

Restaurant Les Cimes



Semaine du Lundi 23/02/26 au Vendredi 27/02/26

Jour	Lundi 23/02/26	Mardi 24/02/26	Mercredi 25/02/26	Jeudi 26/02/26	Vendredi 27/02/26
Menu Déjeuner	Tartine du montagnard au fromage fondu - Ballotine de volaille au cidre, pommes rissolées au berre Ou Dos de cabillaud au vin blanc, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et légumes de saison - Riz au lait coco et fruits exotiques	Restaurant fermé Examens	Lentilles tièdes, jambon cru, œuf mollet - Sauté de lapin à la moutarde, garniture de légumes d'hiver Ou Saumon à l'unilatérale, grelots glacés au vin rouge, riz créole - Poire pochée au vin rouge, tuile au amandes	Menu Grand Est Flammekueche - Filet de truite au riesling, Tagliatelles - Forêt-noire	Saint-Jacques, betterave et agrumes - Risotto de céleri au Neuchâtel, truite fumée et son mesclun Ou Daube de joue de porc, écrasé de panais au cerfeuil Ou Moussaka Végétarienne aux Lentilles et Aubergines - Banane, cacahuètes salées, spoom chocolat et glace
Prix Net	18 € <i>Boissons non comprises</i>		20 € <i>Boissons non comprises</i>	18 € <i>Boissons non comprises</i>	22 € <i>Boissons non comprises</i>
Menu Dîner		Menu Région Alsace Amuse-Bouche Bouchée à la reine - Baeckeoffe - Chariot de desserts alsaciens		Menu Région Alsace Amuse-Bouche Flammekueche - Choucroute maison garnie - Tarte amande myrtilles	
Prix Net		24 € <i>Boissons non comprises</i>		24 € <i>Boissons non comprises</i>	

Semaine du Lundi 02/03/26 au Vendredi 06/03/26

Jour	Lundi 02/03/26	Mardi 03/03/26	Mercredi 04/03/26	Jeudi 05/03/26	Vendredi 06/03/26
Menu Déjeuner	Potage julienne Darblay mousse légère ciboulette, croûtons dorés - Demi coquelet rôti, jus au thym, pomme paille, suprême de céleri Ou Filet de merlu sauce poivron rouge piquillos, mousseline artichaut - Poire belle angevine mousse marscarpones et anis tuile aux amandes	Menu Fromage Brillat-Savarin en crème prise et cèpes - Mignon de porc, cocotte de légumes d'hiver, sauce au Mont d'Or - Plateau de fromages ou cheesecake en verrine	Velouté butternut, espuma parmesan - Filet de lieu jaune poché, beurre citronné, riz pilaf aux petits légumes Ou Steak sauté beurre maitre d'hotel, courgette grillée, écrasé de Pomme de terre - Choux chantilly, sauce chocolat	Menu Fromage Soufflé au fromage - Gratin de pommes de terre, saucisse de Morteau et cancoillotte - Plateau de fromages ou cheesecake	Examens de service Assortiment de poissons fumés, crème acidulée ou Pâté en croûte de volaille - Carré d'agneau des Prés salés, jus corsé et son risotto aux morilles Ou Merlu de ligne et légumes nantais, carottes de Chantenay -- Tarte choco-caramel, flambage poire ou Café gourmand
Prix Net	18 € <i>Boissons non comprises</i>	18 € <i>Boissons non comprises</i>	18 € <i>Boissons non comprises</i>	18 € <i>Boissons non comprises</i>	24 € <i>Boissons non comprises</i>
Menu Dîner		Amuse-Bouche Garbure revisitée - Poule au pot Henri IV - Russe		Menu Italie Amuse-Bouche Spaghetti Napolitaine - Pizza Crème ou tomate au choix, Salade roquette/tomate cerise - Tiramisu	
Prix Net		24 € <i>Boissons non comprises</i>		20 € <i>Boissons non comprises</i>	

Semaine du Lundi 09/03/26 au Vendredi 13/03/26

Jour	Lundi 09/03/26	Mardi 10/03/26	Mercredi 11/03/26	Jeudi 12/03/26	Vendredi 13/03/26
Menu Déjeuner	Salade landaise aux gésiers confits et magret fumé - Goujonnette de volaille des landes, sauces tartares, pommes grenailles au épices cajun - Tarte choco banane	Gambas panées et sésame, variation d'asperges - Magret de canard à l'orange, pommes croquettes - Sphère chocolat, caramel et crème brûlée	Taboulé d'épeautre, pommes granny smith Ou Tartine de Rocamadour chaud au miel, salade - Contre-filet rôti, jus corsé, pommes pont neuf Ou Piquillos farçis morue, coulis poivron, poelée de courgette - Tarte aux pommes	Menu Les Iles Salade tahitienne de daurade - Rougail saucisses, riz créole - Banane flambée, mousse mascarpone	Salade de jeunes pousses, champignons de Paris et noisettes torréfiées, vinaigrette à la truffe, quiche lorraine - Thon mi-cuit, wok de légumes croquants et sauce soja miel - Sélection de fromages affinés
Prix Net	18 € <i>Boissons non comprises</i>	20 € <i>Boissons non comprises</i>	18 € <i>Boissons non comprises</i>	18 € <i>Boissons non comprises</i>	18 € <i>Boissons non comprises</i>
Menu Dîner		SOIRÉE CHEF INVITE Baptiste CHABALGOITY, Chef du restaurant LA RUSE à Pau Amuse bouche Truite confite, mousse de betterave, salade coleslaw et céleri vinaigré - Wellington de filet mignon de porc, duxelles de champignon, purée fine, cèpes, choux de Bruxelles étuvés et carottes rôties au miel - Chariot de desserts		SOIRÉE CHEF INVITE Aymeric JUAN, Chef du restaurant l'AYGO à Pau Amuse Bouche Œuf poché et son crémeux champignon, pesto de fanes de carottes, pickles de graines de moutarde - Suprême de volaille, jus, mousseline de panais, carottes glacées, ail confit - Tartelette chocolat-caramel, crumble cacao, gel fruit de la passion	
Prix Net		30 € <i>Boissons non comprises</i>		30 € <i>Boissons non comprises</i>	

Semaine du Lundi 16/03/26 au Vendredi 20/03/26

Jour	Lundi 16/03/26	Mardi 17/03/26	Mercredi 18/03/26	Jeudi 19/03/26	Vendredi 20/03/26
Menu Déjeuner	Menu Slow food Menu élaboré par les élèves en collaboration avec l'Association Slow Food Béarn. Entrée, plat et dessert, chaque élément du menu sera réalisé exclusivement en partenariat avec des producteurs locaux.	Menu Jambon de Bayonne Déclinaison de courges et jambon de Bayonne - Sole meunière, cassolette de légumes d'hivers au jambon de Bayonne en cocotte - Mousse chocolat-gingembre	Salade de mâche, magret de canard et pignons de pin - Délice autour de la mer Ou Confit canard parmentier de Pomme de terre - Moelleux chocolat et sa crème anglaise Ou Crème catalane	Salade du Sud-Ouest et œuf mollet - Navarin d'agneau, pommes vapeur - Sphère chocolat-marron, crème brûlée passion et croustillant fleur de sel	Avocat crevettes, sauce cocktail - Saumon rôti sur la peau, sauce Bercy, gros macaroni aux champignons ou Ragoût de poulet gbotemi et fofou vache qui rit ou Parmentier de patate douce et lentilles - Poire Belle Hélène
Prix Net	18 € <i>Boissons non comprises</i>	22 € <i>Boissons non comprises</i>	20 € <i>Boissons non comprises</i>	20 € <i>Boissons non comprises</i>	20 € <i>Boissons non comprises</i>
Menu Dîner		Amuse-Bouche Cassolette de ris de veau aux champignons, croutons et fines herbes - Magret de canard, sauce vin rouge épicée, purée de betterave, asperge, royale de pomme de terre à la noisette - Gâteau basque		Amuse-Bouche Salade Landaise - Magret de canard sauce vin rouge, pommes à cru, légumes de printemps - Tarte aux fruits	
Prix Net		24 € <i>Boissons non comprises</i>		24 € <i>Boissons non comprises</i>	

Semaine du Lundi 23/03/26 au Vendredi 27/03/26

Jour	Lundi 23/03/26	Mardi 24/03/26	Mercredi 25/03/26	Jeudi 26/03/26	Vendredi 27/03/26
Menu Déjeuner	Menu Slow food Menu élaboré par les élèves en collaboration avec l'Association Slow Food Béarn. Entrée, plat et dessert, chaque élément du menu sera réalisé exclusivement en partenariat avec des producteurs locaux	Crème de petit pois et citronnelle - Entrecôte sauce bordelaise pommes pont neuf - Petit pot de crème et mignardises	Quiche Lorraine - Thon mi- cuit, wok de légumes croquants et sauce soja miel Ou Magret de canard à l'orange, pomme façon saladaise - Café ou thé gourmand	Chipiron à la plancha - Axa de veau, pommes vapeur - Riz au lait de chèvre du pays basque, cerises d'Ixassou	Examens de service Assortiment de poissons fumés, crème acidulée ou Pâté en croûte de volaille - Carré d'agneau des Prés salés, jus corsé et son risotto aux morilles Ou Merlu de ligne et légumes nantais, carottes de Chantenay -- Tarte choco-caramel, flambage poire ou Café gourmand
Prix Net	18 € <i>Boissons non comprises</i>	20 € <i>Boissons non comprises</i>	18 € <i>Boissons non comprises</i>	20 € <i>Boissons non comprises</i>	24 € <i>Boissons non comprises</i>
Menu Dîner		Restaurant fermé Examens		Restaurant fermé Examens	
Prix Net					

Semaine du Lundi 30/03/26 au Vendredi 03/04/26

Jour	Lundi 30/03/26	Mardi 31/03/26	Mercredi 01/04/26	Jeudi 02/04/26	Vendredi 03/04/26
Menu Déjeuner	Tarte fine aux légumes d'été, burrata crémeuse, émulsion herbacée au thym & huile d'olive vierge pressée - Entrecôte grillée, sauce béarnaise montée au beurre, pommes steak-house croustillantes - Crème catalane parfumée à l'orange	Goujonnettes de merlan sauce tartare - Filet de volaille farci au chorizo, cassolette de légumes de saison, jus corsé - Crème brulée et mignardises	Tarte feuilletée tomate, St-Jacques - Pavé de saumon poêlé, Sauce au beurre blanc et purée de céleri-rave Ou Pavé de boeuf grillé, sauce au poivre de séchouan, Frite fraîche - Compote pommes-anis, croustillant Ou Poire Belle Hélène	Cassiolette de moules aux épices, fondue d'endive - Risotto crémeux poulet et champignons - Crème catalane	Assortiment de poissons fumés de la mer, crème acidulée - Paëlla royale, fruits de mer et viandes, riz parfumé au safran et aioli maison - Café Gourmand (Crème brûlée, mousse chocolat blanc et framboises fraîches, Tiramisu revisité, Tarte au citron meringuée)
Prix Net	20 € <i>Boissons non comprises</i>	20 € <i>Boissons non comprises</i>	22 € <i>Boissons non comprises</i>	18 € <i>Boissons non comprises</i>	20 € <i>Boissons non comprises</i>
Menu Dîner		Restaurant fermé Examens		Restaurant fermé Examens	
Prix Net					

VACANCES DE PRINTEMPS