

ÉCOLE HÔTELIÈRE DE SAUMUR

MENUS 2024-2025



LYCÉE
SADI-CARNOT
JEAN-BERTIN
SAUMUR



LYCÉE
SADI-CARNOT
JEAN-BERTIN
SAUMUR

MENUS

2024-2025

Chers clients,

Une nouvelle année gourmande arrive.

L'ensemble de l'équipe du lycée Sadi Carnot-Jean Bertin vous remercie de l'intérêt que vous portez à notre École hôtelière.

Nous aurons le plaisir de vous accueillir :

- Pour déjeuner tous les jours de la semaine au bistrot Carnot Bertin (niv 2) et la table de Marceau (niv 3).
- Pour dîner du lundi au jeudi soir et exceptionnellement certains vendredis à la table de Marceau.

Réservations
02 41 53 50 35



NOS DÉJEUNERS

Déjeuner

Accueil entre **12h15** et **12h30**
du lundi au vendredi
jusqu'à **13h45** (fin de service)

2 formules

différents types de restauration (selon la pédagogie)

Formule 1

Entrée - Plat - Dessert

13.00 € à 16.00 €

Formule 2

Entrée - Plat ou Plat - Dessert

10.00 €

Cher (e) client,

Les prix des denrées augmentent régulièrement, nous sommes donc contraints de répercuter ces prix sur celui que vous payez dans nos restaurants pédagogiques. Nous sommes aussi parfois amenés à modifier les prix de certaines denrées en raison de la fluctuation des prix et des arrivages parfois incertains. C'est pourquoi nous vous proposons une fourchette de prix plutôt qu'un prix fixe et définitif. Nous vous prions de bien vouloir nous en excuser par avance et nous vous souhaitons de passer d'excellents moments dans nos restaurants pédagogiques.

Cécile Moreau, Provisseure,

Pour les réservations, Christy GREVET, Directeur Technique

**Vous pouvez réserver au téléphone
au 02.41.53.50.35
M.Grevet Christy**

NOS DÎNERS

Dîner

Venez éveiller vos papilles autour de saveurs multiculturelles et une cuisine moderne.

Accueil entre **19h15** et **19h30** du lundi au vendredi
jusqu'à **21h45** (fin de service)

SOIRÉES À THÈME

 1ère bac professionnel : 20.00 € à 25.00 €
(hors boisson)

 Term bac professionnel : 20.00 € à 27.00 €
(hors boisson)

 BTS 1ère et 2ème année : 25.00 € à 30.00 €

Retrouvez les pastilles de couleurs à côté des menus
afin de vous donner une fourchette de prix



2ème année BTS

En fonction des activités pédagogiques, le choix ne sera pas possible, classe d'examen, oblige !

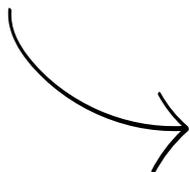
Les repas GALA

13 décembre 2024 (complet)
24 janvier 2025 (complet)
28 mars 2025



SUIVEZ NOTRE ACTUALITÉ

Notre site internet



instagram
école hôtelière



LA RÉSERVATION

Info pratique :

Vous retrouverez à côté des menus des pastilles de couleurs qui indiquent les fourchettes de prix (hors boisson).

 13 à 16 €  20 à 25 €  20 à 27 €  25 à 30 €

Vous pouvez réserver en ligne



S 45 du 04 au 08 nov 2024



Réservations
02.41.53.50.35

Le bistrot Carnot Bertin

Déjeuner

Vend



Crème de carotte

Escalope de volaille à la crème, écrasé de PDT, sauce crème, brocolis ou chou romanesco

Tartelette (PAI) chantilly myrtilles, éclats de pistaches



S 45 du 04 au 08 nov 2024



La table Marceau

Déjeuner

Réservations
02.41.53.50.35

Lundi		Avocat crevettes Blanquette de veau, tagliatelles fraîches Bavarois mangue
Merc		Crème de panais Volaille pochée, sauce suprême, potiron rôti Tarte aux pommes
jeudi		Velouté Potimarron Suprême de pintade Tagliatelles fraîches Salade de fruits saison
Vend		Vol au vent forestier Pavé de biche Grand Veneur, pommes safranées, carotte fane. Pommes flambées et financier de Sully

La table Marceau

Dîner

mardi		Sangeet Soirée Salade de homard, vinaigrette au curry, pomme verte et fenouil Filet de dorade, marinade au yaourt et épices, riz basmati aux herbes OU Poulet Tandoori, légumes grillés et sauce raïta Sorbet mangue, espuma de cardamome, tuile au sésame noir
Merc		LE CENTRE Salade de rillons de Touraine et champignons forestiers Râble de lapin farci aux champignons Pomme tournée Potimarron rôti, tomate cerise rôtie Tarte Tatin, sorbet pomme et crème fouettée

S 46 du 11 au 15 nov 2024



Réservations
02.41.53.50.35

Le bistrot Carnot Bertin

Déjeuner

Vend



Crème de carotte
Escalope de volaille à la crème, écrasé de PDT, sauce crème, brocolis ou
chou romanesco
Tartelette (PAI) chantilly myrtilles, éclats de pistaches



S 46 du 11 au 15 nov 2024



La table Marceau

Réservations
02.41.53.50.35

Déjeuner

mardi	 <p>Velouté Potimarron Suprême de pintade Tagliatelles fraîches Salade de fruits saison</p>
Merc	 <p>FERME</p>
jeudi	 <p>Potage de pois cassé, foie gras poêlé, tomate confite, croutons Pavé de saumon confit à juste cuisson , compotée de chou rouge au lard fumé, vinaigrette tiède au fruit de la passion Tiramisu framboise spéculos</p>
Vend	 <p>Assiette de charcuteries Lyonnaises Coq au Vin, pomme de terre farcie, carotte fane. Nonnette en entremet</p>

La table Marceau Dîner

mardi	 <p>Sangeet Soirée Salade de homard, vinaigrette au curry, pomme verte et fenouil Filet de dorade, marinade au yaourt et épices, riz basmati aux herbes OU Poulet Tandoori, légumes grillés et sauce raïta Sorbet mangue, espuma de cardamome, tuile au sésame noir</p>
Merc	 <p>LE RHÔNE-ALPES : Pays de M. Bocuse Salade Lyonnaise (mesclun, cervelas, noix, oignon rouge, lardons, fourme de Montbrison), Ballottine de volaille de Bresse aux morilles, Pomme purée et petits légumes Tarte Mont-Blanc marron/myrtille et sorbet Chartreuse.</p>

S 47 du 18 au 22 nov 2024



Réservations
02.41.53.50.35

Le bistrot Carnot Bertin

Déjeuner

jeudi	 <p>Salade de crudités asiatiques Fricassée de poulet au cidre, Gratin dauphinois Tarte Tatin</p>
Vend	 <p>Crème de carotte Escalope de volaille à la crème, écrasé de PDT, sauce crème, brocolis ou chou romanesco Tartelette (PAI) chantilly myrtilles, éclats de pistaches</p>



S 47 du 18 au 22 nov 2024



La table Marceau

Réservations
02.41.53.50.35

Déjeuner

Lundi	 <p>Salade composée Steak au poivre, pommes paillason brioche façon pain perdue</p>
jeudi	 <p>Potage de pois cassé, foie gras poêlé, tomate confite, croutons Pavé de saumon confit à juste cuisson, compotée de chou rouge au lard fumé, vinaigrette tiède au fruit de la passion Tiramisu framboise spéculos</p>
Vend	 <p>Assiette de charcuteries Lyonnaises Coq au Vin, pomme de terre farcie, carotte fane. Nonnette en entremet</p>

La table Marceau Dîner

mardi	 <p>Noche Latina Tartare de bœuf à la mode argentine, chimichurri, croûtons à l'ail Pavé de saumon à la chilienne, purée de patates douces, salsa verte OU Picanha grillée, haricots noirs, farofa, sauce à la coriandre Mousse de dulce de leche, biscuit croquant, sel de mer</p>
Merc	 <p>LE RHÔNE-ALPES : Pays de M. Bocuse Amuse-Bouche : quenelle de poisson sauce nantua Salade Lyonnaise (mesclun, cervelas, noix, oignon rouge, lardons, fourme de Montbrison), Ballottine de volaille de Bresse aux morilles, Pomme purée et petits légumes Tarte Mont-Blanc marron/myrtille et sorbet Chartreuse.</p>

S 48 du 25 au 29 nov 2024



Réservations
02.41.53.50.35

La table Marceau

Déjeuner

Lundi



Velouté de courge, crème de lard
Embeurré de choux, poitrine de porc au miel
Coupe de sorbets

La table Marceau Dîner

mardi



Noche Latina
Amuse-Bouche
Tartare de bœuf à la mode argentine, chimichurri, croûtons à l'ail
Pavé de saumon à la chilienne, purée de patates douces, salsa verte
OU Picanha grillée, haricots noirs, farofa, sauce à la coriandre
Mousse de dulce de leche, biscuit croquant, sel de mer
Mignardise

S 49 du 02 au 06 déc 2024



Réservations
02.41.53.50.35

La table Marceau

Déjeuner

lundi	 <p>Souffle à l'emmental Carré de porc au miel, légumes façon wok Crêmet d'Anjou</p>
mardi	 <p>Tartare Saumon et endives Fricassée de volaille à l'Angevaine, riz pilaf Poires "Belle Angevine"</p>
Merc	 <p>Trio de rilette Omelette roulée aux fines herbes, salade au lard Soufflé glacé à la nougatine, coulis de fruits</p>
jeudi	 <p>Tartare Saumon et endives Fricassée de volaille à l'Angevaine, riz pilaf Poires "Belle Angevine"</p>

La table Marceau Dîner

lundi	 <p>Foie gras, pain d'épices sauté, compote de poire aux épices Saumon fumé de l'école hôtelière Parmentier de joue de bœuf et truffes Buchette de Noël Truffe au chocolat</p>
mardi	 <p>Soirée Hygge Gravlax de saumon betterave, moutarde douce et salade de jeunes pousses Pavé de cabillaud, purée de panais, beurre noisette et baies de genièvre OU Côtelettes d'agneau, gratin de rutabaga, jus de viande au romarin et à la myrtille Cheesecake au skyr, compote de baies nordiques, crumble de pain d'épices</p>

S 50 du 09 au 13 déc 2024



Réservations
02.41.53.50.35

La table Marceau

Déjeuner

mardi	 <p>Tartare Saumon et endives Fricassée de volaille à l'Angevine, riz pilaf Poires "Belle Angevine"</p>
Merc	 <p>Raviole de thon au mascarpone, bouillon thaï Suprême de caille aux raisins et vin jaune, flan de légumes rubané Café gourmand</p>
jeudi	 <p>Tartare Saumon et endives Fricassée de volaille à l'Angevine, riz pilaf Poires "Belle Angevine"</p>

La table Marceau

Dîner

lundi	 <p>Foie gras, pain d'épices sauté, compote de poire aux épices Saumon fumé de l'école hôtelière Parmentier de joue de bœuf et truffes Buchette de Noël Truffe au chocolat</p>
mardi	 <p>Gravlax de saumon betterave, moutarde douce et salade de jeunes pousses Pavé de cabillaud, purée de panais, beurre noisette et baies de genièvre OU Côtelettes d'agneau, gratin de rutabaga, jus de viande au romarin et à la myrtille Cheesecake au skyr, compote de baies nordiques, crumble de pain d'épices</p>
jeudi	 <p>AB - Accras de gambas Assiette festive (produits école hôtelière) Sole sautée, hollandaise citron, pressé de pdt, choux romanesco Fromage fondu Bûche exotique</p>

S 51 du 16 au 20 déc 2024



Réservations
02.41.53.50.35

La table Marceau

Déjeuner

mardi	 <p>Tartare Saumon et endives Fricassée de volaille à l'Angevaine, riz pilaf Poires "Belle Hélène"</p>
Merc	 <p>Projet cuisine, restaurant fermé</p>
jeudi	 <p>Tartare Saumon et endives Fricassée de volaille à l'Angevaine, riz pilaf Poires "Belle Hélène"</p>

La table Marceau

Dîner

lundi	 <p>Foie gras, pian d'épices sauté, compote de poire aux épices Saumon fumé de l'école hôtelière Parmentier de joue de bœuf et truffes Buchette de Noël Truffe au chocolat</p>
mardi	 <p>Bruxelles Brassée Amuse-Bouche Tarte à l'oignon à la bière inspirée par la cuisine belge Filet de cabillaud à la bière blanche et purée de céleri-rave OU Carbonnade flamande accompagnée de frites maison Crème brûlée à la bière ambrée Mignardise</p>

S 02 du 06 au 10 janv 2025



Réservations
02.41.53.50.35

Le bistrot Carnot Bertin

Déjeuner

Lundi	● Terrine de campagne Caille rôti et jus, pommes duchesses flan de carottes Buche pâtissière
Merc	● Tartare de saumon, agrumes et avocat Rôti de porc et jus pomme boulangère flan d'épinards Bûche individuelle
jeudi	● Salade coleslaw Filet canette jus corsé Amboka, Galipette à la tomme d'Anjou Choux aux fruits exotiques



S 02 du 06 au 10 janv 2025



La table Marceau

Réservations
02.41.53.50.35

Déjeuner

Lundi	 <p>Assiette de fruits de mer Filet de limande bonne femme, légumes étuvés Galette des rois</p>
mardi	 <p>Salade coleslaw Filet canette jus corsé Amboka, Galipette à la tomme d'Anjou Choux aux fruits exotiques</p>
Merc	 <p>RESTAURANT FERME PROJET CUISINE</p>
jeudi	 <p>Filet de maquereau en escabèche, spaghetti de courgette Cœur de rumsteak grillé, pomme darphin, sauce béarnaise Riz maltais, suprêmes d'orange sanguine, coulis de framboise</p>
Vend	 <p>Tarte au Munster Darne de saumon Tagliatelles fraîches et embeurrée de choux aux lardons Strudel aux pommes</p>

La table Marceau

Dîner

mardi	 <p>Bruxelles Brassée Tarte à l'oignon à la bière inspirée par la cuisine belge Filet de cabillaud à la bière blanche et purée de céleri-rave OU Carbonnade flamande accompagnée de frites maison Crème brûlée à la bière ambrée</p>
merc	 <p>L'Alsace : Souvenirs du marché de Noël Tranche de foie gras d'oie poêlée et son chutney de poires, Sandre au Riesling Forêt Noire</p>

S 03 du 13 au 17 janv 2025



Le bistrot Carnot Bertin

Réservations
02.41.53.50.35

Déjeuner

mardi	● Salade ananas crevettes au curry Magret sauce Royal Combiier, Pommes sautées à la graisse de canard Choux craquelin crème légère praliné
Merc	● millefeuille de légumes crème de céleri pintadeau farcie sous peau, polenta moelleuse Tarte Tatin glace vanille
jeudi	● Salade ananas crevettes au curry Magret sauce Royal Combiier, Pommes sautées à la graisse de canard Choux craquelin crème légère praliné

La table Marceau

Déjeuner

Lundi	● Œuf poché Basquaise, chips de lard Sole meunière, carottes étuvées Plateau de fromages
mardi 1.STHR	● Velouté de la mer aux épices Filet mignon, flan de légumes, gâteau de céleri rave et poitrine fumé Tarte aux pommes flambées, glace caramel beurre salé, sauce au cidre
Merc	● Salade de Harengs pomme de terre Mignon de porc sauce moutarde, julienne de légumes Teurgoule
jeudi	● Filet de maquereau en escabèche, spaghetti de courgette, bouillon de crustacés Cœur de rumsteak grillé, pomme darphin, tomates provençales, sauce béarnaise Riz maltais, suprêmes d'orange sanguine, coulis de framboise

S 04 du 20 au 24 janv 2025



Réservations
02.41.53.50.35

Le bistrot Carnot Bertin

Déjeuner

Lundi	 <p>Terrine de poisson Poulet rôti, légumineuse Tarte fine aux pommes</p>
mardi	 <p>Frisée aux rillauds d'Anjou, œuf mollet et St Maure, Cuisse de lapin estragon, Écrasé de PDT à la ciboulette, échaillon confit Salade de fruits asiatique, granité menthe glaciale « A la folie »</p>
Merc	 <p>Avocat cocktail poulet rôti, légumineuse Mille feuille crème légère glace caramel</p>

S 04 du 20 au 24 janv 2025



Réservations
02.41.53.50.35

La table Marceau

Déjeuner

Lundi	 <p>Assiette de charcuteries Cabillaud bardé, tatin d'échalote, sucrine braisé Sabayon aux agrumes, fruits secs torréfiés, cigarette</p>
mardi 1.STHR	 <p>Velouté de la mer aux épices Filet mignon, flan de légumes, gâteau de céleri rave et poitrine fumé Tarte aux pommes flambées, glace caramel beurre salé, sauce au cidre</p>
Merc	 <p>Quiche Lorraine, salade verte Selle d'agneau rôtie, aux champignons, jus d'agneau, fine ratatouille Ananas bateau</p>
jeudi	 <p>Frisée aux rillauds d'Anjou, œuf mollet et St Maure, Cuisse de lapin estragon, Écrasé de PDT à la ciboulette, échaillon confit Salade de fruits asiatique, granité menthe glaciale « A la folie »</p>

La table Marceau

Dîner

jeudi	 <p>AB - Pop corn de pois chiche Hot dog de gambas, sauce Nantua revisitée Ris de veau sauté ou Poitrine confite, purée fine, champignon Plateau de fromages Buffet de dessert</p>
--------------	---

S 05 du 27 au 31 janv 2025



Réervations
02.41.53.50.35

Le bistrot Carnot Bertin

Déjeuner

Lundi	●	Salade de gésiers sauté de veau, endives sauté à l'orange Mousse chocolat, anglaise mousseuse
Merc	●	Verrine terre et mer Navarin d'agneau, légumes glacés Iles flottantes

La table Marceau

Déjeuner

Lundi	●	Choux bavarois carotte Tartare de bœuf au couteau, sablé parmesan, écume basilic, pomme paillason Crêpes flambées
Merc	●	Toast de camembert rôti au poivre de Sichuan Joue de boeuf au cidre, pommes en duo Poire au vin rouge, amandine gratinée

La table Marceau Dîner

Merc	●	L'Alsace : Souvenirs du marché de Noël Tranche de foie gras d'oie poêlée et son chutney de poires, Sandre au Riesling Forêt Noire
------	---	--

S 06 du 03 au 07 fév 2025



Réservations
02.41.53.50.35

Le bistrot Carnot Bertin

Déjeuner

Lundi	●	Salade endive noix et bleu Goujonnette de poulet, boulgour madras Riz au lait
Merc	●	Beignet de gambas filet mignon de porc sauce aigre douce, purée de panais Ananas en barquette, glace coco

La table Marceau

Déjeuner

Lundi	●	Tartare de saumon Paëlla Saint Honoré
-------	---	---

S 06 du 03 au 07 fév 2025



Réservations
02.41.53.50.35

La table Marceau

Dîner

mardi	 <p>Soirée : « Anglo Saxonne » Amuse-Bouche Pâté en croûte de gibier, chutney de pommes et noix Fish and chips revisité, filet de sole, petits pois à la française, sauce tartare OU Rôti de bœuf Wellington avec légumes racines et sauce vin rouge Pudding, sauce anglaise à la vanille</p>
Merc	 <p>Normandie crème de moule du mont st Michel Sole dieppoise pomme vapeur Dessert autour de la pomme</p>
jeudi	 <p>AB - Cordon bleu revisité Cannelloni, espuma parmesan Filet mignon de porc farci, jus de cochon, polenta sautée, tombé de blette Fromage revisité Tiramisu ou Crêpes flambées</p>

S 09 du 24 au 28 fév 2025



Réservations
02.41.53.50.35

Le bistrot Carnot Bertin

Déjeuner

Lundi	 <p>Avocat cocktail curry de poisson bouillabaisse julienne de navet long étuvé pommes de terre tournée vapeur Croque en bouche</p>
mardi	 <p>Salade pamplemousse et crevettes flambées au Pastis Combiér Filet Sandre de Loire sauce vierge Risotto aux pleurotes Crème brûlée au Royal Combiér, tuile</p>
Merc	 <p>Entrée salle Daurade sauce beurre blanc, pommes de terre tournée vapeur Julienne de carottes étuvée Paris Brest</p>
jeudi	 <p>Salade pamplemousse et crevettes flambées au Pastis Combiér Filet Sandre de Loire sauce vierge Risotto aux pleurotes Crème brûlée au Royal Combiér, tuile</p>
Vend	 <p>Mesclun de gésiers au vinaigre de framboise, œuf poché, noix, croutons Fouées garnies au choix (rillettes du Mans, farce rillauds d'Anjou, sainte Maure de Touraine, Champignons de Paris sautés persillés) Crémet d'Anjou ou tarte citron meringuée en verre</p>

S 09 du 24 au 28 fév 2025



La table Marceau

Déjeuner

Réservations
02.41.53.50.35

Lundi	 <p>Tarte fine, courgette, avocat et agrumes Darne de saumon, velouté cresson, étuvé de fenouil Plateau de fromages</p>
mardi	 <p>Salade pamplemousse et crevettes flambées au Pastis Combiér Filet Sandre de Loire sauce vierge Risotto aux pleurotes Crème brûlée au Royal Combiér, tuile</p>
jeudi	 <p>Salade pamplemousse et crevettes flambées au Pastis Combiér Filet Sandre de Loire sauce vierge, risotto aux pleurotes Crème brûlée au Royal Combiér, tuile</p>

Dîner

Lundi	 <p>tartare de daurade et ananas Risotto de la mer Paleron de veau basse température, jus de veau fine purée, Entremet citron framboise</p>
Mardi	 <p>Pâté en croûte de gibier, chutney de pommes et noix Fish and chips revisité, filet de sole, petits pois à la française, sauce tartare OU Rôti de bœuf Wellington avec légumes racines et sauce au vin rouge Pudding, sauce anglaise à la vanille</p>
Merc	 <p>Normandie crème de moule du mont st Michel Sole dieppoise pomme vapeur Dessert autour de la pomme</p>
jeudi	 <p>AB- Maki, algue wakamé Raviole de la mer Carré d'agneau, croûte moderne, maki d'aubergine, pomme Darphin Plateau de fromages Mille-feuille, mousseline beurre, caramel beurre salé</p>

S 10 du 03 au 07 mars 2025



Le bistrot Carnot Bertin

Réservations
02.41.53.50.35

Déjeuner

Lundi	 <p>Salade de lentilles au curcuma Filet de lieu noir panné sauce tartare Assiette de fromage</p>
Merc	 <p>Tempura de crevettes tartare escalope de veau cordon bleu sauce gribiche, purée de pomme de terre ananas flambé glace vanille</p>
Vend	 <p>Mesclun de gésiers au vinaigre de framboise, œuf poché, noix, croutons Fouées garnies au choix (rillettes du Mans, farce rillauds d'Anjou, sainte Maure de Touraine, Champignons de Paris sautés persillés) Crémet d'Anjou ou tarte citron meringuée en verre</p>

S 10 du 03 au 07 mars 2025



Réservations
02.41.53.50.35

La table Marceau

Déjeuner

mardi	 <p>Quiche océane sauce cocktail asiatique Bavette à l'échalote, Pommes darphin, salade verte Fromages ou pomme au four</p>
jeudi	 <p>Quiche océane sauce cocktail asiatique Bavette à l'échalote, Pommes darphin, salade verte Fromages ou pomme au four</p>

Dîner

lundi	 <p>Projet BTS</p>
mardi	 <p>Carpaccio de Saint-Jacques, huile de sésame, radis daikon et caviar d'aubergine Lotte en tempura, bouillon dashi, nouilles soba et petits légumes Magret de canard, laque au miel et soja, purée de patate douce à la citronnelle Tarte citron yuzu, meringue à la française, sorbet framboise wasabi</p>
Merc	 <p>Gouline et son mesclun de salade Côte de bœuf Maine-Anjou, sauce Béarnaise, Plateau de fromages</p>

S 11 du 10 au 14 mars 2025



Réservations
02.41.53.50.35

Le bistrot Carnot Bertin

Déjeuner

Lundi	 <p>Salade de chèvre chaud pavé de sandre grillé sauce Maltaise, quinoa 3 chocolats</p>
mardi	 <p>Salade façon niçoise Poulet rôti et son jus, Pressé de pdt et Légumes du moment Abricots flambés glace framboise</p>
Merc	 <p>Pizza salade Papillote transparente de lieu jaune et sa julienne carotte navet courgette, riz sauvage sauce hollandaise chocolat praliné</p>
Vend	 <p>Mesclun de gésiers au vinaigre de framboise, œuf poché, noix, croustons Fouées garnies au choix (rillettes du Mans, farce rillauds d'Anjou, sainte Maure de Touraine, Champignons de Paris sautés persillés) Crêmet d'Anjou ou tarte citron meringuée en verre</p>

S 11 du 10 au 14 mars 2025



Réservations
02.41.53.50.35

La table Marceau

Déjeuner

Lundi	 <p>Salade de chèvre chaud Magret de canard laqué à l'orange, tarte échalote confite, légumes croquant Riz au lait d'amande</p>
Mardi 1.STHR	 <p>Tartare de poisson Suprême de pintade, choux fleur, courgette, carotte Éclair pamplemousse, quenelle de poire rôtie</p>
jeudi	 <p>Salade façon niçoise Poulet rôti et son jus, Pressé de pdt et Légumes du moment Abricots flambés glace framboise</p>

Dîner

mardi	 <p>Carpaccio de Saint-Jacques, huile de sésame, radis daikon et caviar d'aubergine Lotte en tempura, bouillon dashi, nouilles soba et petits légumes OU Magret de canard, laque au miel et soja, purée de patate douce à la citronnelle Tarte citron yuzu, meringue à la française, sorbet framboise wasabi</p>
Merc	 <p>Gouline et son mesclun de salade Côte de bœuf Maine-Anjou, sauce Béarnaise, Plateau de fromages</p>
jeudi	 <p>AB - Cassoulet en 2 bouchées Terrine de foie gras express Magret de canard, pressé de pomme sarladaise, Fromage revisité Pastis gascon, glace</p>

S 12 du 17 au 21 mars 2025



Le bistrot Carnot Bertin

Réservations
02.41.53.50.35

Déjeuner

Lundi	● Œuf mollet Florentine mignon de porc aux pruneaux, purée pomme cèleri café gourmand
mardi	● Œuf brouillé aux crevettes Carré de porc Choisy, jardinière de légumes Pomme flambée à l'eau de vie de cidre
Merc	● Œufs farcis Chimay pavé de bœuf sauté béarnaise légumes confits Poire belle-Hélène

S 12 du 17 au 21 mars 2025



Réservations
02.41.53.50.35

La table Marceau

Déjeuner

Mardi 1.STHR	 <p>Tartare de poisson Suprême de pintade, choux fleur, courgette, carotte Éclair pamplemousse, quenelle de poire rôtie</p>
jeudi	 <p>Œuf brouillé aux crevettes Carré de porc Choisy, jardinière de légumes Pomme flambée à l'eau de vie de cidre</p>

Dîner

mardi	 <p>Balade en terre Québécoise Amuse-Bouche Pétoncles Rockefeller, pétoncles, oignons grillés, yogourt citron et d'airelles Homard canadien thermidor Pouding chômeur, crème légère de whisky Canadien sauce au caramel d'érable</p>
Merc	 <p>La Provence Bouillabaisse en 2 service Tropézienne au miel de Provence, sorbet abricot/lavande</p>

S 13 du 24 au 28 mars 2025



Réservations
02.41.53.50.35

Le bistrot Carnot Bertin

Déjeuner

Lundi	 <p>Gaspacho brunoise pavé de bœuf grillé polenta cœur coulant coulis de poivrons banana split</p>
Merc	 <p>Assiette scandinave cote de bœuf grillé pomme croquette Poire pochée Angevine caramélisé, glace vanille</p>

La table Marceau

Déjeuner

mardi	 <p>Salade de gésiers Darne de poisson grillé, pomme vapeur et beurre blanc Tarte aux fruits de saison</p>
jeudi	 <p>Salade de gésiers Darne de poisson grillé, pomme vapeur et beurre blanc Tarte aux fruits de saison</p>

S 13 du 24 au 28 mars 2025



La table Marceau

Réservations
02.41.53.50.35

Dîner

<p>mardi</p>	<p>● Pétoncles Rockefeller, pétoncles, oignons grillés, yogourt citron et d'airelles Homard canadien thermidor Pouding chômeur, crème légère de whisky Canadien sauce au caramel d'érable</p>
<p>Merc</p>	<p>● La Provence Bouillabaisse en 2 service Tropéziennne au miel de Provence, sorbet abricot/lavande</p>



S 14 du 31 mars au 04 avr 2025



Réservations
02.41.53.50.35

Le bistrot Carnot Bertin

Déjeuner

Lundi		Crêpes océane filet de rouget rôti fenouil braisé Tarte Bourdaloue
Merc		Brunch local

La table Marceau Déjeuner

jeudi		Chèvre chaud et pomme granny Filet de poisson meunière, pomme à l'anglaise et carottes glacées Feuilleté aux fruits
-------	---	---

Dîner

mardi		Festa della dolce vita Amuse-Bouche Burrata, tomates anciennes, pesto de basilic et pignons de pin Risotto aux fruits de mer, safran et zeste de citron OU Saltimbocca de veau, jambon de Parme, sauge, polenta crémeuse Tiramisu classique, mascarpone et café fort
Merc		L'Aquitaine : « Au Duché d'Aliénor » Chipirons farcis à la basquaise Magret de canard aux cèpes Croustillant de pommes flambées
jeudi		AB - Autour du petit pois Tartare de poisson Gambas géante grillée, déclinaison de poivrade Plateau de fromages Pavlova



LYCÉE
SADI-CARNOT
JEAN-BERTIN
SAUMUR



LYCÉE
SADI-CARNOT
JEAN-BERTIN
SAUMUR

