



**Nos restaurants fonctionnent dans le cadre d'un établissement de formation hôtelière. Ils ne sauraient en aucune manière être assimilés à des restaurants commerciaux de restauration et d'hôtellerie.**

**Les menus proposés sont susceptibles de faire l'objet de modifications liées aux contraintes d'approvisionnement.**

### **Semaine du 04 mai 2026**

#### **Déjeuners – 12H30**

##### **Mardi 05 mai / 18.00 €**

Tempura de légumes

\*\*\*

Gnocchis et moules au safran

\*\*\*

Poulet au curry, escabèche de légumes

\*\*\*

Charlotte aux fruits de saison

##### **Mercredi 06 mai / 18.00 €**

Velouté de chou-fleur & œuf mollet

\*\*\*

Escalope de veau alla millanese, Pasta alla Romana

\*\*\*

Poulet au curry, escabèche de légumes

\*\*\*

Tiramisu

### **Semaine du 11 mai 2026**

#### **Déjeuners – 12H30**

##### **Mercredi 13 mai / 18.00 €**

Tartelette de légumes croquants, mayonnaise à l'ail

\*\*\*

Steak au poivre, écrasé de pommes de terre

\*\*\*

Ile flottante

##### **Mercredi 13 mai / 18.00 €**

L'asperge en 3 textures (flan, panée, velouté)

\*\*\*

Magret de canard miel gingembre citron vert, Légumes primeurs

\*\*\*

Clafoutis cerises





## **Semaine du 11 mai 2026**

### **Dîner – 19H30**

**Jeudi 21 mai / 26.00 €**

*Menu Périgourdin*

Cocktail & mise en bouche

\*\*\*

Crème brûlée au foie gras de canard

\*\*\*

Magret de Canard & Pommes de terre

Sarladaises

\*\*\*

Autour de la Fraise du Périgord

\*\*\*

Mignardises

### **Déjeuner – 12H30**

**Vendredi 22 mai / 18.00 €**

Gaspacho

\*\*\*

Asperges blanches, fromage de chèvre aux herbes  
fraîches, magret fumé

\*\*\*

Suprême de volaille du Périgord,  
Légumes de printemps étuvés, confit d'oignons

\*\*\*

Vacherin minute aux fraises, sorbet fraises estragon



## **Semaine du 25 mai 2026** **Déjeuners – 12H30**

### **Mardi 26 mai**

Examen final de nos 2<sup>ème</sup> Année CAP Service en Restaurant

#### **Tables de 2 cvts**

Menu non communiqué (ouverture réglementaire du sujet le  
jour « J »)

\*\*\*

**Formule Brasserie** Entrée + Plat ou Plat + Dessert **15.50 €**

**Menu & boissons comprises**

ou

**Formule Restaurant** Entrée + Plat + Dessert **20.00 €**

**Menu & boissons comprises**

### **Mercredi 27 mai**

Examen final de nos 2<sup>ème</sup> Année CAP Service en Restaurant

#### **Tables de 2 cvts**

Menu non communiqué (ouverture réglementaire du sujet le  
jour « J »)

\*\*\*

**Formule Brasserie** Entrée + Plat ou Plat + Dessert **15.50 €**

**Menu & boissons comprises**

ou

**Formule Restaurant** Entrée + Plat + Dessert **20.00 €**

**Menu & boissons comprises**