



La Table d'Albert

MENUS 2026 - 2027





Albert de Mun
Paris - Ile de France













Restaurant d'Application

La Table d'Albert

<u>Vous accueille :</u>

- **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 :

Accueil et fin de service	**Mardi**	**Mercredi**	**Jeudi**	**Vendredi**
12h30 - 14h30	Déjeuner 23€	Déjeuner 23€	Déjeuner 23€	Déjeuner 23€
19h30 - 22h		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 7e 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

3ème 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 noisettes
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 cèleri et pomme

Assortiment de fromage
OU
Ananas rôti glace vanille

Déjeuner du jeudi 10 décembre 2026

MENU FESTIF A 30 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 pâtissiers

Déjeuner du vendredi 11 décembre 2026

MENU FESTIF A 30 EUROS

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 FESTIF 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 DE NOEL 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 FESTIF 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



Déjeuner du mardi 19 janvier 2027

Œuf parfait à la Bourguignonne

Onglet de veau à l'échalote, Légumes confits

Verrine Coco et Ananas flambé

Bonne année 2027



Déjeuner du mercredi 20 janvier 2027

Œuf poché basquaise, coulis de poivron rouge

Parmentier de Canard
Mesclun de salade et herbes

Dessert du jour

Dîner du mercredi 20 janvier 2027

Velouté de lentilles roses,
Crème fouettée à la ciboulette et sel de lard

Tourte de pommes de terre comme une tartiflette
Salade rustique

Dessert section Pâtisserie

Déjeuner du jeudi 21 janvier 2027

Minestrone de la mer

Dos de saumon à l'unilatéral,
jus de crustacés
Millefeuille d'Epinards et Champignons

Dessert du moment



Déjeuner du vendredi 22 janvier 2027

MENU A 30 EUROS
Velouté de Potimarron, crème aux herbes

Saint jacques Nacrées,
Emulsion Lard Parmesan

Topinambours au jus de volaille

Surprise gourmande

Déjeuner du mardi 26 janvier 2027

Œuf parfait à la Bourguignonne

Onglet de veau à l'échalote,
Légumes confits

Verrine Coco et Ananas flambé

« La gastronomie est la joie de toutes les situations et de tous les âges. Elle donne la beauté de l'esprit. »
(Charles Monselet).

Déjeuner du mercredi 27 janvier 2027

Eclair Betterave au fromage frais

Raie nacrée noisette, câpres et citron,
Pommes persillées

Entremets au chocolat

Dîner du mercredi 27 janvier 2027

Cappelleti aux champignons
et son consommé

Suprême de volaille farci aux herbes,
Jus à l'échalote
Palais de Patate Douce et Chou-fleur rôtis

Tarte fine aux Pommes

Déjeuner du jeudi 28 janvier 2027

Gambas flambées au beurre d'épices

Curry vert Thai de volaille

Café ou Thé gourmand

Dîner du jeudi 28 janvier 2027

Œuf parfait, crémeux de champignons

Bar rôti aux herbes
Aïoli de légumes vapeur

Gourmandise du moment

Déjeuner du vendredi 29 janvier 2027

Œuf façon Bourguignonne

Suprême de volaille farci
Ecrasé de Pommes de Terre,
Jus aux champignons

Instant sucré

Déjeuner du mardi 02 février 2027

Crème de Panais à l'huile de ciboulette

Filet mignon de porc mi- fumé sauté,
Lentilles comme un tajine

Tarte fine aux pommes,
Glace vanille



Déjeuner du mercredi 03 février 2027

Tartelette aux champignons, œuf pané,
émulsion Parmesan

Steak tartare au couteau,
Boulangère de Navets et Patates Douces

Dessert confectionné par les Pâtissiers

Dîner du mercredi 03 février 2027

Pressé de poireau aux algues nori à l'œuf

Sole Grenobloise
Légumes racine glacés

Financier aux amandes,
Salade d'agrumes, Sorbet orange

Déjeuner du jeudi 04 février 2027

MENU A 30 EUROS

Saumon Gravelax, crème citronnée

Coquille St jacques fondue de poireaux
ou
Plateau de fruits de mer

Crêpes flambées

Dîner du jeudi 04 février 2027

Salade lyonnaise à l'œuf poché

Quenelles de Brochet/Sandre,
Sauce homardine
Onigri farci grillé, Shitaké

Pâtisserie du jour

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

Jean Anthelme Brillat-Savarin

Déjeuner du mardi 23 février 2027

Crème de Panais à l'huile de ciboulette

Filet mignon de Porc mi- fumé sauté
Lentilles comme un tajine

Tarte fine aux pommes,
Glace vanille



Déjeuner du Mercredi 24 février 2027

Crème de potiron au lard

Filet de dorade à l'unilatéral,
Beurre blanc anisé
Risotto aux Calamars

Surprise des pâtissiers

Dîner du mercredi 24 février 2027

Minestrone et Focaccia aux olives

Gnocchis de pommes de terre
Ou
Fregola Sarda aux coquillages et parmesan

Buffet de desserts

Déjeuner du jeudi 25 février 2027

Velouté de Topinambours et sa garniture
ou
Salade lyonnaise

Poulet rôti, jus chasseur
Pommes de terre et
Champignons sautés en persillade

Dessert du jour

Dîner du jeudi 25 février 2027

Tarte fine aux champignons et fromage

Pavé de Turbot émulsion au lait Ribot et sarrasin
Fenouil et lentilles au thé noir

Surprise des pâtissiers

Déjeuner du vendredi 26 février 2027

Œuf en meurette

Suprême de pintade farci
Ecrasé de Pommes de terre,
Jus aux champignons

Financier Noisette-Praliné-Café,

Déjeuner du mardi 02 mars 2027

Quiche chèvre-tomates, mesclun d'endives

Filet de Daurade contisé, Sauce Salsa

Ecrasée de Pommes de Terre aux Olives

Douceur de café

"Les restaurants sont des lieux de partage et de convivialité."
Alain Ducasse

Déjeuner du mercredi 03 mars 2027

Crème de Potiron, Eclats de châtaignes

Filet de dorade aux herbes, beurre blanc
Risotto aux calamars

Succès des pâtissiers

Dîner du mercredi 03 mars 2027

Tartelette d'épinards, œuf mollet, émulsion de Mornay

Râble de lapin farci aux pruneaux
Frites de polenta, légumes glacés

Plateau de fromage
Ou
Dessert du jour

Déjeuner du jeudi 04 mars 2027

MENU A 30 EUROS

Tartare de betterave cru et cuit, œuf poché, Ricotta fumée et pickles

Sole meunière
Pomme Boulangère

Banane flambée, baba au rhum

Dîner du jeudi 04 mars 2027

Tarte fine d'oignons et pommes confites, boudin et Andouille de Vire

Filet de sole à la normande
Tagliatelles fraîches et blettes

Baba Normand, pommes caramélisées.

Déjeuner du vendredi 05 mars 2027

Haddock, Mousse avocat betterave, Sablé parmesan

Filet de daurade, beurre blanc maltais

Risotto aux asperges

Saveur des pâtissiers

Déjeuner du mardi 09 mars 2027

Quiche chèvre-tomates, mesclun d'endives

Filet de dorade, Sauce Salsa

Ecrasé de pommes de terre aux olives

Symphonie de desserts



Déjeuner du mercredi 10 mars 2027

Œuf en Meurette

Cuisse de volaille farcie, jus à l'échalote

Tagliatelles de légumes

Palets Breton, Pomme vanille, caramel au beurre salé

Dîner du mercredi 10 mars 2027

Risotto crémeux aux asperges

Mulet confit au beurre d'algue, jus corsé

Rosace de légumes printaniers à la marjolaine

Autour du sésame

Déjeuner du Jeudi 11 mars 2027

Planche à partager

Lasagne végétale
Ou
Steak double flambé
Gratin Dauphinois

Dessert des Cap pâtisserie

Dîner du jeudi 11 mars 2027

Ceviche de dorade
Gingembre et citronnelle

Mignon de porc au sautoir

Asperge rôtie et polenta crémeuse

Sponge-cake au thé Earl Grey

Déjeuner du vendredi 12 mars 2027

Haddock, Mousse avocat betterave, Sablé parmesan

Filet de dorade, Beurre blanc à la ciboulette

Risotto crémeux

Riz au lait aux poires et épices

Déjeuner du mardi 16 mars 2027

St jacques snackées, lentille du puy Earl Grey

Suprême de volaille farci aux herbes
Jus corsé
Gratin de pommes de terre et céleri au parmesan

Croustillant pâtissière



Déjeuner du mercredi 17 mars 2027

Œuf en meurette

Volaille Farcie aux fruits secs

Tagliatelles de légumes

Dessert du moment

Dîner du mercredi 17 mars 2027

Tartare de Maquereau mariné aux herbes et Pomme Granny Smith

Lotte au beurre blanc

Cocote d'asperges vertes et pommes de terre sautées

Crémeux ivoire et citron vert, coulis de fraise

Déjeuner du jeudi 18 mars 2027

Bouchée à la Reine de Volaille, sauce crème
Ou
Bouchée à la reine végétale, émulsion aux herbes

Darne de saumon grillée,
Beurre blanc à l'anis vert
Mousseline de patate douce et cèleri sauté

Moelleux à l'huile d'olive

Dîner du jeudi 18 mars 2027

Noix de St jacques, potimarron fumé,
Émulsion au Noilly Prat

Epaule d'agneau braisée aux épices
Carottes et asperges aux agrumes

Jasmin et Pamplemousse,

Déjeuner du vendredi 19 mars 2027

Crevettes Cocktail

Bœuf bourguignon

Tagliatelles et chou de Bruxelles

Plaisir du jour

Déjeuner du mardi 23 mars 2027

Saint Jacques snackées,
Lentille du puy Earl Grey

Suprême de volaille farci aux fruits secs, jus à la marjolaine
Gratin façon dauphinois

L'exotique

"La cuisine, c'est la réunion de l'art et de la science."
Alain Senderens

Déjeuner du mercredi 24 mars 2027

Asperges rôties, Emulsion Parmesan

Pavé de rumsteak au poivre

Gaufre de Pommes Paillasson
Sucrine grillée

Délice gourmand

Dîner du mercredi 24 mars 2027

Salade de haricot vert au chorizo
Ou
Œuf parfait, lardons, croutons et noix

Steak flambé, sauce béarnaise
Pomme gaufrette

Dessert glacé

Déjeuner du jeudi 25 mars 2027

MENU à 35 EUROS

Saint Jacques et radis d'hiver en carpaccio, vinaigrette à la mangue

Gigot ou selle d'agneau rôti au romarin
Oignon caramélisé au jus et haricot cuisine

Dessert Biscuité



Déjeuner du vendredi 26 mars 2027

Tarte aux légumes, salade sucrine grillée

Daurade rôtie sauce hollandaise
Tian de légumes crumble aux amandes

Kiwi et citron

Déjeuner du mardi 30 mars 2027

Bouquet de légumes du moment, bouillon au lait d'amande, citronnelle et gingembre

Steak flambé sauce aux poivres
Pommes Darphin ou Pont neuf

Délice d'entremet



Déjeuner du mercredi 31 mars 2027

Asperges rôties, Emulsion Parmesan

Pavé de rumsteak au poivre

Gaufre de Pommes Paillasson
Sucrine grillée

Tulipe de sorbets

Dîner du mercredi 31 mars 2027

Soupe de poisson et ses accompagnements

Tronçon de turbot rôti au thym

Purée de pomme de terre maison

La gourmandise

Déjeuner du jeudi 01 avril 2027

Shop suez de légumes

Dorade rôtie aux agrumes
Déclinaison de carottes, salade de fenouil

Dessert revisité

Dîner du jeudi 01 avril 2027

Menu confectionné par les étudiants de BTS FMHR1 et 2,

Déjeuner du vendredi 02 avril 2027

Tarte à l'oignon et saucisson de Lyon, Salade romaine grillée

Daurade rôtie sauce Mousseline

Légumes confits en crumble

Dessert du moment

Déjeuner du mardi 20 avril 2027

Bouquet de légumes du moment, bouillon au lait d'amande, citronnelle et gingembre

Steak flambé sauce au poivre

Pommes Darphin ou Pont neuf

Le Délice

Le travail d'équipe fait que le rêve fonctionne.

John C. Maxwell

Déjeuner du mercredi 21 avril 2027

Tarte fine de courgettes, Jambon de pays

Suprême de pintade à la sauge,
Risotto aux asperges et champignons

Carré noir

Dîner du mercredi 21 avril 2027

Planche à partager

Epaule d'agneau confite façon tagine,
condiment citron datte
Légumes et boulgour en pilaf

Croustillant exotique

Déjeuner du jeudi 22 avril 2027

Duo d'asperges, sauce hollandaise

Filet mignon de porc en fine croûte

Gnocchis de pomme de terre
et légumes printaniers

Surprise des pâtissiers



Déjeuner du vendredi 23 avril 2027

Duo d'asperges sauce aux agrumes

Poulet rôti jus à l'échalote
Gratin de pommes de terre

Dessert Meringué

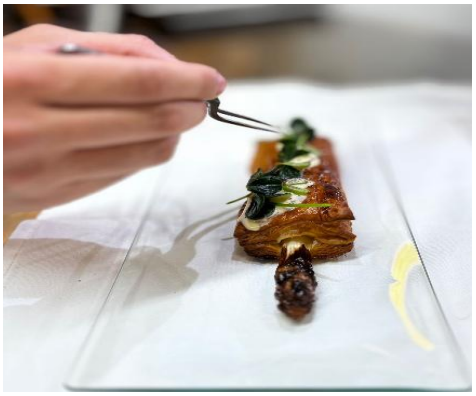
Déjeuner du mardi 27 avril 2027

Gaspacho de petits pois,
Brousse à l'Huile d'Olive et poivre Timut

Dos de Maigre ou Raie, sauce vierge

Tian de légumes

Carré fruité



Déjeuner du mercredi 28 avril 2027

Asperges tièdes sauce mousseline

Souris d'agneau confite, carottes glacées et pommes Darphin

Ile flottante Mangue -Passion

Dîner du mercredi 28 avril 2027

Tarte de maquereaux marinés sorbet à la coriandre
ou
Soupe glacée à la courgette,
Condiment citronné

Pavé de Sandre sauté à l'unilatérale
Beurre blanc
Fricassé de légumes de saison

Pâtisserie du moment

Déjeuner du jeudi 29 avril 2027

Buffet PokéBowl

Buffet de desserts

"La cuisine, c'est l'art de nourrir les autres et de leur apporter du bonheur."

Anne-Sophie Pic

Déjeuner du vendredi 30 avril 2027

Salade d'asperges, sauce mousseline

Coquelet rôti à l'échalote
Gratin dauphinois

Dessert créatif

Déjeuner du mardi 04 mai 2027

Soupe rafraîchie de Petits pois,
Crémeux de Chèvre

Dos de Maigre ou Raie, Sauce Vierge

Tian Provençale

Fraisier



Déjeuner du mercredi 05 mai 2027

Mi cuit de saumon en croûte de pesto, Coulis de Tomate – céleri

Coquelet grillé à la diable – Pommes paille

Pâtisserie aux fruits de Saison

Dîner du mercredi 05 mai 2027

Bouchée à la reine d'asperge
Œuf mollet, Sauce mousseline

Quasi de veau rôti, Crumble aux amandes
Bayaldi de légumes

Voile passion

Férié

« Fais de ta vie un rêve, et d'un rêve, une réalité »
Antoine de Saint Exupéry



Déjeuner du mardi 11 mai 2027

Duo d'asperges,
Sauce Mousseline à la verveine

Tartare de Bœuf ou de saumon
Assortiment de condiments

Pommes allumettes

Pâtisserie du jour



Déjeuner du Mercredi 12 mai 2027

Sous réserve d'examen

Dîner du mercredi 12 mai 2027

PRIX WEPLER

Déjeuner du jeudi 13 mai 2027

Sous réserve d'examen

L'expérience du restaurant va au-delà de l'assiette. Elle englobe le service, l'atmosphère et tous les petits détails qui font d'un repas un souvenir inoubliable.

Déjeuner du vendredi 14 mai 2027

Gaspacho andalou, condiment feta-basilic

Pièce du Boucher sauce au poivre

Pommes Pont neuf

Dessert fruité

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