



*Restaurant d'application
le Romanin*

Les menus

Novembre - Décembre 2023



Réservations



Réservations
sur le site du lycée Jean-moulin-Béziers
ou
au 04.67.35.59.49 de 9h30 à 10h45 uniquement

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 h 00

RESTAURANT D'APPLICATION « LE ROMANIN »

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

L'accès au restaurant se situe :

53, avenue Jean Constans 34500 BÉZIERS

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.



Novembre



Mardi 07 novembre

Midi

Planche de charcuteries et fromages
--
Tarte aux pêches et aux amandes, glace vanille
18 €

Mardi 07 novembre

Soir

Restaurant exceptionnellement fermé

Mercredi 08 novembre

Midi



Crème de potiron et copeaux de vieux Cantal
--
Émincé de volaille à la forestière, pomme au four
à la crème de ciboulette
--
nougat glacé
18€

Jeudi 09 novembre

Midi

Crème de cèpes au foie gras, chips de lard
--
Râble de lièvre farci sauce grand-veneur, purée de céleri et pommes
fondantes
--
Forêt noire
22 €

Jeudi 09 novembre

Soir

Restaurant exceptionnellement fermé

Mardi 14 novembre

Midi

Planche de charcuteries et fromages
--
Tarte aux pêches et aux amandes, glace vanille
18 €

Mardi 14 novembre

Soir

MEB : Gaspacho
Assortiment de tapas revisités (Pan tomate, gambas persillade, accras, salade
de morue)
**
Parillada de poissons, pimientos del padron et écrasée aux olives
**
Postres Ibériques en café gourmand (crème catalane, salade orange et
mantequitos)
28 €

Menu Europe du Sud
(Espagne)



Novembre



Mercredi 15 novembre

Midi

Cappuccino vichy et croustillant aux sésames.
--
émincé de Cochon au porto, purée fromagère.
--
soufflé glacé

18€

Jeudi 16 novembre

Soir

MEB : Verrine de saumon gravelax, mousse d'avocat, crème légère citronnée
--
Soufflé de turbot arlequin aux écrevisses et piments d'Espelette, sabayon safranée
--
Médallions de filet mignon de veau à la crème de morilles
Panier gourmand de légumes de saison
--
Nougat glacé aux noix de Grenoble, crème de Birlou

28 €

Vendredi 17 novembre

Midi

Assiette anglaise Ou Œufs farcis Chimay
--
Filet de saumon sauce rose
Risotto aux crevettes
Gratin d'aubergines à la Napolitaine
--
Café gourmand (chou, brownies, glace vanille)

22 €

Mardi 21 novembre

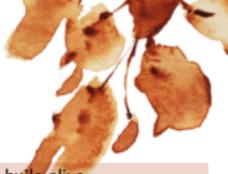
Midi

Crème de potimarron aux girolles
--
Demi-Magret à l'orange, riz madras
--
Crêpe aux fruits rouges

20 €



Novembre



Mardi 21 novembre

Menu Moyen Orient

Soir

AB : houmous / batbout et huile olive

--

Traditionnelle Pastilla à partager avec sa salade

--

Couscous royal

--

Buffet de pâtisseries orientales

--

Thé à la menthe

28 €

Mercredi 22 novembre

Midi

Piperade œuf coulant et jambon de Montagne

--

Suprême de truite saumonée, effiloché de fenouil

--

crêpes aux agrumes et chantilly

18€

Jeudi 23 novembre

Soir

MEB : Croquant de filet de dorade mariné, concombre poêlé et tomate confite

Croustillant d'œuf à la coque sur flan d'épinards crévés,
Jambon cru de montagne et mouillettes grillées

Côte de bœuf mariné, cuisson au grill, sauce poivre vert
pomme paille, fricassée de haricots verts fins aux champignons
sylvestres

Bavarois fruits de la passion sur sablé aux quatre céréales, miroir
papaye, kiwi

28 €

Vendredi 24 novembre

Midi

Salade gourmande à la mousse de canard,
au magret fumé et aux gésiers confits

--

Rumsteck grillé sauce Madère

Pommes au four, oignons et ails rôtis

Coulis de poivron rouge

--

Coupe de fruits meringués

22 €



Novembre



Mardi 28 novembre

Midi

Velouté de butternut aux cèpes
--
Demi-Magret aux cerises riz pilaf
--
Crêpe aux fruits exotiques

20 €

Mardi 28 novembre

Menu américain

Soir

MEB : Pop corn salé et tomate façon pomme d'amour
--
Raviole de Homard Canadien et ris de veau en sauce Américaine
--
T BONE ou côte bœuf , pommes pont neuf, sauce béarnaise
--
Pain perdu brioché au sirop d'érable, crème fouettée et chocolat.
--
After : Mini cookies

28 €

Mercredi 29 novembre

Midi

Œuf mollet Bohémienne et chips de chorizo.
--
Dos de poisson du jour mariné, julienne de poireaux et d'endives à la crème.
--
crêpes à la liqueur d'orange

18€

Jedi 30 novembre

Soir

Restaurant exceptionnellement fermé



Décembre

Vendredi 1er
décembre

Midi

Crème Dubarry
--
Brochettes d'agneau grillées Beurre maître d'hôtel
Pommes château, poivrons rouges rôtis
--
Pêches flambées, glace vanille
Ou
Aumônières de fruits exotiques Sauce deux chocolats
22 €

Lundi 04 décembre

Midi

Oeuf croustillant en meurette d'escargots
--
Brochette de thon au romarin et citron confit
--
Pressé aux Pommes
22 €

Mardi 05 décembre

Midi

Croustillant de Pélarдон et jambon de pays
--
Pavé de saumon à l'oseille, pomme au four
--
Choux Chantilly
20 €

Mardi 05 décembre

Soir

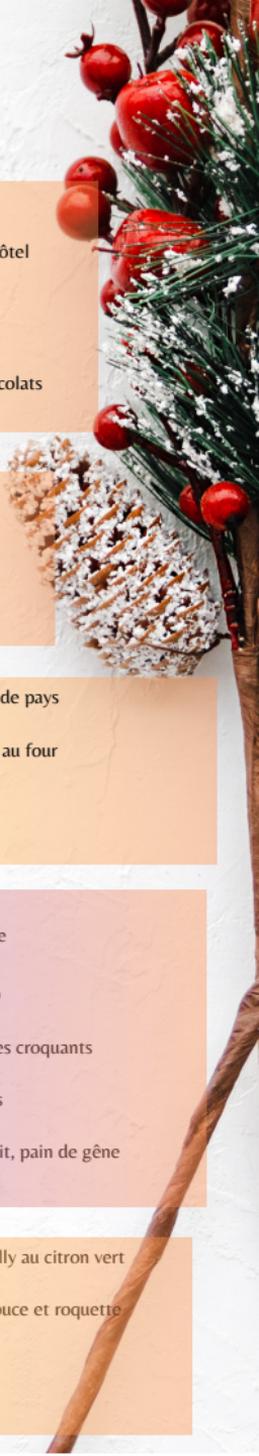
Menu Méditerranéen

MEB : sablé à l'encre de seiche
--
Pressé d'escalivada et serrano
--
Dos de Bar confit, beurre anisé et légumes croquants
--
Tartines fromagères aux figues
--
Dessert traditionnel cerises jubilées sur biscuit, pain de gène
28 €

Mercredi 06 décembre

Midi

Verrine rémoulade au saumon fumé et chantilly au citron vert
--
Parmentier de queues de bœuf à la patate douce et roquette
--
Tarte amandine aux poires
20 €



Décembre

Jeudi 07 décembre

Midi

Plateau de mise en bouche des îles

--

Gambas flambées au rhum, riz créole et rougail de tomate au gingembre

--

Dôme mangue exotique et meringue croustillante

24 €

Jeudi 07 décembre

Soir

MEB : Velouté de potimarron orange et gingembre

--

Terrine de chevreuil en croûte aux pépites de foie gras

--

Flétan rôti en écaïlle de pomme de terre,
Salsifis en deux cuissons, artichaut poivrade ail et persil,
sauce vin blanc

--

Terrine d'agrumes au miel et aux épices

28 €

Vendredi 08 décembre

Midi

Quiche Lorraine

--

Demi magret de canard sauce au Madère, écrasé
de pommes de terre à la ciboulette,
fagot de haricots verts

--

Poire Belle Hélène

Ou

Crêpe chocolat, banane, chantilly

22 €

Lundi 11 décembre

Midi

Salade légère d'Automne

--

Gambas sautée et ragoût de légumes en bouillabaisse à
l'œuf coulant

--

Profiteroles choco vanille

22€

Décembre

Mardi 12 décembre

Midi

Velouté de gambas au curry
--
Souris d'agneau braisée au Fitou, gratin dauphinois
--
Profiteroles au chocolat

20 €

Mardi 12 décembre
Menu de Noël



Soir

MEB : ceviche de daurade piment vert et coriandre
ET APERITIF CHAMPAGNE

--
Plateaux de coquillages

--
Bouillabaisse Provençale

--
Mont d'or

--
Omelette Norvégienne individuelle

After : truffe chocolat
32 €



Mercredi 13 décembre
Menu de Noël



Midi

Foie gras aux raisins et muscat
--
Blanquette de st jacques et de sole au champagne
--
Demi sphère chocolat farcie au Cointreau,
Matignon de fruits exotiques

24 €

Jeudi 14 décembre

Midi

Œufs mollet, confit de courgette et ris de veau, velouté de volaille au paprika
--
Lotte et langoustines à l'orange et épices
--
Brioche perdue aux fruits rouges et mousseline pistache
24 €

Jeudi 14 décembre

Soir

MEB : Bonbon de Noix de coquille Saint Jacques persillées
--
Œuf mollet béarnaise, artichauts, émulsion de parmesan,
mouillette de polenta et chips de betteraves
--
Cotriade bretonne
--
Bavarois myrtilles, citron et dacquoise pistache
28 €

Décembre

Vendredi 15 décembre

Midi

Crêpe farcie aux fruits de mer

--

Blanquette de veau à l'ancienne

Légumes glacés / Riz Pilaf

--

Salade de fruits frais

Ou

Tarte des demoiselles Tatin

22 €

Lundi 18 décembre

Midi

Menu de Noël



MEB : cuisse de grenouille et jus de persil

--

Terrine de foie gras, chutney mangue et navette
briochée

--

Homard poché, risotto au velouté de châtaignes et
chou romanesco

--

Fondant chocolat coco, coulis passion

35 €

Mardi 19 décembre

Midi

Menu de Noël



Cassolette de noix de Saint-Jacques au Champagne

--

Ris de veau braisés aux morilles, légumes anciens

--

Assortiments de bûches de Noël

28 €

Mardi 19 décembre

Soir

Menu de Noël



MEB (tartare St Jacques / passion avocat écrevisse) + APERITIF CHAMPAGNE

Royale au foie gras et caramel de Porto avec sa sauté de cèpe et châtaignes.

Petite bugne feuilletée au Pavot

--

½ pigeon au foie gras et navet de pardailhan Mousseline truffée, jus réduit corsé

--

Mont d'or

--

Bûche de Noël « coco / mangue / chocolat blanc »

After orangette

32 €

Mercredi 20 décembre

Midi

Menu de Noël



Foie gras, glace à la pomme et confit d'oignons rouge.

--

Filet de st pierre poché au Combawa

--

assiette de dessert de Noël

24 €



Décembre

Jeudi 21 décembre

Menu de Noël



Midi

Foie gras chaud, sorbet pomme verte et pommes flambées

--

Tronçon de turbotin au champagne, mini légumes au bouillon à la citronnelle

--

Plateau de Fromage

--

Assiette gourmande de Noël

28 €

Jeudi 21 décembre

Menu de Noël



Soir

Huitre de la maison TARBOURIECH en écume de caviar

--

Déclinaison de foie gras en trois recettes gourmandes

Terrine de foie gras au Picpoul de Pinet

Escalope de foie gras chaud poêlée au Noilly Prat

Crème brûlée au foie gras et mouillette de pain d'épices

--

Ragout de homard et son sabayon au Champagne

Pavé de biche sauce grand veneur

Poires aux épices, Palette gourmande de légumes de saison

Le plateau de fromages affinés de nos régions

Bûche citron meringuée, dacquoise aux amandes croustillantes

35 €

Vendredi 22 décembre

Menu de Noël



Midi

6 huîtres de Bouzigues

Ou

Foie gras de canard

--

Filet de Daurade Royale, sauce mousseuse au coco et épices douces

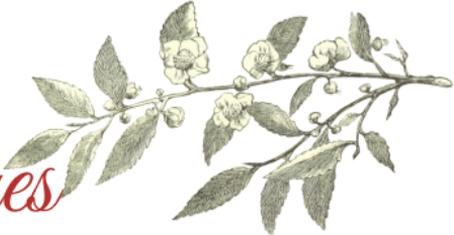
Pois gourmand / Riz créole

Omelette Norvégienne

24 €



Liste des allergènes



Liste des allergènes
Susceptibles d'être présents dans les menus
Décret n°2015-447 du 17 avril 2015

Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et les produits à base de ces céréales).

Crustacés et produits à base de crustacés.

Œufs et produits à base d'œufs.

Poissons et produits à base de poissons.

Arachides et produits à base d'arachides.

Lait et produits à base de lait (y compris le lactose).

Fruits à coque (amandes, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia, noix du Queensland) et produits à base de ces fruits.

Céleri et produits à base de céleri.

Moutarde et produits à base de moutarde.

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.

Anhydrique sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg /kg ou 10mg /litre en terme de SO₂
Total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.

Lupin et produits à base de lupin.

Mollusques et produits à base de mollusques.

