p> <p>Plateau de fromages affinés de nos régions ***</p> <p>Paris Brest</p>	
mercredi 04 décembre 2019	fermé		

jeudi 05 décembre 2019	Midi	<p>Menu à 17€</p> <p>Elèves de service en examen, (2 tables entre 4 et 6 personnes en priorité)</p> <p>****</p> <p>Gambas flambés, rougail Papaye ***</p> <p>Colombo d'agneau, gratin de Christophine à la coco, purée de patate douce ***</p> <p>Variation autour de l'ananas</p>	
jeudi 05 décembre 2019	soir	<p>Menu à 22 €</p> <p>****</p> <p>Mise en bouche ***</p> <p>Minestrone de langoustine jus de pistou ***</p> <p>Dos de cabillaud sauté au chou vert, sauce curry et petits légumes ***</p> <p>Poire pochée, farcie et glacée sur sablé, crème pistachée</p>	
vendredi 06 décembre 2019	Midi	<p>Menu à 17€</p> <p>****</p> <p>Buffet de mises en bouche des îles ***</p> <p>Gambas flambées au rhum, riz créole et rougail de tomate au gingembre ***</p> <p>Entremet mangue passion</p>	
mardi 10 décembre 2019	fermé		
mercredi 11 décembre 2019	fermé		
jeudi 12 décembre 2019	Midi	<p>Menu à 22€</p> <p>Elèves de service en examen, (2 tables entre 4 et 6 personnes en priorité)</p> <p>****</p> <p>Buffet des ILES ***</p> <p>Poisson à la tahitienne, acras de morue, salade patates douces Porc à l'ananas, poulet fafa au gingembre, frite de taro, chayottes farcies, riz pilaf à la papaye Po'é au potiron, glace vanille, salade de fruits exotiques, tarte coco</p>	

jeudi 12 décembre 2019	soir	<p>Menu dégustation à 28 € ✕✕✕✕ Mise en bouche ***</p> <p>Ravioles de langoustines, capuccino au coulis de crustacés ***</p> <p>Demi magret de canard aux épices, tian de légumes et bouchons de pommes ***</p> <p>Moelleux au chocolat, compotée d'agrumes, quenelle de crème fouettée vanillée</p>	
vendredi 13 décembre 2019	Midi	<p>Menu à 17€ Elèves de service en examen, (2 tables entre 4 et 6 personnes en priorité) ✕✕</p> <p>Œufs cuits mollet, confit de courgette et ris de veau, velouté de volaille au paprika ***</p> <p>Lotte et langoustines à l'orange et aux épices ***</p> <p>Brioche perdue aux fruits rouges et mousseline pistache</p>	
mardi 17 décembre 2019	Midi	<p>Menu de Noel à 17€ ✕✕✕✕</p> <p>Foie gras OU huîtres gratinées ***</p> <p>Filet de sole au champagne, légumes glacés et julienne de poireaux crémée ***</p> <p>Profiteroles de Noel</p>	
mercredi 18 décembre 2019	Midi	<p>Menu de Noel à 17€ ✕✕✕✕</p> <p>Foie gras OU huîtres gratinées ***</p> <p>Demi magret de canard aux griottes, fagot de haricots verts et pommes sautées ***</p> <p>Tarte chocolat framboise</p>	

jeudi 19 décembre 2019	Midi	<p>Menu dégustation de Noël à 28€ Elèves de service en examen, (2 tables entre 4 et 6 personnes en priorité) ❖❖❖❖</p> <p>Pressé de confit au foie gras et au muscat ***</p> <p>Feuilleté de ris de veau aux morilles et parfum de truffe ***</p> <p>Blanquette de lotte, saumon et langoustine, légumes d'antan ***</p> <p>Succès glacé au praliné</p>	
jeudi 19 décembre 2019	soir	<p>Menu dégustation de Noël à 35€ ❖❖❖❖</p> <p>Huitre en gelée, chantilly au caviar ***</p> <p>Marbré de foie gras au Pacherenc de Vic Bilh, filet de caille confit au Maury, gelée balsamique et miel de châtaignier ***</p> <p>1/2 Homard façon thermidor et buisson de verdure ***</p> <p>Filet de bœuf Wellington aux morilles, panier gourmand de légumes de saison ***</p> <p>Entremet Royal chocolat, macaron pistache</p>	
vendredi 20 décembre 2019	Midi	<p>Menu dégustation de Noël à 35€ Elèves de service en examen, (2 tables entre 4 et 6 personnes en priorité) ❖❖❖❖</p> <p>Mise en bouche autour de la Saint Jacques ***</p> <p>Duo de foie gras chaud et froid, sorbet pomme verte ***</p> <p>1/2 Homard au champagne, mousseline de patate douce aux châtaignes ***</p> <p>Assiette gourmande de Noël</p>	