

	Lundi midi	Mardi midi	Mardi soir	Mercredi midi	Mercredi soir	jeudi midi	Jeudi soir	Vendredi midi	Vendredi soir
Du 09 au 15 mars 2026	Fermé	MENU MIEL DU LYCEE EDC Tartare de Lieu Jaune au miel *** Filet de Volaille laqué au miel, sauce agrumes *** Poire pochée, miel et verveine, glace au miel	Menu d'exception Le Prince de Galle s'invite au lycée Menu proposé par Claudio SEMEDO BORGUES Chef executif du restaurant "19.20" 50,00 euros Boissons comprises	Flammenkuche *** choucroute Mirabelle flambées glace mirabelle	Menu végétal Velouté de petits pois, émulsion à l'ail des ours et raviole de champignons *** Dôme de légumes rôtis, mousseline de topinambours à la vanille, jus réduit de portobello, noisettes et gelée d'herbes *** Sphère surprise aux agrumes et fruits sautés, mousse coco cacao, perles de pommes	Tartare de saumon **** Jambonnette de volaille aux fruits sec purée de pommes de terre vitelottes **** Assortiment de fromage	Carpaccio de dorade grise, fraîcheur de fenouil et julienne de pomme *** Bouillabaisse *** Paniers de fraises et sorbet au citron vert basilic	Carpaccio de bœuf **** Steak au poivre pomme pont neuf **** Bavarois fruits rouges	
Du 16 au 22 mars 2026	Fermé	MENU MIEL DU LYCEE EDC Tartare de Lieu Jaune au miel *** Filet de Volaille laqué au miel, sauce agrumes *** Poire pochée, miel et verveine, glace au miel	Tartare avocat crevette et mangues, pain toasté **** Gambas flambées au Cognac, risotto crémeux, brunoise de courgettes **** Dessert autour du chocolat & piment d'Espelette	Fermé	Fermé	Tartare d'avocat à la mangue **** de cabillaud ratatouille **** citron	Menu à choix Œuf meurette ou Rillette de truite *** Filet de bar sautés risotto de riz noir à l'encre de seiche, sauce parmesan, fève, petit pois ou Magret de canard rôti sauce orange, Pommes de terre grenaille Légumes de saisons *** Tartelette exotique ou Mousse au chocolat	Feuilleté de noix de pétoncle **** Fricassée de **** volaille Fruits flambés, chouquettes	
du 23 au 29 mars 2026	Asperges tièdes, sauce mousseline, zeste de citron **** Ballotine de volaille aux légumes, jus réduit, pommes grenailles **** Mi-cuit chocolat, glace vanille		La culture et l'art dans l'assiette Brick de thon aux olives **** **** Foccaccia **** Riz djondjon **** sauce poulet Plateau de fromage italien	Potage parisien **** côte de veau Clamart Eclairs coulis de framboise		Macédoine de légume **** **** Dos de cabillaud meunière pommes au four et carottes au cumin. **** Fraises Melba	Cocktail d'inoitaire	Tartare d'avocat **** Blanquette de veau **** Tartelette au chocolat	
du 30 mars au 05 avril 2026	Rillettes de saumon, toasts grillés **** **** Filet de volaille aux champignons, écrasée de pomme de terre **** Tartelette aux fruits frais			CCF Le menu ne peut être divulgué		Crevettes flambées au pastis **** **** Navarin printanier semoule aux raisins **** Sablé breton aux fraises		Menu réalisé par nos élèves sur le thème de l'Asie	
du 06 au 12 avril 2026	FERIE	Pissaladière et mesclun **** **** Filet de daurade à la provençale, riz pilaf **** **** citron destructurée Tarte au	Menu examens diffusé ne peut être	CCF Le menu ne peut être divulgué	Menu David Alessandria - MOF 50 EUROS boissons comprises Amuse bouche *** Œuf en gelées / Senteurs marines *** Lotte / Petits pois / Sauce vin blanc *** Cannette en deux cuissons *** Poires / Amandes	Crevettes flambées au pastis **** **** Estouffade de boeuf bourguignon **** Sablé breton pistache framboise		Assiette de crudités **** **** Burgers au brie de Meaux frites **** **** Banana Split	SOIR Exceptionnellement, nous vous proposons un dîner de Chef Intitulé "Menu de Chef" le menu vous sera communiqué ultérieurement. Menu à 36,00 € boissons comprises.
du 13 au 19 avril 2026	Rillettes de saumon, toasts grillés **** **** Filet de volaille aux champignons, écrasée de pomme de terre **** **** Tartelette aux fruits frais	Pissaladière et mesclun **** **** Filet de daurade à la provençale, riz pilaf **** **** citron destructurée Tarte au	Menu examens diffusé ne peut être			Beignets de crevette **** **** Brochette de dinde flan de légumes **** **** Fruits flambés		Salade du moment **** **** Contre filet rôti jardinière de légumes **** **** OEuf à la neige	
	Menus à 14,00 € hors boissons		Menus à 21,00 € hors boissons		Menu à 26,00€ hors boissons		Menu à 36,00€ hors boissons		