

*Restaurant d'application
Le Romanin*

Les menus

Septembre-Octobre 2023

Année scolaire 2023-2024

MODALITÉS

Réservations
sur le site du lycée jean-moulin-Béziers

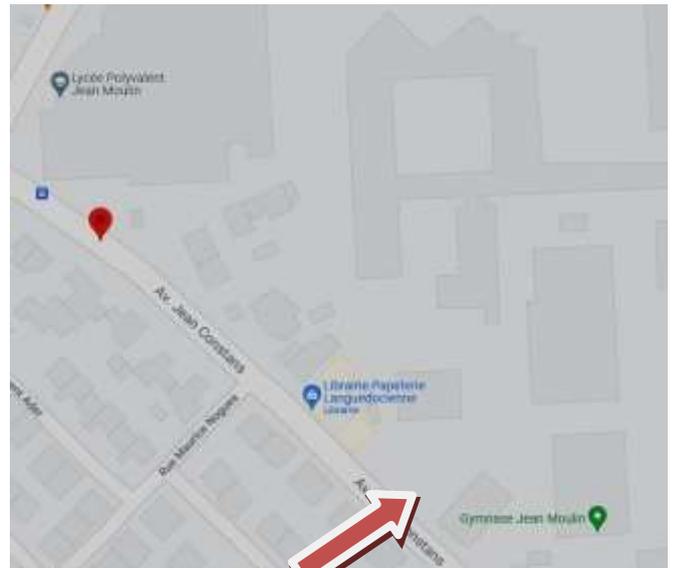
ou

au 04.67.35.59.49 de 9h30 à 10h45 uniquement

RESTAURANT D'APPLICATION « LE ROMANIN »

L'accès du restaurant se situe au :

53, avenue Jean Constans
34500 BÉZIERS



Entrée par portail sur demande à l'interphone situé à la droite

Horaires à respecter absolument pour des raisons pédagogiques concernant les élèves

Déjeuner : service à partir de 12h15 et au plus tard à 12h30
Départ des clients requis 14 h00

Dîner : service à partir de 19h15 et au plus tard 19h30
Départ des clients requis à 21h30

Contraintes pédagogiques

- ✚ Les réservations au-delà de 8 personnes peuvent être réparties en plusieurs tables.
- ✚ Les menus proposés sont susceptibles de faire l'objet de modifications liées aux contraintes d'approvisionnement.
- ✚ L'établissement ne peut pas garantir la sélection des plats dans le cadre d'un menu à choix durant tout le service.

Information période d'examens

C'est avec plaisir que nous vous proposons de participer aux repas d'examens qui seront servis durant l'année lors des diverses périodes.

La composition de ces menus ne sera pas communiquée selon la réglementation des épreuves.

Les réservations seront obligatoirement en table de 2 ou 4 couverts selon les attentes de l'examen concerné.

Nous vous rappelons que ces repas auront lieu dans le contexte des examens, nous vous prions par conséquent de bien vouloir respecter les horaires d'arrivée qui vous seront communiqués lors de votre réservation.

Le mot de l'équipe de l'Hôtellerie Restauration

"L'espace culinaire est la figure allégorique de l'univers qui n'a que lui pour s'exprimer."

Citation de Noëlle Chatelet : **Le corps à corps culinaire 1977**

Que d'horizons, que de perspectives souhaitez vous réserver toute l'équipe d'enseignants et les jeunes au travers de cette citation !

Que cette nouvelle année scolaire vous voit nombreux à venir déguster les menus de qualité concoctés pour vous séduire et vous permettre, encore et toujours, de passer un très agréable moment dans notre restaurant d'application.

Comme les années précédentes, nous comptons sur votre présence et votre fidélité gage de la réussite de nos élèves.

Nous vous informons que nous sommes soumis aux règles exigées dans la restauration dans le cadre de la crise sanitaire en cours.

Vous êtes attendus et nous vous souhaitons, d'ores et déjà, la bienvenue et une bonne dégustation.

Les déjeuners

Vendredi 29 septembre 2023

22 €

Assiette de charcuterie aveyronnaise

Rouille de sèche, tomates cocktail et pommes de terre ratte persillées

Ou

Demi-magret aux griottes, polenta crémeuse, éventail de courgette

Nougat glacé, pêche rôtie au miel de romarin et coulis de mûres

Lundi 02 octobre 2023

22 €

Tarte niçoise

Filet de Daurade, sauce vin blanc et riz vénéré façon pilaf

Vacherin déstructurée en verrine

Jeudi 05 octobre 2023

20 €

Crème de potimarron, cèpes sautés et magret fumé

Parillada de méditerranée et écrasé de pommes de terre, Aioli

Tarte aux fruits d'automne.

Vendredi 06 octobre 2023

22 €

Salade au croustillant de Pélardon, figue fraîche

Duo de cabillaud et de morue, purée de pommes de terre à l'huile d'olive

Ou

Confit de canard, pommes Sarladaises

Tarte aux citrons meringuée

Lundi 09 octobre 2023



Mardi 10 octobre 2023

22 €



Mercredi 11 octobre 2023

22 €



Jeudi 12 octobre 2023

22 €

Dubarry, sommités rôties et mousse d'oignons caramélisés.

Filet de loup en mousseline à la fondue de fenouil, sauce au vin blanc de Gaillac

Profiteroles au chocolat chaud

Les déjeuners

Vendredi 13 octobre 2023

22 €

Gambas flambées au pastis

Petits farcis niçois, socca et coulis de tomates

fraîches

Tarte aux pignons, sorbet citron et coulis abricot

Ou

Tropéziennne

Lundi 16 octobre 2023

24 €

Salade tiède de caille rôtie aux amandes,

petit œuf de caille

Carré d'agneau roti, coulis de poivrons et

polenta aux olives

Ananas meringué en verrine et sa

madeleine

Jeudi 19 octobre 2023

22 €

Planche de charcuterie et de légumes croquants à

partager

Filet de st Pierre au vin de Pic Poul, duxelles de

champignons et bouquet de Romanesco

Salade d'orange au Grand Marnier, mousse

chocolat extra noir

Vendredi 20 octobre 2023

24 €

Assiette de poissons fumés

Ou

Figues au Rocamadour, jambon de

montagne et pignons

Moules marinières, Frites

Ou

Entrecôte sautée Bercy, pommes noisette

et légumes braisés

Baba au rhum

Merci encore à vous tous pour le soutien offert dans la formation de nos élèves par votre présence au restaurant d'application de notre section hôtellerie-restauration.