



# MENUS DES SOIRÉES 19H00 JANVIER / FÉVRIER 2026



Réservez dès maintenant via  
notre site internet:

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



# Vendredi 16 janvier 2026

## Dîner

Menu à 35€ boissons incluses

Vins d'Afrique et bissaps



Thème : Voyage gourmand en afrique de l'ouest “Westaf”

Beignet banane plantin, pastel

\*\*\*

Gambas frites et tartare d'avocat mangue, crème d'avocat tuile au cacao, citron vert

\*\*\*

Poulet yassa banane plantin, riz rouge

\*\*\*



Plateau de fromages

\*\*\*

Sorbet Bissap

\*\*\*

Dessert autour du Chocolat

avocat et piment

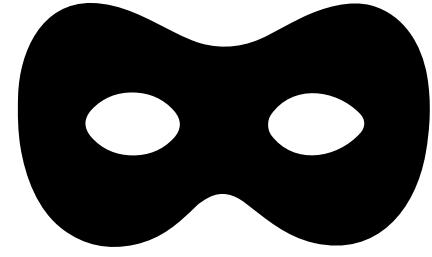


# Vendredi 23 janvier 2026

## Dîner

Menu à 35€ boissons incluses

Vins sélectionnés



Thème : “Experience immersive dans le noir”

\*\*\*

“Venez découvrir le temps d'une soirée, une expérience gustative plongée dans le noir, mettant en éveil vos sens.

Un masque vous sera remis à votre arrivée  
quelques indices du menu qui sera proposé et  
accompagnés de fluides rigoureusement sélectionnés  
Essence végétale, fraîcheur d'herbes”

Menu proposé à titre d'indication :

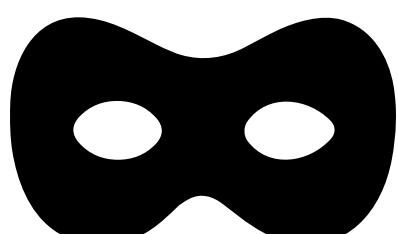
Forêt d'automne, nuage toasté, trait acidulé  
\*\*\*

Douceur de ferme en ballotine, harmonie de racines et intensité corsée  
\*\*\*

Cœur fondant au fruit du verger  
\*\*\*

Douceur confite légère croquante et épicee  
\*\*\*

Bouchée gourmande CoCaMi



# Mercredi 28 janvier 2026

## Dîner

Menu à 35€ boissons incluses



Thème : Rhum et chocolat



Sablé cacao épices, guacamole citron vert  
et gambas flambée

\*\*\*

Foie gras mariné, chutney d'ananas au  
rum brun, pain toasté au chocolat

\*\*\*

Râble de lapin farci aux champignons,  
sauce mollet, purée de patate douce,  
chips de panais et graines de grenade

\*\*\*

Roquefort et tartine de Brie chocolaté  
\*\*\*

Dôme chocolat noir, crème diplomate  
vanille et rhum, croustillant feuillantine  
chocolat blanc, sauce chocolat et sorbet  
rum-coco



# Vendredi 30 janvier 2026

## Dîner

Menu à 35€ boissons incluses

Bière et vins d'



Thème : Voyage entre Bavière et Berlin

Blinis à la truite fumée, crème acidulée et ciboulette

\*\*\*

Velouté de céleri-rave, chips de pomme verte, huile de noisette

\*\*\*

Filet de chevreuil rôti, spaetzle au beurre noisette, chou rouge confit, jus corsé

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Sorbet bière à la cerise et citron vert

\*\*\*

Forêt-Noire déstructurée



# Vendredi 06 février 2026

## Dîner

Menu à 28€ hors boissons



Thème : Hommage à nos professeurs de cuisine...

Déclinaison de maïs du chef Peycheran

\*\*\*

Crème brûlée au foie gras du chef Fardin

\*\*\*

Souris d'agneau, pomme boulangère, légumes glacés du Chef Dufresne

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Snickers au chocolat et cachuètes du chef Pierre

\*\*\*

Mignardise : Sablé noisettes, crème mascarpone et ananas poché de la chef Sineau

# Jeudi 12 février 2026

## Dîner

Menu à 40€ boissons comprises



Thème : Italie

Spritz et Cromesqui caccio e pepe

\*\*\*

Dans l'esprit d'un tiramisu, focaccia aux tomates confites, ricotta et pesto, chiffonade de proscuitto

\*\*\*

Porchetta à la découpe, risotto crémeux au gorgonzola

\*\*\*

Plateau de fromages italien

\*\*\*

Pandoro perdu mais retrouvé, puis flambé, glace plombière

\*\*\*

Biscotto de la nona, limoncello del capo (amaretti, manzapan, cantucci, limoncello maison)



Vins italiens



# Vendredi 13 février 2026

## Dîner

Menu à 49€ Boissons incluses

Valentine's Day

Thème : Dîner romantique à Londres



Flûte de champagne

\*\*\*



Mini tartelette au cheddar affiné et pickles  
d'oignon rouge

\*\*\*

Velouté de petits pois à la menthe,  
espuma de crème fraîche

\*\*\*

Filet de bœuf rôti basse température, Yorkshire pudding mini, purée de  
panais, jus corsé, Gelée de groseille au gin

\*\*\*

Fromages

\*\*\*



Pudding glacé au caramel salé tuile  
caramel, crème crue

\*\*\*

Sticky toffee pudding (caramel )



# Mardi 17 février 2026

Ambiance musicale  
avec Hervé cocotier



## Dîner

Thème : Caraïbes

35€  
boissons  
comprises



Cocktails au choix réalisés par nos barmens  
et ses minis bouchées en apéritif

Puis repas assis

Entrées caraïbéennes à partager sur  
table

\*\*\*

3 plats au choix :

Poulet de Janze et sa garniture  
ou

Burger végétal des tropiques  
frites de patates douces

ou

Blaff de poissons et riz créole

\*\*\*

Fromages affinés et beurres parfumés  
de la maison Bordier

\*\*\*

‘ile aux desserts

Blanc manger, glace coco, banana cake



Présence de partenaires et de  
Meilleurs Ouvrier de France



# Vendredi 20 février 2026

## Dîner

Menu à 35€ Boissons incluses



Thème : Carnaval

Tartare de daurade aux agrumes

\*\*\*

Salade de papayes vertes et demoiselles langoustines

\*\*\*

Magret de canard (Duck jerk), Patate douce en croquette et farandole de légumes.

\*\*\*

Beignets de fromages

\*\*\*

Moelleux Peanut cœur choco pimenté, sorbet jaune acidulé

\*\*\*

Macaron gourmand  
yuzu Goyave



# 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 (sousmis aux votes du C.A. de l'établissement)  
Aucun paiement en espèces, privilégier vos règlements en C.B ou chèque.

