

# 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					<b>22 €</b> <i>Boissons non comprises</i>
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		<b>16 €</b> <i>Boissons non comprises</i>		<b>16 €</b> <i>Boissons non comprises</i>	<b>24 €</b> <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		<b>30 €</b> <i>Boissons non comprises</i>		<b>26 €</b> <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	-	-	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		<b>16 €</b> <i>Boissons non comprises</i>		<b>16 €</b> <i>Boissons non comprises</i>	<b>25 €</b> <i>Boissons non comprises</i>
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	Céleri rémoulade aux éclats de noisette torréfiée - Blanquette de veau au curry, riz arlequin Ou Merlu sauce poivrons rouges piquillos, mousseline artichauts - T'as le look coco, citron vert confit et mousse cassis	Restaurant fermé Examens	Assiette de saumon fumé, crème à l'aneth et citron vert - Cassoulet revisité (cabillaud) Ou Cuisse de poulet au citron, riz oignon caramélisé - Tarte rustique pommes-pignons	Restaurant fermé Examens	BRUNCH Salé : Beans, ventrèche, saucisse, œufs (brouillé, au plat, coque, omelette), saumon gravlax, bagel bacon œufs brouillés, avocado toast, babka, brioche perdue framboises, chia pudding Plateaux de charcuterie et fromages Sucré : pain mais, pancakes, gaufre, salade de fruits, panna cotta, tiramisu, mousse chocolat Viennoiseries et divers pains Boissons Chaudes et froides
Prix Net	<b>20 €</b> <i>Boissons non comprises</i>		<b>18 €</b> <i>Boissons non comprises</i>		<b>26 €</b> <i>Boissons non comprises</i>
Menu Dîner		Restaurant fermé Elèves en stage		Restaurant fermé Elèves en stage	
Prix Net				es	

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