

RESTAURANT D'APPLICATION
DU LYCEE PROFESSIONNEL
CAMILLE CLAUDEL

Le Palais des Malices

2 rue du Parmont
88200 REMIREMONT

Mercredi 5 mars 2025

**Le chef
Laurent GRANDGIRARD
et son équipe accueillent nos
élèves dans son restaurant
« LA VIGOTTE »
pour un menu
« autour de la truite »**

**Frivolité de truite fumée

**Truite gravlax à la betterave

**Dos de truite rôti,
vinaigrette passion,
Risotto et légumes du moment

**Vacherin minute à la glace
Plombière « authentique »**

**Prix au repas : 30€
(hors boissons)**

**Réservation au restaurant
« LA VIGOTTE »
uniquement au 03.29.24.01.82**



Mercredi 12 mars

**Prix au repas : 20€
(hors boissons)**

**Cocktail avocat crevette

**Pavé de thon bordelaise,
légumes à l'espagnole

Assiette gourmande

Vendredi 14 mars

**Prix au repas : 20€
(hors boissons)**

**Œuf mollet croquant
aux écrevisses

**Cuisse de lapin au tandoori,
comptée de fenouil et
courgettes à l'anis, raïta

Ananas flambé au rhum



Vendredi 19 mars

**Prix au repas : 25€
Menu examen
(boissons comprises à discrétion)**

**Saint germain
et ses croutons

**Filet de veau rôti, jus de tagine,
gratin Bayeldi

Tarte au citron



Vendredi 21 mars

Prix au repas : 20€
(hors boissons)

Salade d'avocats

Ballotine de truite
au vin rouge,
navets glacés au porto,
tagliatelles fraîches

Petits choux amande
aux pommes,
glace châtaigne

Mercredi 26 mars

Prix au repas : 20€
(hors boissons)

Steak tartare façon entrée

Saumon laqué aux agrumes,
épinards et endive à l'orange

Tarte au chocolat
et sorbet orange

Vendredi 28 mars

Prix au repas : 20€
(hors boissons)

Soufflé au fromage,
Mesclun, vinaigrette de noix

Epaule d'agneau lentement
braisée sarriette,
déclinaison de pomme de terre

Glace Plombières historique

Mercredi 2 avril 2025

**Le chef
Laurent GRANDGIRARD
et son équipe accueillent nos
élèves dans son restaurant
« LA VIGOTTE »
pour un menu
« autour des herbes »**

En cours de réalisation par les
chefs

Le menu vous sera transmis en
début d'année

Prix au repas : 30€
(hors boissons)

**Réservation au restaurant
« LA VIGOTTE »
uniquement au
03.29.24.01.82**



LA SECTION HOTELIERE
VOUS REMERCIE
POUR VOTRE FIDELITE



Vendredi 4 avril

Prix au repas : 20€
(hors boissons)

Tartare de saumon à l'aneth

Pavé de bar glacé à l'aïoli,
petits légumes printaniers

Panna cotta ananas - ivoire



Vendredi 25 avril

Prix au repas : 20€
(hors boissons)

Assiette de poissons fumés

Saumon en croûte de brick rôti,
jus de poulet aux oignons
Pommes rissolées et
panier de légumes

Parfait pina colada
au coco grillé,
brochette d'ananas caramélisée



Pour la réservation de votre table
téléphoner à l'accueil du lycée au
03.29.62.04.84

Lundi, mardi, jeudi et vendredi
de 08h00 à 12h00 et de 13h30 à 16h00
Mercredi de 08h00 à 12h00

Début du service : 12h05

*N.B. En fonction des livraisons de produits
frais, nous pouvons exceptionnellement
être contraints à des modifications de
dernière minute.*

*"Les éventuelles différences tarifaires avec
la profession de même que les éventuelles
variations qualitatives s'expliquent par le
caractère purement pédagogique de ce
Restaurant d'Application.*

*Les prix demandés n'intègrent en effet pas
les charges auxquelles sont soumises les
entreprises commerciales de restauration
et ne peuvent donc correspondre aux tarifs
pratiqués par les restaurants privés".
B.O. N° 43 du 23/11/1995.*

