

## Menus du restaurant pédagogique Lycée Camille Claudel, Remiremont

Réservations au 03 29 62 04 84  
Du mardi / jeudi / vendredi de 09h00 à 12h00

### Vendredi 13 janvier 2023 :

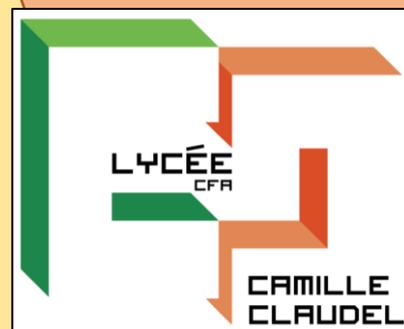
Huîtres chaudes à la façon  
d'un swimming pool



Mignon de porc en basse température,  
gratin de macaroni aux cheddar vieux et  
truffe de Meuse



Carpaccio d'ananas, sorbet pina colada



### Jeudi 19 janvier 2023 :

Crème Saint-Germain et ses croûtons



Joues de bœuf Bourguignon, flan d'endives



Tarte amandine aux poires

### Vendredi 20 janvier 2023 :

Velouté de laitue et cresson aux palourdes,  
tartare de dorade



Gigollette de volaille en tajine



Crêpes flambées sauce Grand Marnier



**Jeudi 26 janvier 2023 :**

Duo de saumon en tartare  
et sa gaufre au raifort



Lapin à la bière, spaetzle



Panna cotta aux fruits rouges



**Vendredi 27 janvier 2023 :**

Cassolette d'escargots et poulet fermier fumé,  
pétales de comté et focaccia toastée



Filet de truite poêlé et lentilles



Bananes flambées

**Jeudi 03 février 2023 :**

Langoustines au basilic en feuilles de brick



Tajine d'agneau au citron confit  
et à l'abricot



Déclinaison autour de l'Orange



**Jeudi 10 février 2023 :**

Tourte au comté et escargots



Suprême de volaille au vin jaune,  
gratin de blette au bleu de Gex



Coupe fougerollaise

**Vendredi 11 février 2023 :**

Assiette de charcuteries fines et condiments



Filet de canard en basse température, risotto de  
pomme de terre, crémeux au vin rouge



Sorbet ananas Victoria et poivre de Madagascar



**Vendredi 10 mars 2023 :**

Quenelles de poisson du marché, bisque d'écrevisses



Traditionnel rougail saucisse



Coupe "pêche Melba"



**Vendredi 24 mars 2023 :**

Jambon cru et ses condiments



Pot-au-feu de canard



Riz au lait et pommes caramélisées

### Vendredi 31 mars 2023 :

Tourte à l'alsacienne, jus de persil, émulsion au munster

⌘

Crumble de julienne à la moutarde, choucroute

⌘

Salade de fruits frais



### Jeudi 06 avril 2023 (conditions examen restaurant) :

Crème Dubarry

⌘

Magret de canard sauce vin et fruits rouges,  
tatin de pomme de terre et navets

⌘

Tarte aux pommes à l'Alsacienne

### Vendredi 07 avril 2023 :

Assiette de poissons fumés

⌘

Bavette minute au poivre de Timut,  
sauce béarnaise et pomme pont neuf

⌘

Mille-feuille, crème légère et glace au caramel



### Jeudi 13 avril 2023

(menu brasserie, conditions examen restaurant):

Poulet sauté chasseur, pommes noisettes

⌘

Pêche Melba

**Vendredi 14 avril 2023 :**

Shrimps cocktail

⌘

Poule-au-pot Michel Roth, variations autour des légumes et purée Robuchon

⌘

Fondant au chocolat Michel Bras



**Jeudi 25 mai 2023 :**

Cannelloni de courgettes au fromage frais

⌘

Saumon en croustillant de légumes, tombée d'épinards, sauce au massalé

⌘

Charlotte aux fruits rouges



**Vendredi 9 juin 2023 :**

Menu création élève :

Camille et le marché font leur table d'hôtes