

Restaurant d'application « La Caravelle »

Déjeuners santé, fraîcheur et découverte à 15 €

Déjeuner vigneron à 18,5 € vins et café compris

Déjeuner à thème à 25 € apéritif, vins et café compris

Réservation au 0468568474

Déjeuner santé
lundi 01 mars 2010

Prélude Italien
(Roquette, Pancetta,
Parmesan)
Moules farcies aux amandes
Fricassée de lapereau aux
pleurotes
Pommes de terre Fondantes
Crêpes flambées au Cognac

Déjeuner fraîcheur
Mardi 02 mars 2010

Bisque d'étrilles
Pommes reinette et choux
rouge fondants au cidre
Tournedos sauté Fleuriste
(Tomate farcie d'une
jardinière de légumes)
Jalousie aux fruits secs

Déjeuner découverte
Jeudi 04 mars 2010

Filets d'anchois de Collioure
marinés au vinaigre de
Banyuls
Feuilleté de turbot au citron
vert et écrevisses
Fenouil braisé
Carpaccio de Manchego
Pommes confites à la cannelle

Déjeuner à thème
Vendredi 05 mars 2010

Ballade gourmande
Dans les Alpes

Déjeuner santé
lundi 08 mars 2010

Palette de légumes crus et
cuits, anchoïade
Œufs mollets Florentine
(Épinards)
Poulet fermier rôti jus très
court
Gratin Dauphinois à
l'ancienne
Verrine au citron et chocolat

Déjeuner fraîcheur
Mardi 09 mars 2010

Truite farcie à la Hussarde
(Farce de poissons parfumée à
l'oignon, servie avec une sauce
vin blanc)
Magret de canard au poivre
Pommes de terre miettes et
navets caramélisés
Plateau de fromages affinés
Tarte aux myrtilles

Déjeuner découverte
Jeudi 11 mars 2010

Cocktail de crevettes au
pamplemousse
Sépia à la plancha
Cuisse de canard ail et citron
Pommes en robe des champs
Crêpes flambées
au grand Manier

Déjeuner vigneron
Vendredi 12 mars 2010
Domaine Boucabeille
Corneilla la Rivière

Feuilleté de mousseline de sole
beurre fondu à la ciboulette
Navarin d'agneau aux primeurs
Assiette de fromages d'Auvergne
Poire belle Hélène

Restaurant d'application « La Caravelle »

Menus santé, fraîcheur et découverte à 15 €

Menu vigneron à 18,5€ vins et café compris

Réservation au 0468568474

Déjeuner santé
lundi 15 mars 2010

Mesclun aux pointes
d'asperges
Ailerons de volailles
caramélisés
Pot au feu de la mer
(Gambas, st Jacques, saumon,
cabillaud)
Terrine de Roquefort aux
mendiants

Déjeuner fraîcheur
Mardi 16 mars 2010
Menu élaboré par la classe de
BTS diététique

Assiette du potager
Saumon à l'unilatéral
Compotée de fenouil au basilic
Médaille de dinde à la
moutarde, épinards rôtis
Sabayon aux agrumes

Déjeuner découverte
Jeudi 18 mars 2010

Crème Agnès Sorel
(Velouté de volailles)
Saumon mariné façon Graviac
Islandais
Lamb chop grillés beurre
Marseillais
Tomates Provençale
Mousse à la menthe et au
chocolat

Déjeuner vigneron
Vendredi 19 mars 2010
Domaine Sahoné pollestres

Farandole d'amuse bouche
Salade tiède de Saint Jacques
Côte de bœuf au poivre vert
Pommes sautées à cru
Croustillant de mousse au
citron

Déjeuner santé
lundi 22 mars 2010

Avocat aux crevettes
Pavé de cabillaud rôti
Tian de légumes Bayaldi
(compotée d'oignons)
Dégustation de pâtisseries
(Éclairs, choux, Paris Brest)

Déjeuner fraîcheur
Mardi 23 mars 2010

Salade de gambas aux épices
Maquereau rôti à l'huile de
noisette sauce verte
Caneton poêlé
Garniture Saint Germain
(Purée de pois cassés)
Petits pots de crème
(Vanille, cardamome, badiane)

Déjeuner découverte
Jeudi 25 mars 2010

Menu régional
Petits légumes farcis façon
escalivade
Bullnade
(Cassolette de poissons et
pommes de terre)
Mel y mato
Braç de gitano

Déjeuner vigneron
Vendredi 26 mars 2010
Cave de l'étoile Banyuls
Saucisse de Morteau en
brioche

Sauce au Maury
Moules à l'escabèche
Entrecôte double grillée sauce
Choron
Flan d'asperges
Ananas rôti au miel, sorbet
noix de coco