



La Table d'Albert

MENUS
2026 - 2027

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 12h30. Fin de service à 14h30.
- Les mercredi et jeudi pour le dîner à 19h30. Fin de service à 22h.



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 7 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 29 Septembre 2026, et ferme pendant les vacances scolaires. Les services sont organisés comme suit :

<i>Accueil et fin de service</i>	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>12h30 - 14h30</i>	Déjeuner 23€	Déjeuner 23€	Déjeuner 23€	Déjeuner 23€
<i>19h30 - 22h</i>		Dîner 30€	Dîner 30€	

Certains menus ou soirées thématiques font l'objet d'une tarification spéciale de (de 35€ à 55 €) 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 :

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^e arrondissement.

Son équipe, constituée de professeurs passionnés, transmet aux élèves et aux étudiants les savoir-faire de l'hospitalité, du service, de la gastronomie et de la sommellerie. Tous œuvrent pour vous accueillir avec joie et bonne humeur, et partager avec vous un moment placé sous le signe du plaisir et de la convivialité.

Nous sommes heureux de vous présenter notre programme pour l'année scolaire 2026-2027. En conformité avec nos engagements pédagogiques et grâce au travail de nos fournisseurs, il respecte la saisonnalité et met en valeur les producteurs locaux.

En fonction de l'approvisionnement et des cours du marché, certains menus peuvent toutefois, à la dernière minute, différer légèrement de ceux annoncés.

Le restaurant est l'occasion pour nos élèves et nos étudiants de mettre en pratique et de démontrer leur savoir-faire. En cuisine, au service, à l'accueil, en sommellerie, en pâtisserie ou en boulangerie, ils contribuent tous à rendre chaque repas unique. Ils sont là pour vous accueillir, vous écouter et vous faire plaisir avec le sourire. Nous vous remercions donc par avance pour votre bienveillance et vos encouragements à leur égard.

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 29 septembre 2026

Tartare de dorade, mangue et citron vert



**Mignon de porc au sautoir, jus réduit
Gratin dauphinois**



Pâtisserie du jour



Déjeuner du mercredi 30 septembre 2026

**Tarte fine à l'andouille de Guémené
et pommes**



**Bar rôti, beurre nantais
Cocos de Paimpol à la bretonne**



Dessert des mentions Pâtisserie

**Merci à celles et ceux qui nous
accompagnent au lycée Albert de Mun
depuis si longtemps, qui nous
encouragent à continuer, simplement
à transmettre et à partager, lors de
leur venue à la table d'Albert**

Déjeuner du jeudi 01 octobre 2026

Carpaccio de dorade au combawa



**Suprême de volaille sauce Saté
Tatin Pommes Navet
Tagliatelles de légumes en salade**



Dessert confectionné par Les CAP Pâtisserie

Dîner du jeudi 01 octobre 2026

**Fraîcheur de cocos de Paimpol,
Jambon Serrano**



**Magret de canard aux fruits secs
Légumes de saison confits caramélisés**



Surprise gourmande



Déjeuner du mardi 06 octobre 2026

Tartare de bar, grenade, citron vert et lait de coco



**Piccata de volaille au citron et câpres,
Rattes à la coriandre, échalotes confites**



Pâtisserie du moment



Déjeuner du mercredi 07 octobre 2026u

Œuf mimosa, poireau vinaigrette



**Entrecôte double sauce miroir, duo de frites
(Patate douce et Pommes de terre)**



Dessert section Pâtisserie

**« Le Temps passe ... mais en cuisine, il
ne s'efface jamais vraiment. Il se
transforme, il se transmet,
il se goûte »**

Christian Têtedoie

Déjeuner du jeudi 08 octobre 2026

Hors d'œuvre froids « à l'ancienne »



**Canard en 2 cuissons
Déclinaison de Potimarron**



Surprise gourmande

Dîner du jeudi 08 octobre 2026

COKTAIL LICENCE

PRIVATISE



Déjeuner du mardi 13 octobre 2026

**Œuf parfait, Crème de potiron,
Pétales de bacon**



**Magret flambé au poivre vert,
Boulangère de navet et potimarron**



Dessert section Pâtisserie



Déjeuner du mercredi 14 octobre 2026

Buffet campagnard



**Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes,
Cassolette de légumes à l'ail confit**



Buffet de desserts

**« La bonne cuisine est la base du
véritable bonheur. »**

Auguste Escoffier

Déjeuner du jeudi 15 octobre 2026

Menu tout compris 35 euros

MENU JAPONAIS

Dîner du 15 octobre 2026

Menu tout compris 55 euros

En 6 temps, saké, vins

MENU JAPONAIS

En collaboration avec un chef Japonais



Déjeuner du mardi 03 novembre 2026

Œuf parfait, Velouté de Butternut, éclats de Marrons caramélisés



**Suprême de pintade à la normande,
Mousseline de panais et champignons**



Gourmandise du moment



Déjeuner du mercredi 04 novembre 2026

Accras de morue, pickles



Colombo de volaille, légumes des Iles



Blanc manger coco, sorbet citron vert

Dîner du mercredi 04 novembre 2026

**Ceviche de daurade leche del tigre coco-
concombres**



**Tataki de saumon soja gingembre passion
Riz vinaigré et légumes sautés**



Pâtisserie du jour

Déjeuner du jeudi 05 novembre 2026

**Raviole de champignons, influences
Népalaises**



**Carré d'agneau « Garam Massala »
Panais, jus corsé au romarin**



Dessert section Pâtisserie

Dîner du jeudi 05 novembre 2026

**Crème de Coco, crumble de chorizo,
Œuf de caille poché**



**Carré d'agneau grillé
Pomme fondante façon boulangère
Carottes au jus**



Instant sucrée



Déjeuner du mardi 10 novembre 2026

Planche à partager (charcuterie et fromage)



Filet de rascasse sébaste, sauce vierge, Écrasé de pomme de terre aux olives



Comme un air d'automne

**Mercredi 11 novembre 2026**

« La table est le seul endroit où l'on ne s'ennuie jamais pendant la première heure »

Jean Anthelme Brillat-Savarin



Déjeuner du jeudi 12 novembre 2026

**Assiette de Charcuterie
Ou
Velouté de céleri à la fourme d'Ambert**



Lapin en 2 cuissons, déclinaison de chou



Pâtisserie gourmande

Dîner du jeudi 12 novembre 2026

Mi-cuit de saumon au sésame, Légumes anciens



Jarret de veau braisé aux épices Mousseline de carotte et patate douce



Dessert section Pâtisserie



Déjeuner du mardi 17 novembre 2026

Planche à partager (charcuterie et fromage)



**Filet de maigre en croûte de pistache,
Beurre blanc, cocotte de légumes oubliés**



Mont marron

**« Les restaurants sont des lieux de
partage et de convivialité. »**

Alain Ducasse

Déjeuner du mercredi 18 novembre 2026

Capuccino de légumes aux crevettes flambées



**Bœuf bourguignon dans la tradition
Nouilles fraîches**



Feuille d'automne

Dîner du mercredi 18 novembre 2026

**Tarte tatin d'oignons rouges
Fromage de chèvre frais
Salade aux noix**



**Raie meunière
Potimarron au miel, salsifis sautés,
Éclats de châtaignes**



Dessert de saison

Déjeuner du jeudi 19 novembre 2026

Betteraves et crème tiède de hareng fumé



**Dorade pour 2 rôtie façon tandoori
Crème de crustacés et légumes d'hiver**



Pâtisserie du jour

Dîner du jeudi 19 novembre 2026

Œuf parfait meurette



**Matelote de poisson au Beaujolais
Betteraves glacées et mousseline de pommes
de terre**



Surprise des CAP Pâtissiers



Déjeuner du mardi 24 novembre 2026

**Gravelax de saumon et haddock,
Chantilly à l'aneth**



Navarin d'agneau aux légumes de saison



Crêpes flambées et glace rhum Raisins



Déjeuner du mercredi 25 novembre 2026

Crème Dubarry au cumin



**Piccata de veau pané aux noix
Tagliatelles de légumes
Champignons des bois**



Plateau de fromages

OU

Mini cake aux fruits confits, banane flambée

Dîner du mercredi 25 novembre 2026

Risotto de choux rave, gambas flash flambée



**Carré de porc à basse température
Pressé de pomme de terre à l'ail noir**



Plateau de fromages

OU

île flottante à la praline rose

Déjeuner du jeudi 26 novembre 2026

Assiette nordique

OU

Sélection d'huîtres de nos côtes



Steak tartare au couteau, frites maison

OU

Traditionnel Fish and Chips



Dessert section Pâtisserie

Dîner du jeudi 26 novembre 2026

**Tartare de dorade citron vert, coriandre,
condiment avocat**



**Carré d'agneau en croûte,
chutney acidulé
Pommes rattes rissolées et endives braisées**



Assortiment de dessert



Déjeuner du mardi 01 décembre 2026

**Gravelax de saumon, maquereau au poivre,
chantilly à l'aneth**



**Goulash au paprika, poivrons confits,
Polenta onctueuse**



**Bananes flambées,
glace mascarpone, rocher coco**



Déjeuner du mercredi 02 décembre 2026

**Gratin de coquillages de nos côtes
Julienne de légumes**



**Poulet au cidre normand
Pommes en l'air sautées**



**Plateau de fromages
OU
Crêpes flambées au calvados, sorbet pommes**

Dîner du mercredi 02 décembre 2026

**Carpaccio de saint jacques
Purée de panais vanillé, condiment agrumes**



**Raviole de canard confit
Déclinaison de topinambours**



Pavlova aux fruits du moment

Déjeuner du jeudi 03 décembre 2026

Encornets farcis et crème de Chèvre aux noix



**Steak au poivre
Ou
Pièce de bœuf grillée, sauce marchand de vin
Gratin dauphinois**



Dessert de saison

Dîner du jeudi 03 décembre 2026

**Carpaccio de maigre Passion,
Grenade et combava**



**Coulibiac de Saumon, beurre blanc à la
ciboulette
Salade de mâche et capucin à l'huile d'olive**



Gourmandises



Déjeuner du mardi 08 décembre 2026

Gravelax de saumon, crème acidulé
Salade mesclun



Filet mignon de porc en croûte de pain
d'épices
Purée de patates douces



Bûche pâtissière



Déjeuner du mercredi 09 décembre 2026

Soupe de poisson et ses accompagnements



Steak flambé au poivre, endives fondantes
pomme Macaire



Dessert du moment

Dîner du mercredi 09 décembre 2026

Assiette de fruits de mer
OU

Saumon Gravelax,
Salade de légumes croquants



Daurade entière rôtie sauce Hollandaise
Mousseline de céleri et pomme



Assortiment de fromage
OU

Ananas rôti glace vanille

Déjeuner du jeudi 10 décembre 2026

MENU A 35 EUROS

Carpaccio de st jacques, fruits de la passion



Coquelet aux citrons confits et pignons
Purée de patate douce au lait de coco



Bûche signature

Dîner du jeudi 10 décembre 2026

MENU DE NOEL A 55 euros

Foie gras poché, gelée de vin chaud, chutney



Saint Pierre, sauce champagne,
topinambours



Colvert en deux cuissons,
Salsifis et potimarron



Brie aux fruits secs

Bûche des pâtisseries

Déjeuner du vendredi 11 décembre 2026

Velouté de Potimarron, crème aux herbes



Saint jacques Nacrées Emulsion Lard
Parmesan

Topinambours au jus de volaille



Bûche pâtissière

Déjeuner du mardi 15 décembre 2026

**Gravelax de saumon, crème à l'aneth
Salade croquante**



**Filet mignon de porc en croûte d'herbes
Purée de panais**



Bûche pâtissière



Déjeuner du mercredi 16 décembre 2026

MENU A 35 EUROS

**Ceviche de bar citron vert
Cive, grenade et lait de coco**



**Filet de biche en croûte,
Mousseline de pomme de terre et céleri**



**Plateau de fromages
Ou
Bûche signature**

Dîner du mercredi 16 décembre 2026

MENU A 40 EUROS

**Raviole de foie gras
Consommé de légumes corsé**



**Canette en 2 cuissons à l'orange
Déclinaison de betterave et grenade**



**Brie de maux farci au fruit sec
Bûche de Noël**

Déjeuner du jeudi 17 décembre 2026

MENU A 35 EUROS

Foie gras rôti en croûte de café



**Selle d'Agneau farcie, au piment d'Espelette
Wok de légumes**



Bûche signature

Dîner du jeudi 17 décembre 2026

MENU DE NOEL A 55 EUROS

Carpaccio de Saint jacques aux agrumes



**Dos de maigre, jus de coques émulsionné,
poireau grillé**



**Volaille de Bresse rôtie à la farce de Noël
Butternut et Champignons de saison**



Brie aux fruits secs

Bûche des Pâtissiers

VACANCES DE NOEL



La Table d'Albert

Ses élèves, ses étudiants et ses enseignants adoptent des pratiques, des comportements et des technologies visant à réduire leur impact sur l'environnement.



Le lycée Albert de Mun agit de manière consciente et proactive pour protéger l'environnement et favoriser un développement durable dans toutes les sphères de la vie quotidienne et professionnelle