



## Menus du 22 novembre au 21 décembre 2018

Nouveau contact M. Eric SALVETAT

Réservations au **04 67 809 793 / 06 38 25 31 22**

[latabledelapprenti@sudformation.cci.fr](mailto:latabledelapprenti@sudformation.cci.fr)

**Nos formules : Menu Bistrot 12.00 € - Menu 17.00 € - Menu gastronomique 22.00 €**  
**Supplément assiette de fromages 2.50 €**

### Jeudi 22 novembre

Pas de restaurant

### Vendredi 23 novembre

Menu 22€

Assiette d'huitres  
du bassin d'Arcachon

Sur une royale de piquillos au  
piment d'Espelette, encornet et  
saladine à l'huile de noisette

Pavé de Blonde d'Aquitaine flambé,  
jus réduit à la bordelaise,  
garniture d'Artois

Tarte fine chocolat,  
pruneaux flambés

### Mardi 27 novembre

Menu à 17€

Amuse – Bouche

Mousse de saumon,  
caviar de tomate,  
sauce rémoulade au basilic,  
madeleine de saumon fumé

Fricassée de coquelet et  
sa jardinière de légumes

Déclinaison autour de la poire,  
crumble et poire William flambée

### Mercredi 28 novembre

Menu 12 €

Royale de champignons,  
caramel de Banyuls,  
crème de lentilles

Suprême de volaille sauté au miel,  
éclats de noisettes,  
gnocchis de semoule

Mousse au chocolat, crumble et  
crème anglaise mousseuse

### Jeudi 29 novembre

Pas de restaurant

### Vendredi 30 novembre

Menu 22€

Raviolis d'escargot au beurre persillé,  
bouillon de cèpes

Matelote de sandre et  
écrevisses à la bourguignonne

Volaille de Bresse rôtie,  
pomme moutardée, poireaux,  
jus de volaille corsé

Pana cotta à la poire, crumble de  
pain d'épice, poire jubilee,  
glace vanille

### Lundi 3 décembre

Menu 19.50€

Tarte fine de ratatouille,  
maquereaux au pistou,  
roquette parfumée au parmesan

Blanquette de veau à l'ancienne  
ou  
Fricassée de coquelet aux marrons  
Pâtes fraîches

Fromages affinés

Ile flottante à la mangue  
et son sorbet, mouillette de gaufres  
ou  
Bûche choco-framboise

### Mardi 4 décembre

Pas de restaurant

### Mercredi 5 décembre

Pas de restaurant

### Jeudi 6 décembre

Pas de restaurant

### Vendredi 7 décembre

Menu 22€

Raviolis d'escargot au beurre  
persillé, bouillon de cèpes

Matelote de sandre et écrevisses  
à la bourguignonne

Volaille de Bresse rôtie,  
pomme moutardée, poireaux,  
jus de volaille corsé

Pana cotta à la poire,  
crumble de pain d'épice,  
poire jubilee, glace vanille

**Mardi 11 décembre**

**Pas de restaurant**

**Mercredi 12 décembre**

Menu à 17€

Amuse - Bouche

Potage Julienne Darblay,  
quelques moules en marinière

Pavé de lieu braisé,  
pommes éclatées aux olives  
et aux condiments,  
sauce vin blanc

Bûches tradition

**Jeudi 13 décembre**

Pas de restaurant

**Vendredi 14 décembre**

Menu 19.50€

Croustade truffée d'œuf brouillé  
beurre à la pistache,  
jus de poulet au vin jaune

Sur un crouton gras, salmis de faisán,  
sifflets de salsifis glacés  
Et navets confits

Fromages affinés

Moscovite à la noix, coulis cacao  
(MCDR)

**Mardi 18 décembre**

Menu à 22€

Amuse – Bouche

Charlotte de saumon et  
gambas flambées

Ballotine de pintade farcie,  
mousseline aux cèpes, fricassée de  
marrons, purée de topinambour

Bûche tradition  
(MCDR)

**Mercredi 19 décembre**

Menu 12 €

Œuf mollet,  
barigoule de légumes d'hiver

Parmentier de canard confit,  
roquette parfumée au parmesan,  
sauce au poivre

Crème brûlée du moment

**Jeudi 20 décembre**

Pas de restaurant

**Vendredi 21 décembre**

Menu à 22€

Œuf mollet pané aux cèpes,  
purée de butternut, cappuccino à la  
châtaigne, sabayon au lard fumé  
ou

Velouté de potiron, royale de  
champignons, cake au lard

\*\*\*\*\*

Filet de rouget, courgette,  
coulis de cresson, chips de pain  
ou

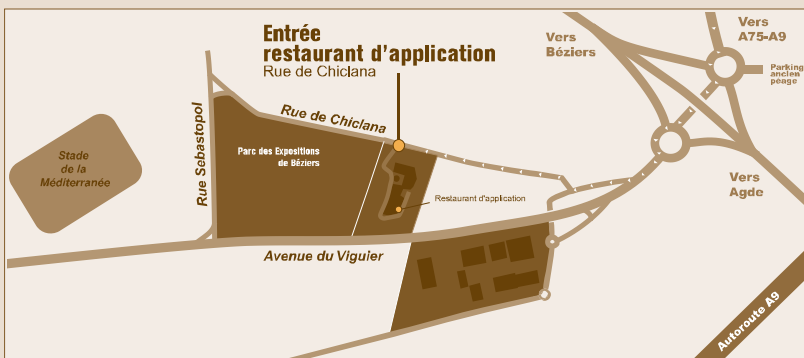
Selle d'agneau rôtie, jus corsé au  
thym, risotto de Camargue,  
artichaut en barigoule

\*\*\*\*\*

Entremet ivoire, citron vert et coco



**Informations, Réservations**



**Restaurant  
d'application**

**Réservations :  
04 67 809 793**



**CCI Sud Formation - CFA Occitanie - Etablissement de Béziers**  
Restaurant d'application, rue de Chiclana - CS40371 - 34535 BEZIERS CEDEX  
Tel. 04 67 809 793

