



*Restaurant d'application
le Romanin*

Les menus

Janvier - Février 2024



Réervations



Réervations

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 au restaurant se situe :

53, avenue Jean Constans 34500 BÉZIERS

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

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.



Janvier

MEB : gelée de fenouil au safran, chantilly au crabe

**

Mardi 16 janvier

Soir

Brochette de ST Jacques grillées, compotée échalotes au vin rouge, écume d'huîtres

**

Pavé de Bar en croûte de pomme de terre, aubergine pesto parmesan

**

Menu tout champagne Accord mets et vin

Coque chocolatée, mousse fruit de la passion, crumble cacao

After : pâte de fruit banane noisettes

35€

Salade de thon tahitienne

Massalé de poulet, daube de fruit à pain, purée de patate douce

ou

Vendredi 19 janvier

Midi

Rougail gambas, gratin de christophines

Ananas flambé et son sorbet passion

Ou

Tourment d'amour, sorbet citron ve

22 €

MEB : tartare de thon

Gambas flambées et rougail et jeunes pousses

Mardi 23 janvier

Soir

Souris d'agneau en basse température sur écrasée de pommes et tomates

confites

Menu Océanie

Pavlova crémeux aux fruits rouges

After : Lamington

28€

MEB : Charlotte de truite saumonée à l'aneth et sésame

Judi 25 janvier

Soir

Velouté de cèpes, foie gras chaud poêlé sur pain croustillant, écume au

gingembre

Médailon de filet de sole au cœur de saumon, sauce normande

Pomme duchesse, mousseline de cucurbitacées

Sabayon gratiné aux clémentines confites

28 €

Janvier

Vendredi 26 janvier

Midi

Pastilla au poulet

Couscous marocain

Assortiment de pâtisseries orientales

Thé à la menthe

22 €

Lundi 29 janvier

Midi

Tartare de veau

Filet de loup en mousseline à la fondue de fenouil beurre blanc

Mousse au Nutella et tuiles Carambar, crumble cacao
24 €

Mardi 30 janvier

Soir

Menu Europe du sud (Italie)

AB : Focaccia au thym

Brushetta à partager sur planche (1 base charcuterie - tomate /
1 base fromage – crème)

SALTIMBOCCA de lotte au magret fumé et antipasti

Tiramisu aux fruits rouges

After : biscotti et son granité limoncello
28 €

Février

Crème de champignon et raviole au magret fumé et fondu de poireaux

Choucroute alsacienne

Ou

choucroute de la mer beurre blanc

Pêches flambées glace vanille

24 €

Jeu

Midi

MEB : Pomme de terre fondante, gelée de carotte gingembre et maquereau
juste cuit

Velouté de courges, patates douces et lait de coco sur chèvre frais fondant

Carré d'agneau en croûte d'herbes fraîches, cuisson lente

Ail confit à l'huile d'olive, variation de légumes d'antan rôtis, pesto

Profiteroles au chocolat aux éclats de noisettes caramélisés

28 €

Jeu

Soir

Œuf en meurette

Quenelles de brochet, riz pilaf

Ou magret pour 2, sauce St Marcellin, frites

Cervelle des canuts

Ou

Tarte aux pralines roses

22 €

Vendredi 02 février

Midi

Bouchons lyonnais

Lundi 05 février

Midi

Gambas en Kadaïf

Selle d'agneau farcie aux 3 poivrons, tians et jus aux olives

Crêpe Normande, caramel au beurre salé

24 €

Mardi 06 février

Midi

Croustillant de rouget, fondue de poireaux et crème safranée

Dos de cabillaud, crème à l'ail, purées de légumes

Nougat glacé, coulis de framboises

20 €

Février

Mardi 06 février

Soir

Asie

MEB : mini rouleaux printemps / soja

Entrée en 2 services

Petit bouillon miso crevette et tofu et Mix de tempura, sauce soja et épice

Thon mi-cuit Rigatonis farcis à la purée de fèves menthe et ricotta

Minestrone de fruits exotiques au thym - Sorbet au fromage blanc

After : mochi

28 €

Mercredi 07 février

Midi

Assiette ou planche repas gourmand
(guacamole et queues de gambas, effiloché de bœuf bourguignon, fromage)

verre de vin ou bière

amandine aux pommes et café

18€

Judi 08 février

Midi

Mille-feuille au Serrano, piquillos, coulis andalous aux coques

Carré d'agneau à la fleur de thym, mini ratatouille et polenta gratinée

Coupe de la belle Hélène

24 €

Judi 08 février

Soir

MEB : mini croustillant de Ris de veau, sauce morilles

Céviché de bar et saint jacques au citron caviar, riz impérial

Chartreuse de suprême de faisán rôti, jus de réduction

Pomme Anna, cèpes bouchons persillés

Bavarois Pêche – caramel, beurre salé, Gavottes

28 €

Vendredi 09 février

Midi

Huitres gratinées au Noilly Prat

Lotte à la sétoise, pâtes fraîches

Assiette de fromage

ou

Aumônières de crêpes, pommes sautées, sauce caramel au beurre salé

22 €

Février

Lundi 26 février

Midi

Moelleux de Saint Jacques à l'américaine

Choucroute de la mer ou traditionnelle

Millefeuille de Pomme au caramel

22 €

Salade gersoise aux pignons

Bœuf bourguignon, pâtes fraîches

Pêche Melba

20 €

Assiette ou planche repas gourmand

(crevettes cocktail, jour de porc à la bière et pain d'épices, fromage)

1 verre de vin ou bière

tarte Bourdaloue et café

18€

Mercredi 28 février

Midi

Fin sablé de langoustines, moules et coques, fondue de poireaux et copeaux de jambon Serrano

Magret, jus réduit à l'armagnac, écrasé aux brisures de truffes et feuilles bruxelloise

Jeudi 29 février

Midi

Menu MOF

Tiramisu en verre et coque coulante express

35 €



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.

