



Restaurant d'application le Romanin

Les menus

Mars - Avril - Mai - Juin 2024



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

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

RESTAURANT D'APPLICATION « LE ROMANIN »

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.



Mars

Vendredi 1er Mars Menus des chefs	Midi	Huîtres en nage glacée de Guy Savoy --- Poulet aux écrevisses de Paul Bocuse --- Eclairs de Christophe Adam 22 €
Lundi 04 Mars	Midi	Œuf mollet gratiné Florentine --- Gambas sautées et ragoût de légumes en bouillabaisse à l'œuf coulant --- assiette de fromages --- Poire surprise pochée à la Verveine du Velay 24 €
Mardi 05 Mars	Midi	Salade de gésiers confits aux noix --- Navarin d'agneau, pâtes fraîches --- Poire Belle Hélène 20 €
Mercredi 06 Mars	Midi	Quiche au roquefort, salade aux noix --- Pot au feu, sauce moutarde à l'ancienne et condiments --- Carpaccio d'ananas et rhum arrangé ou assiette de fromages --- 20€
Jeudi 07 Mars	Midi	Gambas en tempura et salade de légumes sautés minute au gingembre --- Ballotine de volaille farcie aux écrevisses, mousseline St Germain --- Amandine aux fruits exotiques et granité au champagne 28 €

Mars

Vendredi 08 Mars	Midi	Chicken and mushroom pie, sauce Cumberland OU schrimp cocktail Cod fish, chips and peas --- Carrot cake, syrup sponge pudding and crumble pomme- rhubarbe 22 €
Lundi 11 Mars	Midi	Ravioles d'escargot au bouillon d'ail doux --- Loup à l'américaine sur écrasée de pomme de terre --- Plateau de fromages affinés --- Charlotte passion mangue 24 €
Mardi 12 Mars	Midi	Assortiment de poissons fumés --- Blanquette de volaille, pommes vapeur --- Tarte fine aux pommes 20 €
Mercredi 13 Mars	Midi	Flamiche et julienne de choux rouge aux pommes --- Blanquette de veau, riz créole Coupe glacée aux fruits exotiques OU assiette de fromages 20€
Judi 14 Mars	Midi	Assortiment de coquillages gratinés --- Tajine aux fruits secs et légumes safran mandarine --- Fondant au chocolat, compotée de griotte 28 €
Vendredi 15 Mars	Midi	Feuilleté d'œufs brouillés à l'Espagnole --- Calamars sautés à la plancha et ses fines tranches de chorizo Risotto aux copeaux de Parmesan --- Verrine crème au citron, meringue italienne, spéculos 22 €

Mars

Lundi 18 Mars	Midi	Aspic au saumon fumé --- Entrecôte double (onglet) grillée sauce choron et pommes gaufrettes --- Brownie aux noix de pécan Romias et ganache mi amère 24 €
Mardi 19 mars	Midi	Assiette nordique --- Blanquette de saumon aux petits légumes --- Tarte fine aux pêches 20 €
Mercredi 20 Mars	Midi	Goujonnettes de merlan sauce tartare --- Fricassée au cidre, pommes fruits sautées --- Choux chantilly 18 €
Jeudi 21 Mars	Midi	Salade gourmande landaise --- Côte de bœuf béarnaise, grosses pommes pont neuf et légumes du moment --- Tartelette chocolat et quenelle glace menthe 28 €
Vendredi 22 Mars	Midi	Pizza façon Flammekueche --- Curry d'agneau, riz Madras --- Pomme rôtie au miel / Sorbet pomme verte / Truffes au chocolat 22 €
Lundi 25 Mars	Midi	Tartare de Saumon --- Osso bucco à la milanaise --- Paris Brest 24 €

Mars

Mardi 26 Mars	Midi	Salade de roquette et Burrata à l'huile d'olives --- Moules marinières, frites --- Bavarois aux fruits rouges 20 €
Mardi 26 Mars Menu bistronomique	Soir 	Mise en bouche : panna cotta asperge/tomate Carpaccio de Saint et Dorade, légumes marinés et blinis Ou Foie gras sauté aux pommes reinettes, petites pousses --- Cuisse de Pintadeau farcie aux épinards et pignons, aligot de chèvre --- Tarte fine aux poires, sauce chocolat Ou Ananas meringués After : bugne lyonnaise 28 €
Mercredi 27 mars	Midi	Camembert pané, mesclun salade vinaigrette au miel --- Suprême de pintadeau au vin doux, pommes grenailles --- Profiteroles au chocolat 20 €
Jeudi 28 Mars	Midi	Amuse bouche de notre région --- Petite bouillabaisse --- Poire pochée au muscat de Frontignan, sablé et crémé à la fleur d'orangé 28 €

Mars

Judi 28 Mars	Soir 	Mise en bouche : velouté de bisque d'écrevisse --- Rouleaux de printemps : yakiniku et sauce fumée japonaise --- Poitrine de canard aux saveurs d'Orient, huile d'argan, purée onctueuse, morilles et pointes d'asperges vertes --- Croquant meringué citron jaune et badiane 28 €
Vendredi 29 Mars	Midi	Gaspacho de petits pois à la mozzarella --- Côtelettes d'agneau à la crème d'ail, pommes rissolées Ratatouille Provençale --- Trilogie de choux (Glace vanille, chantilly, crème pâtissière 22 €

Avril

Mardi 02 Avril	Midi	Tomate mozzarella au basilic --- Moules sauce poulette, frites --- Bavarois aux fruits de la passion 20 €
Mardi 02 Avril Menu chandeleur	Soir 	Mise en bouche : galette à la mousse de canard --- Assiette d'huître en chaud et froid pain de seigle et beurre demi-sel --- Épaule d'agneau roulée, pomme farcie aux cèpes, gratin de macaronis --- Crêpes farcies, crème fouettée vanille de Madagascar --- After : brochette de fruits saison 28 €
Mercredi 03 Avril	Midi	Cèleri rémoulade aux noix et pommes et magret fumé --- Sole meunière aux amandes, écrasé de pommes de terre --- Salade de fruits frais et brochette de fondant coco 20 €
Jeudi 04 Avril	Midi	Ravioles de ricotta et pignons, bouillon minestrone --- Fricassée de palourde et langoustines à la parmesane --- Tartelette amandine aux fraises et glace pistache 28 €
Jeudi 04 Avril	Soir 	Mise en bouche : tartare de Saint Jacques, soupe de laitue --- Compotée de lapereau aux noisettes --- Loup de mer sauté croustillant avec rouille, grenaille à la marinère du suquet et pois mange-tout --- Panna cotta aux fraises 28 €

Avril

Vendredi 05 Avril	Midi	Feuilleté d'asperges --- Dos de cabillaud rôti Basquaise Riz créole / Poêlée de fèves et pois gourmands --- Tiramisu aux fruits rouges 22 €
Mardi 23 Avril	Midi	Huitres gratinées au Muscat sec --- Seiche à la rouille, légumes grillés et polenta crémeuse --- Salade de fruits frais, chantilly 22 €
Mardi 23 Avril	Soir 	Mise en bouche : cannelé salé --- Carpaccio de tomate et sa burrata crémeuse --- Caille grillée en crapaudine au chorizo et caponata --- Sushi maki d'ananas au riz caramélisé, biscuit léger et sorbet ananas --- After : soupe de fraise basilic 28 €
Mercredi 24 Avril	Midi	Planche de charcuterie et de légumes à se partager --- Escalope de saumon meunière, tombée de jeunes pousses d'épinard --- Coupe arlequin (brunoise de fruits et boule de glace) et cake au rhum 18€
Jeudi 25 Avril	Midi	Salade de Pélardon des Cévennes aux poivrons grillés --- Poêlée de Saint Jacques et d'asperges sur mousseline et brunoise de céleri --- Coupe de fraises chantilly, mignardises 28 €

Avril

Jeudi 25 Avril 	Soir 	Mise en bouche : assortiment de tapas --- Caldeirada de peixe (Bouillabaisse de poisson) ---- Souris d'agneau au thym et romarin cuisson sous vide basse température, Pipérade gourmande au chorizo ---- Crème catalane 28 €
Vendredi 26 Avril	Midi	Gaspacho andalou et copeaux de serrano --- Paella valenciana --- Manchego ou crème brûlée et churros 22 €
Mardi 30 Avril	Midi	Huîtres gratinées au Noilly Prat --- Encornets farcis à la sétoise, courgette rôtie et riz camarguais --- Coupe de Fraises à la Chantilly 20 €
Mardi 30 Avril	Soir 	Mise en bouche : cake salé --- Terrine de lapin à l'estragon et asperges --- Dos de lieu jaune en croûte de cantal --- Ananas rôti à la vanille caramélisée servi sur sa mousse de chocolat blanc --- After : financier 28 €

Mai

Vendredi 03 Mai	Midi	Amuse bouche : potage du Barry, toast au Roquefort, homard Thermidor --- Vol-au-vent --- Veau marengo, carottes Vichy, pommes dauphines --- Pêche Melba --- Mignardises : opéra, Paris-Brest et tarte bourdaloue 24 €
Lundi 06 Mai	Midi	Charlotte de saumon fumé et piperade glacée --- Bourride agathoise --- Baba au rhum tradition et banane flambée 24 €
Mardi 07 Mai	Midi	Gaspacho andalous et copeaux de jambon cru --- Tartare de bœuf, pommes Pont Neuf --- Assiette de fromages 20 €
Mardi 07 Mai	Soir	Mise en bouche : surprise du chef --- Œuf mollet frit sur Panna cotta anisée et compotée de fenouil, julienne croquante --- Bourride de lotte, pomme fondante et tagliatelle de légumes --- Le traditionnel fraisier --- After : beignet d'oreillon abricot 28 €
Mardi 14 Mai	Midi	Velouté froid d'asperges vertes --- Tartare de saumon, pommes sautées --- Assiette de fromages 20 €

Mai

Mercredi 15 Mai	Midi	Crème de petit pois et asperges chantilly au lard fumé --- Tagliatelles aux fruits de mer et Noilly, julienne de légumes --- Tarte en bandes aux pommes, caramel au beurre salé 18 €
Jeudi 16 Mai	Midi	Amuse bouche --- Asperges blanches dorées au beurre, œuf mollet et jambon cru, jus de poulet réduit --- Dos de cabillaud en croûte d'herbes légumes sautés façon wok, sauce vierge --- fraisier 28 €
Vendredi 17 Mai	Midi	Quiche océane --- Entrecôte de bœuf grillée beurre Maître d'hôtel Pommes noisette, carottes glacées --- Crumble aux pommes et son sorbet passion 22 €
Mardi 21 Mai	Midi	Melon au muscat de Frontignan --- Filet de Loup rôti au fenouil --- Tarte tatin à l'ananas, sorbet à la mangue 20 €

Mai

Mercredi 22 Mai	Midi	Asperges froides sauce Chantilly aux zestes de citron vert --- Spaghetti « alle vongole » (coques et gambas) et pointes d'asperges --- Tarte feuilletée aux fruits 20 €
Vendredi 24 Mai	Midi	Salade gourmande au camembert pané --- Dos de cabillaud sauce Dugléré Pomme au four, crème et ciboulette, légumes grillés --- Apple Strudel 22 €
Lundi 27 Mai	Midi	Salade de chèvre chaud --- Sole meunière Pommes Vapeur --- Fraisier 24 €
Mardi 28 Mai	Midi	Melon au jambon --- Filet de Loup rôti à la provençale --- Tatin de pêches, glace miel nougat 20 €
Mercredi 29 Mai	Midi	Moules gratinées au beurre de pastis --- Filet mignon en croûte, sauce au madère, mousseline de carotte --- Assiette gourmande 20 €

Mai

Vendredi 31 Mai	Midi	Melon au jambon de Parme Ou Caponata à la sicilienne --- Lasagne bolognaise à la mozzarella di buffala Ou Lasagne au saumon, épinards et ricotta --- Tiramisu au Marsala 22 €
-----------------	------	--

Juin

Mardi 04 Juin	Midi	Poivrons marinés au parmesan --- Lotte à la sétoise, pommes vapeur --- Crème brûlée, tuiles aux amandes 20 €
---------------	------	---

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.

