

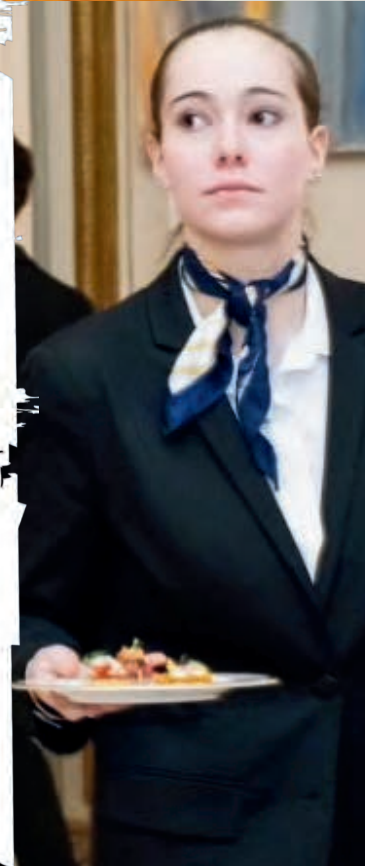


La Table d'Albert

MENUS
2025 - 2026

AdM

Albert de Mun
Paris - Ile de France

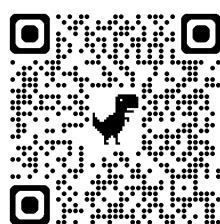


Restaurant d'Application

La Table d'Albert

Vous accueillez :

- les mardi, mercredi, jeudi et vendredi pour le déjeuner à partir de 12h30
- Les mardi et mercredi pour le dîner à partir de 19h30
- Les mardi ou jeudi pour le Tea-Time à partir de 15h30 (sous réserve d'ouverture)



La réservation préalable est obligatoire sur notre site internet www.albertdemun.eu

Aucune réservation n'est prise au téléphone.

Les réservations pour les groupes de 5 convives ou plus se font par email à reservation@albertdemun.net.

Dans ces cas-là, certaines spécificités du menu et le prix de vente seront détaillés dans un devis dont le paiement d'arrhes confirmera l'exécution.

Pour le détail, se reporter aux *Conditions générales de vente* à la fin du présent livret.

La Table d'Albert ouvre le 30 Septembre 2025 et ferme pendant les vacances scolaires. Les services sont organisés comme suit :

<i>Accueil et fin de service</i>	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
12h.30 – 14h.30	Déjeuner 21,50€	Déjeuner 21,50€	Déjeuner 21,50€	Déjeuner 21,50€
15h.30. – 17h.30	Tea-time à partir de 12€ sous réserve d'ouverture		Tea-time à partir de 12€ sous réserve d'ouverture	
19h.30 – 22h.		Dîner 28€	Dîner 28€	

Certains menus ou soirées thématiques font l'objet d'une tarification spéciale indiquée dans le présent livret.

Dans l'intérêt de nos élèves et dans le respect de la législation, nous prions nos hôtes de bien vouloir respecter les horaires de début et de fin de service.

Avant de commencer :

Chères clientes, chers clients,

Nous vous souhaitons la bienvenue à La table d'Albert, le restaurant d'application du groupe scolaire Albert de Mun, situé au cœur du 7^{ème} arrondissement. Son équipe est constituée de professeurs passionnés qui transmettent aux élèves et étudiants les valeurs de l'hospitalité, du service, de la gastronomie et de la sommellerie, afin de vous accueillir avec joie et bonne humeur et de partager avec vous un moment de plaisir.

Nous sommes heureux de vous présenter notre programme pour l'année scolaire 2025-2026. En conformité avec nos engagements pédagogiques et grâce à nos fournisseurs, il respecte la saisonnalité et met en valeur les producteurs locaux. De la sorte, en fonction de l'approvisionnement et des cours du marché, certains menus peuvent en dernière minute légèrement différer de ceux annoncés.

Le Restaurant est l'occasion pour nos élèves et étudiants de faire une démonstration de leur savoir-faire. En cuisine, service, accueil, sommellerie, pâtisserie, boulangerie, ils concourent à rendre chaque repas unique. Ils sont à votre disposition pour vous accueillir, vous écouter et vous offrir leurs services avec le sourire. Nous vous remercions de leur accorder votre bienveillance et votre indulgence.

Nous trouver :

- L'entrée piétonne du restaurant se fait au rez-de-chaussée du : **3, rue Pierre Leroux - 75007 Paris.**
- Vous êtes motorisés : privilégiez le parking Indigo Sèvres Babylone.
- Vous venez en transports en commun : les stations de métro les plus proches sont Vaneau (ligne 10), Duroc (10 et 13), Sèvres Babylone (10 et 12).

Nos formations en hôtellerie-restauration et alimentation :

Secondaire

- BAC Technologique en Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration
- BAC Professionnel Cuisine, Commercialisation et services en restauration
- BAC Professionnel Boulangerie-Pâtisserie
- CAP Boulanger
- CAP Pâtissier

Supérieur

- Mise à niveau Hôtellerie-Restauration
- BP Sommelier
- Certificat de Spécialisation Cuisinier en Desserts de Restaurant
- Certificat de Spécialisation pâtissier de Boutique
- Certificat de Spécialisation Sommellerie
- BTS Management en Hôtellerie Restauration – options A, B et C

3^{ème} année de licence

- Licence Professionnelle Hôtellerie Encadrement et Exploitation en Hôtellerie et Restauration de Luxe

Toutes les informations sont disponibles sur notre site www.albertdemun.eu



Déjeuner du Mardi 30 septembre 2025

Tartare de tomates,
Émulsion Buffala basilic



Cassolette de moules
et fruits de mer au safran,
Tian de légumes



Eclat gourmand

Déjeuner du Mercredi 01 octobre 2025

Thème : REPRISE

Cassolette terre et mer, crème au curry



Darne de saumon, sauce hollandaise
Légumes de saison confit au thym



Autour de la Rhubarbe

Dîner du Mercredi 01 octobre 2025

Ceviche de dorade
Mousse d'avocat



Cuisse de pintade farcie
Cocos de Paimpol mijotés



Rhubarbe - framboise



Déjeuner du jeudi 02 octobre 2025

Carpaccio de dorade au combawa



Suprême de volaille sauce Saté
Tatin pomme navet et
Tagliatelles de légumes en salade



Carré Fruité

Déjeuner du Mardi 07 octobre 2025

Ceviche de dorade
aux légumes acidulés croquants



Suprême de Pintade en croûte d'herbes
Spaetzles sautées aux champignons



Evasion Tropical

Déjeuner du mercredi 08 Octobre 2025

Déclinaison de saumon
Pompon de salade



Poulet Rôti à l'échalote
Tian de légumes provençal



Tarte fine aux pommes, Glace caramel
beurre salée

Déjeuner du Jeudi 09 Octobre 2025

Hors d'œuvre froids « à l'ancienne »



**Canard en 2 cuissons
Crèmeux de Potimarron et légumes
d'automne**



Millefeuille Fruits Rouges

Déjeuner du Mardi 14 Octobre 2025

**Ceviche de dorade
aux légumes acidulés croquants**



**Suprême de Pintade en croûte d'herbes
Spaetzles sautées aux champignons**



Soleil des caraïbes

Déjeuner du Mercredi 15 Octobre 2025

Thème : SEMAINE DU GOUT

Tarte fine poire-bleu-noix



**Carré de porc rôti
Poêlée de Champignons, Châtaigne
et cèleri au jus perlé**



Eclair au Chocolat - Noisette

Dîner du Mercredi 15 Octobre 2025

COCKTAIL LICENCE

PRIVATISE

Déjeuner du Jeudi 16 Octobre 2025

**Samossa de volaille au Sainte Maure de
Touraine**



**Cassolette de Poisson,
Dahl de lentilles corail aux légumes
d'Automne
Riz Kashmir**



Mangue-Coco et sésame noir



Déjeuner du Mardi 04 Novembre 2025

Tarte fine de légumes d'automne au lard



Epaule d'Agneau confite aux épices

Tajine de Légumes

Céréales au jus



Duo de tendresse



Déjeuner du Mercredi 05 Novembre 2025

Thème : BRETAGNE

**Crème de coco de Paimpol,
ou haricots cuisinés au lard et aux herbes**



**Choix de galettes
(Andouille/Oignon/ Moutarde ou complète
ou Chèvre/ Noix/Miel**



Crêpe caramel à la fleur de sel et glace vanille

Dîner du Mercredi 05 Novembre 2025

Saumon mi-cuit au sésame

Légumes acidulés



**Joue de bœuf à la bourguignonne
Gratin dauphinois aux champignons**



Autour de la figue

Déjeuner du Jeudi 06 Novembre 2025

**Raviole de Champignons, influences
Népalaises**



**Carré d'agneau au Garam Massala
Purée de Panais
Pomme de Terre et jus corsé**



Chariot de desserts

Dîner du Jeudi 06 Novembre 2025

**Tartelette de champignons, Œuf mollet pané,
crème d'ail et jus de persil**



**Filet de lieu jaune en croute chorizo
Lentilles vertes du Puy et carottes fondantes**



Comète chocolatée aux agrumes



Déjeuner du Mercredi 12 Novembre 2025

Thème : CHASSEUR

**Terrines et rillettes maison,
Pickles**



**Civet de sanglier
Pressé de Céleri et pomme**



**Assortiments de Fromages
ou
Tartelettes praliné, ganache vanille**



Dîner du Mercredi 12 Novembre 2025

**Crème de potiron
Châtaignes et Lardons**



**Filet de lieu jaune en croûte
Beurre blanc à l'anis
Polenta Crémeuse, oignons rouges
caramélisés**



**Plateau de fromages
ou Tartelette pralinée-vanille**

Déjeuner du Jeudi 13 Novembre 2025

**Assiette de Charcuterie
ou
Velouté de céleri au Stilton**



Rôti de pintade farci, déclinaison de chou



Comme un air d'automne

Dîner du Jeudi 13 Novembre 2025

**Lasagne de Brocolis épinards, chèvre et
ricotta**



**Epaule d'agneau doucement confite
Cocos de Paimpol cuisinés**



**Poire rôtie aux épices,
Sabayon au chocolat**



Déjeuner du Mardi 18 Novembre 2025

Tarte fine de légumes d'automne au lard



Epaule d'agneau confite aux épices
Tagine de légumes,
Céréales au jus



Eclat ensoleillé



Déjeuner du Mercredi 19 Novembre 2025

Thème : MONTAGNARD



Jambon Serrano à la tranche
Ou

Truite en gravelax
Crème citronnée à l'aneth



Croziflette ou Tartiflette salade verte



Assiette de Fromages
Ou Mont Blanc marron et crémeux vanille

Dîner du Mercredi 19 Novembre 2025

Menu RestO du Cœur

Les artichauts, c'est un vrai plat..., c'est le
seul plat que quand t'as fini de manger, t'en
as plus dans ton assiette que quand tu as
commencé

Coluche



Dîner du Jeudi 20 Novembre 2025

Œuf poché autour du Romanesco



Suprême de volaille sauté
Pomme de terre, Artichauts, petits oignons
caramélisés



Le « Marron »

L'important n'est pas ce qu'on nous a
donné à manger,

Mais ce qu'on nous a donné à penser.

Claude Lévi-Strauss

Déjeuner du Mardi 25 Novembre 2025

TP DEPLACER

PRIVATISEE



Déjeuner du Mercredi 26 Novembre 2025

Thème : CCF

**Velouté de Butternut ou
Potage Julienne Darblay**



**Pâté de lieu Dugléré
Embeurrée de choux, polenta croustillante**



**Fromages
Ou Dessert des Pâtisseries Jeanne d'Arc**

Dîner du Mercredi 26 Novembre 2025

**Œuf parfait, champignons,
Émulsion au vin jaune**



**Daurade rôti sauce maltaise
Collection de betteraves à l'aigre doux et
Endive aux agrumes**



Dessert des Pâtisseries Jeanne d'Arc

Déjeuner du Jeudi 27 Novembre 2025

Assiette nordique



**Steak tartare au couteau, frites maison
Ou
Traditionnel Fish and Chips**



Tarte citron meringuée

Dîner du Jeudi 27 Novembre 2025

**Velouté de Butternut, Chantilly
Châtaignes torréfiées**



**Pintade rôtie, Blettes fondantes,
Fine purée de panais et topinambours**



**Ananas Flambé et mangue,
Glace au lait d'amandes, Rocher coco**



Déjeuner du Mardi 02 Décembre 2025

**Crème de potimarron, marrons croquants,
Émulsion au lard fumé**



**Darne de saumon grillée,
Beurre blanc aux herbes
Purée de panais et légumes anciens au jus**



Dessert des Pâtisseries Jeanne d'Arc

Lire, c'est boire et manger.

**L'esprit qui ne lit pas, maigrit comme le
corps qui ne mange pas.**

Victor Hugo

Déjeuner du Mercredi 03 Décembre 2025

Thème : CCF

Gratiné à l'oignon



**Escalope de veau panée
Gratin dauphinois**



**Fromage ou
Ananas flambé - Glace au rhum**

Dîner du Mercredi 03 Décembre 2025

**Poulpe à la plancha
Caviar d'aubergine**



**Sauté de bœuf
Gingembre et citron vert
Wok de légumes**



**Plateau de fromages ou
Mille-feuille pralinée**

Déjeuner du Jeudi 04 Décembre 2025

Encornets farcis et crème de Chèvre aux noix



**Steak au poivre ou Pièce de bœuf grillée,
Sauce marchand de vin
Gratin dauphinois**



Profiteroles exotiques

Dîner du Jeudi 04 Décembre 2025

Saumon en tartare, exotique



**Carré d'agneau en Croûte de pistache,
Chutney acidulé aux Abricots confits
Semoule aux parfums d'Orient**



**Pêche flambée,
Cake au pavot et Glace Mascarpone**

Déjeuner du Vendredi 05 Décembre 2025

Œuf Poché Bénédictine au saumon



**Osso Bucco de veau
Gratin dauphinois**



Profiteroles

Déjeuner du Mardi 09 Décembre 2025

**Crème de topinambour,
Saint Jacques poêlée, noisettes torréfiées**



**Suprême de volaille farci aux fruits secs
Potimarrons, Châtaignes et Pommes cocottes**



**Ananas Flambé, Sorbet exotique,
Financier coco**



Déjeuner du Mercredi 10 Décembre 2025

Thème : CCF

Œuf Florentine



**Dorade rôtie beurre maître d'Hôtel
Pomme cocotte et poêlée de légumes**



**Fromages ou
Mi -Cuit au Chocolat et Crème anglaise Cacao**

Dîner du Mercredi 10 Décembre 2025

**Raviole de St jacques
Bouillon de crustacés**



**Tatin d'aile de raie Grenobloise
Salade de Pousses**



**Plateau de fromages
ou
Tarte citron revisitée**

Déjeuner du Jeudi 11 Décembre 2025

Menu spécial fête à 35 euros

Foie Gras rôti en croûte de café



**Dorade pour 2 rôties façon Tandoori
Crème de crustacés et légumes d'hiver**



Bûche signature

Dîner du Jeudi 11 Décembre 2025

Menu spécial fête à 35 euros

**Huitres et déclinaison de fruits de mer,
Mayonnaise et Condiments**



**Volaille de Bresse contisée au beurre de cèpes
Fricassée de Champignons de saison,
Pomme Darphin**



Dessert des Pâtisseries Jeanne d'Arc

Déjeuner du Vendredi 12 Décembre 2025

Œuf Poché Bénédictine au Saumon



**Cuisse de Pintade farcie aux fruits secs
Gaufre de Pomme Paillasson et
Sucrine Grillée**



Profiteroles

Déjeuner du Mardi 16 Décembre 2025

**Crème de topinambour,
Saint Jacques poêlés, noisettes torréfiées**



**Suprême de volaille farci aux champignons
Potimarrons, Châtaignes et Pommes cocottes**



**Ananas flambé, Sorbet exotique, Madeleine
citron**

Il faut manger pour vivre

Et non pas vivre pour manger.

Molière

Déjeuner du Mercredi 17 Décembre 2025

Thème : NOËL

Menu spécial prix à 35 euros

Saint Jacques en coquille aux poireaux



**Suprême de pintade contisé
aux saveurs de Noël
Potimarron et panais rôtis**



**Fromages ou
Dessert Des Pâtissiers de Jeanne d'Arc**

Dîner du Mercredi 17 Décembre 2025

Menu spécial prix à 45 euros

**Tourtière de Foie Gras, Vinaigrette
périgourdine**



Quenelle de Saint Jacques, Sauce champagne



**Filet de chevreuil Grand veneur
Fricassée de légumes Anciens et Coings**



**Plateau de fromages
Ou Dessert Des Pâtissiers de Jeanne d'Arc**



La Bonne Nourriture est la base du

Véritable bonheur

Auguste Escoffier

Vacances scolaires

La Table d'Albert

Vous souhaitez une Belle

**ANNEE GUSTATIVE
2026**

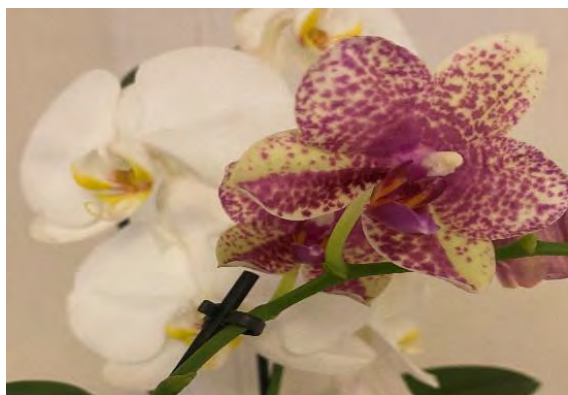


Déjeuner du Mercredi 14 Janvier 2026

EXAMEN BLANC

Dîner du Mercredi 14 Janvier 2026

EXAMEN BLANC



Dîner du Jeudi 15 Janvier 2026

**Ceviche de daurade, pickles radis-oignons
condiment citronnelle-ciboulette**



**Magret de canard flambé
Mousseline de carottes aux épices,
Tatin à l'échalotte confites**



**Ile Flottante,
Gaspacho Ananas Mangue**

**Les odeurs peuvent réveiller la
Gourmandise, comme un parfum de
Fleurs » le Jasmin, l'orchidée.**

Déjeuner du Mardi 20 Janvier 2026

**Tartre de Bœuf un « aller-retour »
Pickles et mesclun**



**Filet de lieu rôti au romarin,
Lentilles au lard, Beurre blanc moutardé**



Desserts Des Pâtisseries de Jeanne d'Arc



Déjeuner du Mercredi 21 Janvier 2026

Minestrone



**Saltimbocca à la sauge,
Risotto aux champignons**



Dessert Des Pâtisseries de Jeanne d'Arc

Dîner du Mercredi 21 Janvier 2026

MENU JAPONAIS



Confectionné par les BTS FMHR 1 et 2



Dîner du Jeudi 22 Janvier 2026

Velouté de potimarron, Croûton & comté



**Noix de Saint Jacques,
Émulsion lait de coco-curry
Fondue de Poireaux et Pommes rissolées**



**Crêpes flambées, sorbet fromage blanc,
marmelade d'orange maison**

Déjeuner du Vendredi 23 Janvier 2026

Velouté Dubarry, chou-fleur en sommités



**Filet de dorade à l'unilatéral
Beurre blanc, Tagliatelle de légumes**



**Ananas Flambé en crumble
Ou
Dessert Des Pâtisseries de Jeanne d'Arc**

Déjeuner du Mardi 27 Janvier 2026

**Tartare de bœuf au couteau
Pickles et Mesclun**



**Filet de lieu rôti au Romarin, Lentilles au lard
Beurre Blanc moutardé**



Desserts Des Pâtisseries de Jeanne d'Arc



Déjeuner du Mercredi 28 Janvier 2026

**Galette de pois chiche
Légumes sautés au curry**



**Filet de daurade à l'unilatérale,
Boulangère de Patate douce et navets**



Desserts Des Pâtisseries de Jeanne d'Arc

Dîner du Mercredi 28 Janvier 2026

**Ballotine de poireaux et nori Vinaigrette
à l'huile de noisette**



**Filets de saumon en croute d'herbes,
Beurre Blanc à l'anis
Gratins de riz aux pleurotes**



**Plateau fromages ou
Ile flottante géante Pralines**

**“Les restaurants sont des lieux de
partage et de convivialité.”
Alain Ducasse**

Dîner du Jeudi 29 Janvier 2026

**Carpaccio de Saint Jacques, Citron vert,
gingembre et lait de coco**



**Filet mignon de Porc au sautoir,
Purée de pomme de terre à la tome fraîche**



Tarte tatin - Glace vanille

Déjeuner du Vendredi 30 Janvier 2026

Velouté Dubarry, chou-fleur en sommités



**Filet de dorade à l'unilatéral
Beurre blanc, Tagliatelle de légumes**



**Ananas Flambé en crumble
Ou
Dessert Des Pâtisseries de Jeanne d'Arc**

Déjeuner du Mardi 03 février 2026

Talmouse en Tricorne



**Poulet sauté Basquaise,
Mélanges de céréales aux herbes**



Crème Brulée à l'orange



Déjeuner du Mercredi 04 Février 2026

Galette végétarienne, Wok de légumes



**Filet de bar à l'unilatérale, Sauce vierge
Boulangère de Potimarron et Panais**



Litchi, Crème légère, tuile et sorbet

Dîner du Mercredi 04 Février 2026

**Crèmeux de potimarron et noix de Saint
jacques,
Bouillon de bards au Noilly**



**Filet de canette, jus corsé à la moutarde
violette
Mousseline de cèleri, petit ragout de légumes
anciens**



Feuille de noisette

Déjeuner du Jeudi 05 février 2026

Assortiment de charcuterie maison et Pickles



**Bar en croute de sel
Boulgour & fenouil confit**



Verrine pina colada

Dîner du Jeudi 05 Février 2026

**Tourte de volaille
aux champignons du moment**



**Daurade marinée au colombo
Polenta crousti-moelleuse, déclinaison de
carottes**



Mille-feuille passion vanille

Déjeuner du Vendredi 06 Février 2026

Œuf en Meurette, salade D'hivers



**Pavé de Rumsteak aux poivre Sauté
Pomme Darphin aux herbes**



Mille-feuille aux trois chocolats

Déjeuner du Mardi 10 Février 2026

Talmouse en Tricorne



**Poulet sauté Basquaise,
Mélanges de céréales aux herbes**



Tarte Bourdaloue Revisitée



Déjeuner du Mercredi 11 Février 2026

Cornish pastry



**Fish and Chips ou Hamburger Maison,
Pommes allumettes**



**Plateau de fromages ou
Buffet de desserts anglo-américains
(Brownie, cupcake...)**

Dîner du Mercredi 11 Février 2026

**Saucisson Brioché Pistaché
Salade tiède de pomme de terre**



**Quenelle de brochet ou sandre, Sauce Nantua
Cocotte de légumes et salsifis glacés**



Baba exotique sans alcool

Déjeuner du Jeudi 12 Février 2026

**Assortiment de Charcuterie Maison
et Pickles**



**Bar en croute de sel, Sauce hollandaise
Boulgour et Fenouil confit**



Opera Pistache - Caramel

Dîner du Jeudi 12 Février 2026

**Galette moelleuse de pois chiche, Beignets de
légumes au curry**



**Onglet de veau mariné sauté,
Gratin dauphinois**



**Carré de forêt noir chocolat au lait et
griottines**

Déjeuner du Vendredi 13 Février 2026

**Velouté Dubarry,
Sommité de choux au curry**



**Fricassée de volaille Vallée d'auge
Riz pilaf**



Inspiration Exotique

Déjeuner du Mardi 17 Février 2026

**Gravelax de Saumon, crème acidulée,
Salade croquante**



**Joue de porc Braisé aux olives
Gratin dauphinois**



Soufflé fraîcheur

Et puis, être gourmand,

**C'est se régaler à une table entourée
de convives joyeux.**

Être gourmand est enivrant !

Guy SAVOY

Déjeuner du Mercredi 18 Février 2026

Buffet de Charcuteries Maison et Condiments



**Choucroute de la mer,
Beurre blanc à l'anis**



**Plateau de fromages
Ou buffet de desserts alsaciens
(streusel, Forêt noire ,...)**

Dîner du Mercredi 18 Février 2026

Œuf parfait, façon Meurette



**Poitrine de veau confite
Tagliatelles fraîches et salsifis**



**Plateau de fromages
Ile flottante revisitée**

Déjeuner du jeudi 19 Février 2026

Gratinée à l'oignon



**Poulet rôti, jus à l'ail confit
Déclinaison de carottes et endives braisées**



Trio Poire Caramel Chantilly au miel



VACANCE SCOLAIRE

Déjeuner du Mardi 10 Mars 2026

**Gravelax de saumon, crème acidulée,
Salade croquante**



**Joue de porc mijoté aigre douce
Gratin Dauphinois**



Délice glacé Maison



Déjeuner du Mercredi 11 Mars 2026

Verrine de chèvre et betterave



**Joue de bœuf à la Bourguignonne
Pâtes fraîches**



Fromages ou citron en majesté

Dîner du Mercredi 11 Mars 2026

**Bouquet de légumes de saison,
Bouillon au lait d'amande et safran**



**Lotte rôtie sarrazin torréfié,
Émulsion au lait ribot
Lentilles et céleri rave au Earl Grey**



Eclat de perles et notes glacées

Déjeuner du Jeudi 12 Mars 2026

Gratinée à l'oignon



**Poulet rôti,
Jus à l'échalotte confite et sarriette
Déclinaison de carotte et patchoï braisée**



Déclinaison autour du Brownie

Dîner du Jeudi 12 Mars 2026

**Jambon cru à la tranche
ou
Tempura de Gambas mayonnaise**



**Filet de Pageot en croûte d'agrumes
Patate douce et carottes à l'orange**



**Symphonie Mangue-Goyave, crumble
pistache**

Déjeuner du vendredi 13 Mars 2026

**Velouté parmentier,
Beignet de brocoli**



**Fricassée de volaille Argenteuil
Riz pilaf**



Forêt noire revisitée

Déjeuner du Mardi 17 Mars 2026

Bouquet de légumes cru, cuit,
Bouillon au lait d'amande safrané



Steak flambé pour deux, sauce aux poivres
Pommes Darphin ou Pont neuf



Éclat de kiwi

**“On ne peut pas bien penser, bien
aimer, bien dormir, si l'on n'a pas
bien dîné.”**

Virginia Woolf

Déjeuner du Mercredi 18 Mars 2026

Crevettes flash-flambées



Duo de Poissons au lait de coco-coriandre
Riz sauvage, grenade et pois gourmands



Douceur de cacahuète

Dîner du Mercredi 18 Mars 2026

Déclinaison autour de l'asperge



Suprême de volaille farcie aux herbes,
Jus perlé



Polenta de champignons
Premiers légumes de printemps



Duo envoûtant : café et mangue

Déjeuner du Jeudi 19 Mars 2026

Feuilleté de Duo d'asperges



Blanquette de veau à l'ancienne
Légumes du moment et pâtes fraîches



Le carré noir

Dîner du Jeudi 19 Mars 2026

Soirée

Réaliser par les BTS FMHR et TBAC Pro

Tout est bon dans le cochon

Déjeuner du vendredi 20 Mars 2026

Quiche aux légumes de saison



Pavé de saumon en crouste
D'amande-citron, sauce vierge
Ecrasée de Pommes de terre aux herbes



Tartelette Vanille Chocolat revisitée

Déjeuner du Mardi 24 Mars 2026

**Bouquet de légumes du moment,
Fin bouillon au lait d'amande et safran**



**Steak flambé aux poivres
Pommes darphin ou Pont Neuf**



Soleil rose



Déjeuner du Mercredi 25 Mars 2026

Thème : Brasserie

Asperges blanches sauce mousseline



**Tartare de bœuf au couteau
Pommes Pont Neuf**



Tiramisu Fève Tonka

Dîner du Mercredi 25 Mars 2026

**Tourte façon Pâté Pantin
Jus acidulé au Xérès**



**Darne de saumon grillé, sauce Choron
Ecrasé de Pomme de terre et
jeunes légumes**



Elégance normande

Déjeuner du Jeudi 26 Mars 2026

Feuilleté d'Asperges, Sauce Agrumes



**Blanquette de veau à l'ancienne
Légumes de saison et pâtes fraîches**



Savarin Passion -Chocolat

Dîner du Jeudi 26 Mars 2026

**Sablé d'épinards au parmesan,
Crèmeux de chèvre**



**Quasi de veau cuit au sautoir
Ou Daurade rôtie, beurre blanc à la Coriandre
Palets de navets glacés et
Pomme de terre dorée au beurre**



Taco glacé Chocolat - Mûre

Déjeuner du Vendredi 27 mars 2026

Œuf mollet Florentine



**Navarin d'agneau Primeur
Légumes de saison et tagliatelles Fraiches**



Foret noire glacée

Déjeuner du Mardi 31 Mars 2026

Duo d'asperges sauce mousseline



**Navarin d'agneau printanier
Fricassé de légumes de saison**



Délice de Pomme



Déjeuner du Mercredi 01 Avril 2026

Thème : PRINTANIER

Asperges vertes et œuf parfait



**Filet mignon de porc en croute de chorizo
Tian de légumes**



Arabica et Guanaja

Dîner du Mercredi 01 Avril 2026

**Soupe au pistou
Emulsion Basilic et Huile d'Olive**



**Filet de Bar rôti au thym
Légumes nouveaux en persillade**



Jardin de douceur

Déjeuner du Jeudi 02 Avril 2026

Carpaccio de betteraves, ricotta fumée



**Tartre de bœuf classique au couteau
ou en aller-retour
Pomme allumette ou frite de patates douces**



Macaron Chocolat noisette

Dîner du Jeudi 02 Avril 2026

**Tarte fine de courgette à l'ail
fines herbes, Coulis de roquette**



**Blanquette d'agneau
ou Bar rôti, beurre blanc à la ciboulette
Cocotte de légumes nouveaux**



Parfait glacé et son coulis

Déjeuner du Vendredi 03 Avril 2026

Œuf mollet Florentine



**Sauté de veau à la provençale
Légumes de saison et tagliatelles fraîches**



Le précieux chocolat

Déjeuner du Mardi 07 Avril 2026

Duo d'asperges, sauce Mousseline



Curry d'agneau
Légumes aux épices Masala



Symphonie de citron



Déjeuner du Mercredi 08 Avril 2026

Thème : VEGETAL

Tarte aux légumes



Galette croustillante aux céréales,
Farandole de légumes, émulsion aux herbes



Elégance acidulée

Dîner du Mercredi 08 Avril 2026

Menu spécial tout compris à 45 euros

MENU A L'AVEUGLE
Sens, Essence, Effervescence

Confectionner par les BTS Fmhr1

Déjeuner du Jeudi 09 Avril 2026

Carpaccio de betteraves, ricotta fumée



Tartare de bœuf classique au couteau
ou en aller-retour
Pomme allumette ou frites patates douces



Le grain de café

Dîner du Jeudi 09 Avril 2026

Tarte fine de tomates cerises origan,
A la moutarde à l'Ancienne



Maquereau mariné teriyaki,
Granny et Fenouil croquant
Blé aux herbes, comme un Risotto



Fraicheur du Verger

Déjeuner du Vendredi 10 Avril 2026

Quiche aux légumes de saison



Pavé de saumon croute d'amande -citron,
Sauce Vierge
Ecrasée de pommes de terre aux herbes



Saint Honoré Fraises et Citron vert

Déjeuner du Mardi 14 Avril 2026

**Verrine d'avocat,
Crevettes, Pamplemousse**
~*~*~

**Sauté de veau à la Bourguignonne
Tagliatelles fraîches**
~*~*~

Harmonie de poire



Dîner du Mercredi 15 Avril 2026

SOIREE WEPLER

HISTOIRE DE LIRE

PRIVATISE

**“La table est le seul endroit où l’on ne
s’ennuie jamais pendant
la première heure.”**

Jean Anthelme Brillat-Savarin

Déjeuner du Jeudi 16 Avril 2026

**Escabèche de Maquereaux
au vin Blanc et ses petits légumes**

**Tarte fine de légumes
Emulsion d’Olives et Chorizo**

~*~*~

Vacherin Framboise Citron



VACANCES SCOLAIRE

Déjeuner du Mardi 05 Mai 2026

Soupe rafraîchie de Petit Pois, Brousse à l'huile d'Olive et Poivre Timut



**Pavé de cabillaud mi- fumé et ses condiments
Tian de légumes**



Autour de la fraise



Déjeuner du Mercredi 06 Mai 2026

BUFFET

Poke-Bowl

**Manger est bon.
Avoir mangé est meilleur.**

Anatole France

Déjeuner du Jeudi 07 Mai 2026

**Escabèche de maquereaux
au vin blanc et ses petits légumes**



Tarte fine de légumes, émulsion au pesto



**Sablé de fruits, guimauve menthe fraîche
Coulis de fruits rouges**

Dîner du Jeudi 07 Mai 2026

**Cannellonis de Courgette et Fêta,
Pétales de parmesan**



**Filet de Pagre nacré en croûte d'Olives noires
Caviar d'aubergines**



Sablé framboise à la vanille

FERIE

Déjeuner du Mardi 12 Mai 2026

Sous réserve d'examen

Soupe rafraîchie de petits pois, Brousse à l'huile d'olive et poivre Timut



**Pavé de cabillaud aux herbes
Tian de légumes**



**Crêpes Suzette flambées
Glace au lait ribot**



Déjeuner du Mercredi 13 Mai 2026

Sous réserve d'examen

**Gaspacho verde,
Bonbon de féta au basilic**



**Steak double grillé, sauce au choix
(Choron- béarnaise-poivre)
Pomme Paillasson ou Pomme Anna**



Dessert des Pâtisseries de Jeanne d'Arc



**La gourmandise,
Ce n'est pas manger trop,
C'est prendre du plaisir à manger.
Alors qu'il n'y a aucune raison de
s'interdire le plaisir de manger, de boire,
de converser, d'écouter de la musique,
De voyager.**

Michel Onfray

FERIE

PERIODE D'EXAMENS

FIN D ANNEE SCOLAIRE

FERMETURE

DE LA TABLE D'ALBERT

LA TABLE D'ALBERT
SES ELEVES, EUDIANTS, ENSEIGNANTS
ENSEMBLE POUR LA PLANETE

