



La Table
de l'Apprenti

Restaurant d'application
de la CCI Béziers - Sud Formation

Menus du 13 février au 23 mars 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 €

| Mardi 13 février 2018 | Mercredi 14 février 2018 | Jeudi 15 février 2018 | Vendredi 16 février 2018 |
|---|---|--|--|
| Menu 17€ | Menu 17€ | Menu 17 € | Menu 17€ |
| Amuse bouche | Amuse bouche | Amuse bouche | Amuse bouche |
| Mousseline de rascasse en habit vert, saladine d'encornet à l'huile d'olive | Pavé de turbot rôti, pulpe de céleri rave à la vanille, jus de veau | Pavé de sandre meunière, épinard sauté au beurre noisette | Julienne de chipiron, gambas flambée, émulsion citron |
| Daurade rôtie, risotto à l'encre de seiche, quelques légumes glacés, sauce américaine | Demi-pigeon façon grand-mère, garniture favorite | Filet de canette rôti, gastrique aux griottes, crique ardéchoise | Carré d'agneau en croute d'Espelette, croquette de pomme de terre, Royale basquaise |
| Tiramisu aux fruits exotiques crème glacée noix de coco, litchis flambés | Tartelette au lait Kalamansi | Poirier | ou Cuisiné devant vous....Linguine à la Basquaise, effiloché de volaille des Landes |
| | | | Le chocolat framboise ou La « fameuse » crêpe façon Suzette |
| Mardi 20 février 2018 | Mercredi 21 février 2018 | Jeudi 22 février 2018 | Vendredi 23 février 2018 |
| Menu 17€ | Menu Brasserie 12€ | Menu 19.50€ | Menu 17€ |
| Amuse bouche | | Amuse bouche | Amuse bouche |
| Mousseline de rascasse en habit vert, saladine d'encornet à l'huile d'olive | Salade César volaille | Sur une pulpe de haricot Tarbais coco, chorizo, filet de daurade sauté et sauce Américaine | Bouill' Bonifacienne |
| Daurade rôtie, risotto à l'encre de seiche, quelques légumes glacés, sauce américaine | Hamburger à la Française pommes pont neuf, déclinaison de sauce émulsionnée froide et chaude. | Pot au feu de coquelet aux épices, quelques légumes tournés | Filet mignon de cochon aux herbes du maquis, cromesquis de Broccio/jambon, jus au boudin |
| Tiramisu aux fruits exotiques crème glacée noix de coco, litchis flambées | Tarte aux pommes | Fromages affinés Crème brûlée du moment | Tarte poire/coing/vanille |

Mardi 6 mars 2018

Menu 17€

Amuse bouche

Mousseline de rascasse en habit vert, saladine d'encornet à l'huile d'olive

Daurade rôtie, risotto à l'encre de seiche, quelques légumes glacés, sauce américaine

Tiramisu aux fruits exotiques crème glacée noix de coco, litchis flambés

Mercredi 7 mars 2018

Menu 17€

Amuse bouche

Crème de céleri rave, mousseline de rascasse aux épinards, bouillon de crustacé à la citronnelle

Sole rôtie (table de 2) ou brochette de sole sauce vin blanc, pomme fondante

Le Margaux

Jeudi 8 mars 2018

Menu 17€

Amuse bouche

Sur un sablé parmesan, caviar de tomate, rillettes de maquereaux au pistou, roquette et parmesan

Blanquette de veau à l'ancienne, flan de légume, pâtes fraîches

Ile flottante à la pistache et son sorbet, bugne lyonnaise, fruits flambés

Vendredi 9 mars 2018

Menu 22€

Foie gras mi-cuit tranché devant vous, chutney de poire, jeune pousse de salades

Pavé de sandre braisé au riesling, embeurrée de chicon

Râble de lapin cuit au genièvre, garniture dartois

Tarte pomme/mirabelle, crumble spéculos, pommes flambées

Mardi 13 mars 2018

Menu 17€

Amuse bouche

Pavé de sandre meunière façon grenobloise, épinard sauté au beurre noisette

Filet de canette rôti, gastrique aux griottes, crique ardéchoise

Fraisier

Mercredi 14 mars 2018

Menu 17 €

Amuse bouche

Sur un sablé parmesan, caviar de tomate, rillettes de maquereaux au pistou, roquette et parmesan

Blanquette de veau à l'ancienne, flan de légume pâtes fraîches

Ile flottante à la pistache et son sorbet, bugne lyonnaise fruits flambés

Jeudi 15 mars 2018

Menu 17 €

Amuse bouche

Mousseline de rascasse en habit vert, saladine d'encornet à l'huile d'olive de Bize Minervois,

Daurade rôtie, risotto à l'encre de seiche, légumes glacés, sauce américaine

Tiramisu au citron crème glacée touron, fruits flambés

Vendredi 16 mars 2018

Menu 17€

Amuse bouche

Sur sablé aux olives, caviar d'aubergine basilic, coulis de poivron rouge

Sole farcie Dieppoise, fleur de courgette farcie

Ou Sole filet façon grenobloise

Soufflé chaud passionnement

Mardi 20 mars 2018

Menu 17€

Amuse bouche

Pavé de sandre meunière façon grenobloise, épinard sauté au beurre noisette

Filet de canette rôti gastrique aux griottes, crique ardéchoise

Fraisier

Mercredi 21 mars 2018

Menu 17€

Amuse bouche

Déclinaison autour de l'asperge verte

Filet de loup grillé sauce vierge, nem's de fenouil braisé, risotto quinoa

Tarte chocolat/banane, coulis cacao, glace bananes flambées au rhum

Jeudi 22 mars 2018

Menu 17€

Amuse bouche

Ravioles de moules et crevette flambée, fenouil étuvé, soupe de poisson

Pièce de bœuf racé, sautée sauce au poivre, pomme boulangère, tian de légumes

Quatre quart aux pommes façon tatin caramel au beurre salé

Vendredi 23 mars 2018

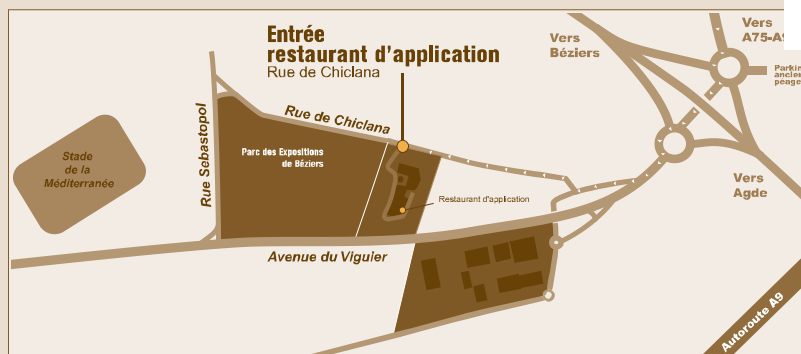
Menu 22€

Foie gras mi-cuit tranché devant vous, chutney de poire, jeune pousse de salades

Pavé de sandre braisé au riesling, embeurrée de chicon

Râble de lapin cuit au genièvre, garniture dartois

Tarte pomme/mirabelle, crumble spéculos, pommes flambées

Informations, Réservations

Réservations :
04 67 809 784

[http://www.sudformat
ion.cci.fr/ci-sud-
formation-beziers](http://www.sudformat
ion.cci.fr/ci-sud-
formation-beziers)



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

Sud Formation
CCI HÉRAULT | BÉZIERS