

Restaurant Les Cimes



Semaine du Lundi 05/01/26 au Vendredi 09/01/26

Jour	Lundi 05/01/26	Mardi 06/01/26	Mercredi 07/01/26	Jeudi 08/01/26	Vendredi 09/01/26
Menu Déjeuner	Restaurant fermé Elèves en stage	Restaurant fermé	Restaurant fermé Elèves en stage	Restaurant fermé	Tartare de bar, mangue et gingembre - Côte de veau Vallée d’Auge, mousseline de carottes, navets et pommes caramélisés - Le baba tout citron limoncello
Prix Net					22 € Boissons non comprises
Menu Dîner		Restaurant fermé		Restaurant fermé	
Prix Net					

Semaine du Lundi 12/01/26 au Vendredi 16/01/26

Jour	Lundi 12/01/26	Mardi 13/01/26	Mercredi 14/01/26	Jeudi 15/01/26	Vendredi 16/01/26
Menu Déjeuner	Restaurant fermé Elèves en stage	Quiche lorraine - Poulet sauté chasseur-riz pilaf aux champignons - Finger de cardinal, framboise / vanille	Restaurant fermé Elèves en stage	Quiche aux Poireaux - Fricassée de volaille à l'ancienne-riz pilaf - Moka chocolat café vanille	Ravioles de potimarron, crème de noisettes et éclats de noisettes torréfiées - Filet de bar rôti, poêlée de légumes croquants et beurre blanc à la citronnelle - Millefeuille croustillant à la vanille Bourbon, crème pâtissière légère et cerises jubilées
Prix Net		16 € <i>Boissons non comprises</i>		16 € <i>Boissons non comprises</i>	24 € <i>Boissons non comprises</i>
Menu Dîner		Amuse-Bouche Merlu de ligne snacké, Sommités de brocoli - Pavé de rumsteak grillé sauce Choron, Légumes d'hiver - Dômes de sablés bretons, mousses poire et chocolat		Amuse-Bouche Feuilleté d'escargots - Carré d'agneau rôti jus au romarin, Légumes d'hiver braisés - T'as le look coco, citron vert confit et mousse cassis	
Prix Net		30 € <i>Boissons non comprises</i>		26 € <i>Boissons non comprises</i>	

Semaine du Lundi 19/01/26 au Vendredi 23/01/26

Jour	Lundi 19/01/26	Mardi 20/01/26	Mercredi 21/01/26	Jeudi 22/01/26	Vendredi 23/01/26
Menu Déjeuner	Restaurant fermé Elèves en stage	Quiche aux Poireaux - Fricassée de volaille à l'ancienne-riz pilaf - Pomme façon tatin, Nougat glacé, crémeux chocolat et pudding diplomate	Restaurant fermé Elèves en stage	Quiche Lorraine - Poulet sauté chasseur-riz pilaf aux champignons - Tiramisu, café, marron et cacao, tuile vanille	Ravioli de cuisses de grenouille, escargots de Bourgogne et crème d'ail doux - Lieu jaune, poireaux brûlés et herbes sauvages Ou Boeuf « à la cheminée », sauce bordelaise et pommes de terre forestière - Finger cheesecake à la fève de tonka
Prix Net		16 € Boissons non comprises		16 € Boissons non comprises	25 € Boissons non comprises
Menu Dîner		Restaurant fermé Elèves en stage		Restaurant fermé Elèves en stage	
Prix Net					

Semaine du Lundi 26/01/26 au Vendredi 30/01/26

Jour	Lundi 26/01/26	Mardi 27/01/26	Mercredi 28/01/26	Jeudi 29/01/26	Vendredi 30/01/26
Menu Déjeuner	<p>Céleri rémoulade aux éclats de noisette torréfiée</p> <p>-</p> <p>Blanquette de veau au curry, riz arlequin</p> <p>Ou</p> <p>Merlu sauce poivrons rouges piquillos, mousseline artichauts</p> <p>-</p> <p>T'as le look coco, citron vert confit et mousse cassis</p>	<p>Restaurant fermé</p> <p>Examens</p>	<p>Assiette de saumon fumé, crème à l'aneth et citron vert</p> <p>-</p> <p>Cassoulet revisité (cabillaud)</p> <p>Ou</p> <p>Cuisse de poulet au citron, riz oignon caramélisé</p> <p>-</p> <p>Tarte rustique pommes-pignons</p>	<p>Restaurant fermé</p> <p>Examens</p>	<p>BRUNCH</p> <p>Salé : Beans, ventrèche, saucisse, œufs (brouillé, au plat, coque, omelette), saumon gravlax, bagel bacon œufs brouillés, avocado toast, babka, brioche perdue framboises, chia pudding</p> <p>Plateaux de charcuterie et fromages</p> <p>Sucré : pain mais, pancakes, gaufre, salade de fruits, panna cotta, tiramisu, mousse chocolat</p> <p>Viennoiseries et divers pains</p> <p>Boissons Chaudes et froides</p>
Prix Net	<p>20 €</p> <p>Boissons non comprises</p>		<p>18 €</p> <p>Boissons non comprises</p>		<p>26 €</p> <p>Boissons non comprises</p>
Menu Dîner		<p>Restaurant fermé</p> <p>Elèves en stage</p>		<p>Restaurant fermé</p> <p>Elèves en stage</p>	
Prix Net				<p>es</p>	

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

Jour	Lundi 02/02/26	Mardi 03/02/26	Mercredi 04/02/26	Jeudi 05/02/26	Vendredi 06/02/26
Menu Déjeuner	<p>Allumette au fromage, mâche vinaigrette framboise -</p> <p>Carré d'agneau rôti au jus corsé, pomme persillée Ou Papillote de maquereau au gingembre, nouilles sautées notes asiatique -</p> <p>Parfait framboise, chantilly mascarpone, gavote pavot et crumble noisette</p>	<p>Restaurant fermé Evènement</p>	<p>Assiette de charcuteries -</p> <p>Truite poêlée, risotto poireaux-curcuma Ou Filet mignon de porc au miel, pomme rissolées -</p> <p>Tiramisu</p>	<p>Restaurant fermé Examens</p>	<p>Planche gourmande de charcuteries et ses indispensables -</p> <p>Suprême de pintade rôti, purée de topinambours, sauce à la moutarde -</p> <p>Moelleux au chocolat noir, coulis de fruits rouges et crème chantilly à la vanille Bourbon</p>
Prix Net	<p>18 € <i>Boissons non comprises</i></p>		<p>20 € <i>Boissons non comprises</i></p>		<p>18 € <i>Boissons non comprises</i></p>
Menu Dîner		<p>Restaurant fermé Elèves en stage</p>		<p>Restaurant fermé Elèves en stage</p>	
Prix Net					