



La Table
de l'Apprenti

Restaurant d'application
de CCI Sud Formation Béziers

Menus du 07 janvier au 15 février 2019

Nouveau contact M. Eric SALVETAT

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

latabledelapprenti@sudformation.cci.fr

Nos formules : Menu Bistrot 12.00 € - Menu 17.00 € - Menu gastronomique 22.00 €

Supplément assiette de fromages 2.50 €

Uniquement le midi

Mardi 8 Janvier

Menu à 17 €

Amuse-bouche

Goujonnette de flétan frit,
mesclun de jeunes pousses à
l'huile de noix, sauce tartare

Mignon de porc sauce diable
légumes, galette de polenta

Tarte Amandine, sorbet citron,
crème anglaise au Grand-Marnier

Vendredi 11 Janvier

Menu à 22 €

Œuf mollet pané aux cèpes,
purée de butternut,
cappuccino à la châtaigne,

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

Selle d'agneau rôtie,
jus corsé au thym,
risotto au riz noir de Camargue,
artichauts en barigoule

Entremet ivoire, citron vert et coco

Mardi 15 Janvier

Menu à 17 €

Amuse-bouche

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

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

Tiramisu et fruits flambés

Mercredi 16 Janvier

Menu à 17 €

Amuse-bouche

Œuf mollet et sa barigoule
de légumes

Parmentier de canard confit,
jeunes pousses de roquette
et copeaux de parmesan,
sauce au poivre

Crème brûlée du moment

Vendredi 18 Janvier

Menu à 22 €

Foie gras mi-cuit tranché devant vous,
chutney de poire,
jeunes pousses de salade

Pavé de sandre braisé au Riesling,
embeurré de chicon

Râble de lièvre cuit au genièvre,
garniture d'Artois

Tarte aux pommes et aux mirabelles,
crumble spéculos et pommes flambées

Mardi 22 Janvier

Menu à 17 €

Amuse-bouche

Goujonnette de flétan frit,
saladine à l'huile de noix,
sauce tartare

Mignon de porc, sauce diable
légumes, galette de polenta

Tarte Amandine, sorbet citron,
crème anglaise au Grand-Marnier

Vendredi 25 Janvier

Menu à 17 €

Julienne de chipiron, gambas flambées,
émulsion citron
ou

Jambon à l'os et ses condiments

Carré d'agneau en croûte d'Espelette,
croquettes de pommes de terre,
Royale basquaise
ou

Linguine à la basquaise

Le chocolat-framboise
ou
Crêpes façon Suzette

Lundi 28 Janvier

Menu à 19.50€

Pulpe de haricots, chorizo,
filet de daurade à la plancha,
sauce américaine

Coquelet sauté
au vinaigre comme à Lyon,
quelques carottes glacées,
riz au bouillon de poule

Fromages affinés

Crème brûlée au chocolat au
lait et sa sauce chocolat

Mardi 29 Janvier

Menu à 17 Euros

Amuse-bouche

Ravioles de moules,
quelques crevettes flambées
fenouil étuvé
et soupe de poisson

Pièce de bœuf sautée,
sauce au poivre,
pommes boulangères
et tian de légumes

Tarte en bande aux fruits

Mercredi 30 Janvier

Menu à 12 Euros

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

Blanquette de veau à l'ancienne
et ses petits légumes,
pâtes fraîches

Ile flottante à la pistache,
sorbet du moment,
mouillettes de gaufres
et fruits flambés

Vendredi 1^{er} Février

Menu à 17€

Julienne de chipiron,
gambas flambées, émulsion citron
ou
Jambon à l'os et ses condiments

Carré d'agneau
en croûte d'Espelette,
croquette de pommes de terre,
royale basquaise
ou
Linguine à la basquaise

Le chocolat-framboise
ou
Crêpes façon Suzette

Mardi 5 Février

Menu à 17€

Amuse-bouche

Déclinaison de 3 huîtres, crues,
pochées, en gelée et gratinées

Loup simplement rôti
garniture du marché
sauce vierge

Dessert MCDR

Mercredi 6 Février

Menu à 17€

Amuse-bouche

Salade César version mer

Burger au canard du Sud-ouest,
pommes Pont-Neuf,
sauce béarnaise

Dessert MCDR

Vendredi 8 Février

Menu à 17€

Amuse-bouche

Bouillabaisse Bonifacienne

Filet mignon de cochon
aux herbes du maquis,
cromesquis de Broccio et jambon,
jus au boudin

Tarte aux poires et aux coings
quenelle de glace vanille

Mardi 12 Février

Menu à 17 €

Amuse-bouche

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

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

Tiramisu et fruits flambés

Mercredi 13 Février

Menu à 12 €

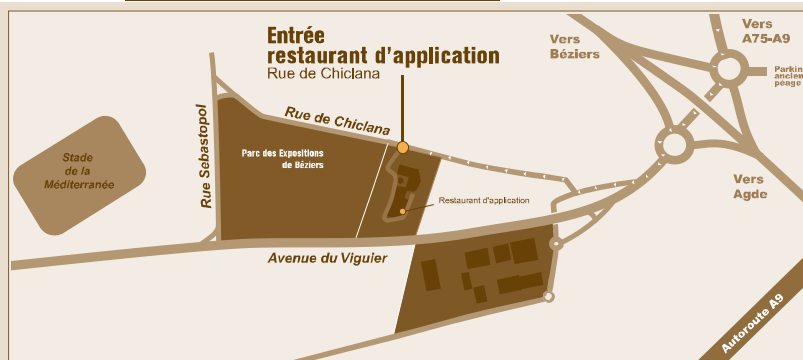
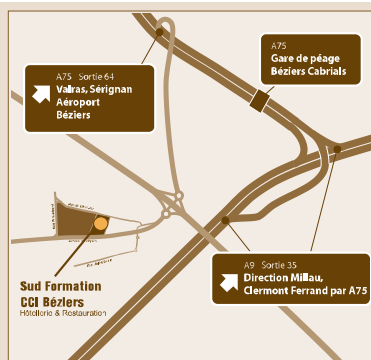
Salade césar au poulet

Hamburger à la Française,
pommes Pont-Neuf, déclinaison
de sauces émulsionnées

Tarte aux pommes

Vendredi 15 Février

Pas de Restaurant

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 67 809 709

CCI Sud Formation
CFA OCCITANIE | BÉZIERS