

I. T. C. F. David Lachman RANCE.

Menus de la section hôtelière degré supérieur servis les jeudi et vendredi (sous réserve de modification en rapport avec le bon fonctionnement de l'école)

Année 2012 – 2013 Réservations(Minimum 1 semaine à l'avance) :060 210.680 ou 0497.929.938 ou yves_blanchart@hotmail.com.

Si vous désirez recevoir la suite des menus ,veuillez m'en faire part soit via mail ,courrier ou téléphone, ceci afin d'éviter des frais de timbre.

Par soucis de qualité du service et de respect de l'apprentissage de nos élèves, nous acceptons maximum 20 clients par jour.

Le 20 et 21 septembre	Le 28 septembre	Le 04 et 05 octobre	Le 18 et 19 octobre
<p>Terrine de campagne maison ,chariot de crudités. Vinaigrette à l'huile de pistaches .</p> <p>Potage Soissonais , Haricots blancs , croûtons ,persil.</p> <p>Navarin d'agneau du pays, légumes de saison, pommes tournées.</p> <p>Crêpes flambées au Grand Marnier.</p> <p>-</p> <hr/> <p>- 22euros. - 32 euros avec le forfait vins.</p>	<p>Terrine de campagne , chariot de crudités.</p> <p>Soupe à l'oignon , Oignons en rouelle, croûtons , gratin.</p> <p>Canette de barbarie , Cuisson en cocotte au four, oranges , pommes croquettes .</p> <p>Chariot de fromages ou Tarte paysanne , reinettes, pâte brisée flambée au calvados en salle.</p> <hr/> <p>- 22 euros. - 32 euros avec le forfait vins.</p>	<p>Tartare de saumon frais, St jacques en carpaccio, vinaigrette au wazabi.</p> <p>Ris et jarret de veau en consommé, brunoise de légumes , feuilleté à l'huile de truffe.</p> <p>Poulet fermier grand-mère cuit en cocotte ,lardons, petits oignons , pommes tournées.</p> <p>Chariot de fromages ou Charlotte au chocolat.</p> <hr/> <p>- 22 euros . - 32 euros avec le forfait vins.</p>	<p>Crème de champignons des bois, poitrine de lard, croûtons frits, herbes fraîches.</p> <p>Œuf croustillant en meurette aux petits gris.</p> <p>Entrecôte de bœuf grillée , sauce béarnaise, pommes Pont- neuf.</p> <p>Chariot de fromages ou Dame blanche revisitée.</p> <hr/> <p>-22 euros. - 32 euros avec le forfait vins.</p>



<p>08 et 09 novembre , 15 et 16 novembre (Menu de chasse, champignons des bois) Pour les 08 et 09/11 réserver avant le 25/10</p>	<p>Le 22 et 23 novembre</p>	<p>29 et 30 novembre</p>
<p><i>Mises en bouche et apéritif offerts</i></p> <p>Terrine de gibier à la découpe en salle, variété de crudités.</p> <p>Crème de lentilles du Puy aux châtaignes et foie gras d'oie.</p> <p>Pavé de biche grillé , sauce grand veneur , beignet de céleri rave , sirop d'airelles sauvages.</p> <p>Chariot de fromages Ou Tarte au citron meringuée et sa boule de glace vanille.</p>	<p>Mises en bouche.</p> <p>Soupe de poissons de roche, Sauce aïoli , baguette frottée à l'ail.</p> <p>Filet de pintade fermière sauce archiduc, pommes croquettes.</p> <p>Plateau de fromages du terroir ou Sabayon glacé à l'eau de Villée .</p>	<p>Mises en bouche.</p> <p>Salade façon lyonnaise.</p> <p>Soupe de poissons , sauce aïoli, baguette frottée à l'ail.</p> <p>Entrecôte grillée , sauce béarnaise , pommes croquettes.</p> <p>Sabayon à la poire et aux amandes gratiné Ou French coffee.</p>
<p>- 29 euros. - 39 euros avec le forfait vins.</p>	<p>- 22 euros . - 32 euros avec le forfait vins.</p>	<p>- 19 euros . - 25 euros avec le forfait vins.</p>