

MENUS DES SOIRÉES 19400 NOVEMBRE / DECEMBRE 2025



**Réservez dès maintenant via
notre site internet:**

**[http://lycee-francois-rabelais-
dugny.fr/](http://lycee-francois-rabelais-dugny.fr/)**



GRATUIT

Vendredi 07 novembre 2025

Dîner

Menu à 35€ boissons incluses



Thème : Epices, infusions et aromates

La route de la soie

Consommé de volaille infusé à la cannelle
et à la cardamome verte et herbes fraîches

Velouté de topinambour au carvi et
piment doux fumé, noisettes torréfiées

Marbré de volaille aux olives noirs,
panais vanillé, sauce au pain d'épices

Assiette de fromages

Pavlova aux pommes rôties et coings
pochés à la badiane, gelée de vin épicés

Tapioca et copeaux de noix de coco

Vendredi 14 novembre 2025

Dîner

Menu à 35€ boissons incluses



Thème : L'AUVERGNE

Gougères au Saint-Nectaire

Velouté de lentilles vertes du Puy

Tourte, vieux Cantal et pommes de terre

Chicoré frisée au bleu d'Auvergne

Paleron de boeuf Salers, jus corsé au St-

Pourçain

celeri et carotte rotis, cèpes et châtaignes

Assiettes de fromages

Pachade aux myrtilles

Cornet de Murat

Pâte de fruits aux myrtilles

Vendredi 21 novembre 2025

Dîner

Menu à 28€ hors boissons



Thème : Souk gourmand

Mini briouate aux cailles et aux amandes

Salade de carottes confites au cumin,
espuma de coriandre

Médailлон d'agneau basse température, jus
au ras el hanout, semoule parfumée

Plateau de fromages

Sorbet à la fleur d'oranger Pastilla sucrée
aux amandes, glace cannelle

Vendredi 28 novembre 2025

Dîner

Menu à 28€ hors boissons



Thème : Eveil des sens

Tartelette parfumée à la truffe

Velouté de betterave et St Jacques

snackée

Suprême de pintade et gratin de légumes

oubliés.

Fromages

Entremets au citron confit, sorbet

mandarine

Rocher praliné

Jeudi 4 décembre 2025

Dîner

Menu à 35€ hors boissons



Thème : Entre pays Basque et Charentes

Velouté de haricot tarbais au piment d'espelette,
copeaux de jambon de Bayonne

Terrine de foie gras, gelée au sauternes,
condiment pruneau et poivre long de java.
Tartine de magret fumé, estragon, pruneau et
amande

Côte de bœuf grillée, tarte topinambour/ café,
salsifis au Sauternes, sauce Foyot

OU

Sole meunière, tarte topinambour/ café, salsifis au
Sauternes, sauce hollandaise

Ossau Iraty - confiture de cerise noire

Pastis Landais perdu, glace pruneau armagnac,
pomme flambée à l'armagnac

Vendredi 5 décembre 2025

Dîner

Menu à 28€ hors boissons



Thème : Australie : sunset over
Sydney

Huîtres gratinées kilpatrick

Vivaneau grillée, purée de patate
douce, sauce au citron vert

Pavé d'autruche au poivre de
Tasmanie, banane plantain

Plateau de fromages

Pavlova aux fruits exotiques et coulis
de passion, sorbet ananas-citronnelle

Jeudi 11 décembre 2025

Dîner



Soirée Champagne

Tarif : 60€ boissons incluses

Dîner au champagne

“Bar à huîtres” (au naturel, condimenté mangue
et coriandre,
en tartare avec du canard

Turbot soufflé au homard et estragon, risotto
au butternut, sauce crémée au safran

Le Pigeon : rôti sur coffre, cromesqui de cuisse
au jus, petit chou farci au champignons,
marrons et foie gras, sauce épicée.

Brie truffé

Omelette norvégienne

Madeleine

Vendredi 12 décembre 2025

Dîner

Menu à 55€ boissons comprises



Thème : Noël au lycée

Arancini aux gambas

Velouté de panais au foie gras

Filet mignon de veau laqué, purée
de ratte façon Robuchon, courge
rôtie, trompettes de la mort

Assiette de fromages

Bûche de Noël exotique !

Truffe croquante

Jeudi 18 décembre 2025

Dîner



Soirée Champagne (2)

Tarif : 60€ boissons incluses

Dîner au champagne

“Bar à huîtres” (au naturel, condimenté
mangue et coriandre,
en tartare avec du canard

Turbot soufflé au homard et estragon, risotto
au butternut, sauce crémée au safran

Le Pigeon : rôti sur coffre, cromesqui de
cuisse au jus, petit chou farci au champignons,
marrons et foie gras, sauce épicée.

Brie truffé

Omelette norvégienne

Madeleine

Vendredi 19 décembre 2025

Dîner

Menu à 55€ boissons comprises



Soirée de Noël

Huitre et brunoise acidulée

Pressé de foie gras aux pistaches, poire
rôtie, chutney aux figues, pain brioché

Pavé de turbot en crôte d'amandes,
beurre blanc combava, mousseline de
panais, avocat rôti et grenade

Chariot de fromages

Bûche coco citron vert meringuée, nougat
cacahuettes

Mignardises du chef

Informations

Madame, Monsieur,
Elèves et professeurs seront heureux de vous accueillir prochainement dans les restaurants d'application du Lycée des métiers de l'Hôtellerie de DUGNY. Vous y trouverez un cadre adapté dans lequel chacun s'efforcera d'acquérir ou de transmettre des réflexes d'accueil, de qualité culinaire et de service dans la plus pure Tradition Hôtelière Française.

Une certaine modestie et une grande honnêteté nous imposent cependant de vous informer que ce lieu n'est pas une enseigne commerciale mais bien une Ecole.

Dans ces « salles de classe » pas de tableau ni de sonnerie pour annoncer la fin des cours, mais un rapprochement des nécessités de la profession et de la réalité de la formation pour lequel vous êtes nos partenaires indispensables !

Votre tenue vestimentaire, vos relations avec nos élèves et leurs professeurs, le respect des horaires de service asservis aux emplois du temps des élèves et des professeurs (heure d'arrivée souhaitée pour le déjeuner de 12H00 à 12H15 et pour le diner de 19h00 à 19H15 et heure de départ à 14H et 21H30), permettront aux enseignants de mener à bien leur mission et aux élèves de bénéficier des meilleures conditions d'apprentissage.

En effet, la séance de travaux pratiques est un acte pédagogique qui doit naturellement s'inscrire dans le cadre des programmes scolaires. Les prix pratiqués n'intègrent ni les charges, ni l'adaptabilité des heures d'ouvertures auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et l'établissement s'interdit toute forme de publicité.

De plus, les éventuelles variations qualitatives et quantitatives des prestations s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ces restaurants d'application.

Alors, nous comptons sur votre complicité et votre indulgence, sans oublier que les situations que vous vivrez sont autant d'expériences pour vous-mêmes, nos élèves et ... peut-être vos enfants ! La construction de leur avenir professionnel en dépend, et vous participerez ainsi activement au rayonnement et à la réputation de notre Lycée des Métiers.

Merci pour votre confiance et votre fidélité.

La Proviseure

H Lebas

Attention : les prix du restaurant peuvent évoluer (soumis aux votes du C.A. de l'établissement)
Aucun paiement en espèces, privilégier vos règlements en C.B ou chèque.

