



Menus du 12 juin au 29 juin 2018

Réservations au **04 67 809 784** ou par mail : m.gianet@sudformation.cci.fr

Nos formules Menu Bistrot 12.00 € / Menu 17.00 € / Menu gastronomique 22.00 €
Supplément assiette de fromage 2.50 €

<p>Mardi 12 juin 2018</p> <p>Menu 17€00</p> <p>Amuse bouche</p> <p>Gaspacho de tomates, mousse de chèvre frais aux condiments</p> <p>Pavé de lieu jaune à l'unilatéral gingembre / soja, tombée d'épinards, pommes rattes et beurre blanc</p> <p>Profiterole caramel coulis de cacao chaud fruits flambés</p>	<p>Mercredi 13 juin 2018</p> <p>Menu 17€00</p> <p>Amuse bouche</p> <p>Sablé parmesan, caviar de tomate, rillettes de maquereaux au pistou, roquette et parmesan</p> <p>Blanquette de veau à l'ancienne pâtes fraîches</p> <p>Ile flottante à la pistache et son sorbet, fruits flambés</p>	<p>Vendredi 15 juin 2018</p> <p>Menu 17€00</p> <p>Amuse bouche</p> <p>Comme une tomate mozzarella di bufala</p> <p>Mignonette de caille tradition, pulpe d'artichaut</p> <p>Parfait glacé à la fraise, fraises flambées à la menthe</p>	<p>Mercredi 20 juin 2018</p> <p>Menu 19€50</p> <p>Amuse bouche</p> <p>Soupe glacée de petits pois, mousse de chèvre frais</p> <p>Pavé de saumon, tombée d'épinards, pommes rattes, beurre blanc au citron</p> <p>Fromages affinés</p> <p>Profiterole aux fraises, coulis de fruits rouges</p>
<p>Jeudi 21 juin 2018</p> <p>Menu 17€00</p> <p>Amuse bouche</p> <p>Déclinaison de 3 huîtres. crue/pochée/panée</p> <p>Filet de loup à l'anis....</p> <p>En un éclair.... aux fraises Gariguettes</p>	<p>Vendredi 22 juin</p> <p>Menu 19€50</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Gravlax de saumon, crème moutarde et asperge</p> <p>½ Magret de canard au poivre séchuan, pomme fondante et artichaut</p> <p>Fromages affinés</p> <p>Finger noisette, fraise flambée à la menthe</p>	<p>Mercredi 27 juin 2018</p> <p>Pas de restaurant</p>	<p>Vendredi 29 juin 2018</p> <p>Menu 19€50</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Gravlax de saumon, crème moutarde et asperge</p> <p>½ Magret de canard au poivre sichuan, pomme fondante et artichaut</p> <p>Fromages affinés</p> <p>Finger noisette, fraise flambée à la menthe</p>

Informations, Réservations



**Restaurant
d'application**

Réservations :
04 67 809 784



CCI Sud Formation - CFA Occitanie - Etablissement de Béziers
Restaurant d'application, rue de Chiclana - CS40371 - 34535 BEZIERS CEDEX
Tel. 04 67 809 709

CCI Sud Formation
CFA OCCITANIE | BÉZIERS