

L'Atelier

Pixel

Réservations au :

01 56 21 01 02

ou reservations@lyceejeandrouant.fr

Venez découvrir chaque mardi soir notre Atelier Pixel géré entièrement par les étudiants du parcours 2.

2017	SEPT	Mardi 26	Tartare de légumes de saison Magret de canard à l'orange, tian de légumes confits Soupe de fruits rouges au balsamique	<p style="text-align: center;">10,00 euros</p> <p style="text-align: center;">-</p> <p style="text-align: center;">Assiette de saumon fumé par nos soins</p> <p style="text-align: center;">•</p> <p style="text-align: center;">Blinis minute, salade et ses condiments</p>
	OCT	Mardi 03	Ravioles de gambas et sa sauce américaine Dos de dorade poêlé à l'oseille, beurre blanc Île flottante à la fève de tonka et coco	
	Mardi 10	Tarte aux cèpes et à la Tomme Chartreuse de volaille et ris de veau, sauce suprême Minestrone de fruits exotiques et son sorbet		
	Mardi 17	Velouté de langoustines Mousse de rougets aux lentilles Baba au rhum	<p style="text-align: center;">16,00 euros</p> <p style="text-align: center;">-</p> <p style="text-align: center;">Mise en bouche du chef</p> <p style="text-align: center;">+</p> <p style="text-align: center;">Entrée du jour Plat du jour ou Plat du jour Dessert du jour</p>	
	NOV	Mardi 07		Tempura de légumes Carbonnade de bœuf flamande, pommes Pont Neuf Paris-Brest
	Mardi 14	Tartare de saumon et bar au gingembre Escalope de veau Cordon Bleu à l'Abondance, racines cuites au sel Macaron glacé		
	Mardi 21	Potage St. Germain aux croutons Epaule d'agneau de sept heures, pommes Darphin Poire Caramel		
	Mardi 28	Saucissons en brioche, sauce porto Crêpinette de foie gras et pied de porc aux épices, légumes de saison glacés Tarte Tatin et sa glace au potimarron	<p style="text-align: center;">22,00 euros</p> <p style="text-align: center;">-</p> <p style="text-align: center;">Mise en bouche du chef</p> <p style="text-align: center;">+</p> <p style="text-align: center;">Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour</p>	
	DEC	Mardi 05		Mouclade Atteraux de ris de veau et champignons, salsifis au jus Tarte au citron meringuée
	Mardi 12	Gratinée à l'oignon Poitrine de veau farcie, aubergines confites au cumin Tempura glacé		
	Mardi 19	Foie gras poché dans un bouillon corsé au gingembre Poularde au vin jaune et morilles, trilogie de panais Tarte moelleuse au chocolat et piment d'Espelette	<p style="text-align: center;">Café et Mignardises</p> <p style="text-align: center;">2,00 €</p>	
	2018	JAN		Mardi 16
Mardi 23		Bouillabaisse en deux services, croutons aillés et aioli Tiramisù		
Mardi 30		Salade composée et rillettes de canard Cassoulet au confit de canard Fondant au chocolat et cardamome		
FEV	Mardi 06	Tarte de canard façon tatin aux pommes caramélisées Biscuit d'homard, sauce américaine, trilogie de légumes de saison Trilogie d'éclairs	<p style="text-align: center;">Verre de vin</p> <p style="text-align: center;">5 €</p>	
Mardi 13	Oursin en gelée de pommes et fenouil Paleron braisé au Cahors, gnocchis maison au lard, flan de potiron Craquelin praliné			
MARS	Mardi 13	Soufflé au Cantal Queue de homard canadien tandoori, beignets de légumes de saison Mille feuilles aux fruits de bois	<p style="text-align: center;">Verre de vin</p> <p style="text-align: center;">5 €</p>	
Mardi 20	Foie gras à la vanille, salade de saison Merlan pané à l'anglaise, pommes sautées Mousse au chocolat à volonté			

