



La Table
de l'Apprenti

Restaurant d'application
de la CCI Béziers - Sud Formation

Menus du 9 janvier au 9 février 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 9 janvier 2018	Mercredi 10 janvier 2018	Jeudi 11 janvier 2018	Vendredi 12 janvier 2018
Menu 17.00€			Menu 19.50€
Amuse-bouche			Amuse bouche
Ravioles de moules et crevette flambée, fenouil étuvé, soupe de poisson	Pas de restaurant	Pas de restaurant	Croustade truffée d'œuf brouillé au beurre de pistache, jus de poulet au vin jaune
Pièce de bœuf Charolais sautée sauce au poivre, gratin Dauphinois, tian de légumes			Sur un crouton gras, salmis de faisán, sifflets de salsifis glacés, navet confit
Tarte en bande aux fruits			Fromages affinés
			Moscovite à la noix, coulis cacao
Mardi 16 janvier 2018	Mercredi 17 janvier 2018	Jeudi 18 janvier 2018	Vendredi 19 janvier 2018
Menu 17.00€	Menu 17.00€	Menu brasserie 12 €	Menu 22€
Amuse-bouche	Amuse bouche		Dans un consommé d'araignée de mer, raviole de homard breton, émulsion à l'armoricaine
Ravioles de moules et crevette flambée, fenouil étuvé, soupe de poisson	En bellevue, truite saumonée, sauce au raifort, saladine de mâche	Salade César volaille	Filet de turbot sauté, beurre blanc aux coques
Pièce de bœuf Charolais sautée sauce au poivre, gratin Dauphinois, tian de légumes	Tournedos de mignon de cochon au poivre vert, pulpe de navet, pomme duchesse	Hamburger à la Française pommes pont neuf, sauce émulsionnée froide et chaude.	Carré d'agneau rôti, pulpe d'haricot de Paimpol
Tarte en bande aux fruits	Servi en verre riz à l'impératrice, coulis fruit rouge, glace plombière, cake aux fruits confits	Tarte aux pommes	Crêpe flambée au Calvados, glace vanille

Mardi 23 janvier 2018

Mercredi 24 janvier 2018

Jeudi 25 janvier 2018

Lundi 29 janvier 2018

Pas de restaurant

Pas de restaurant

Pas de restaurant

Menu 19.50 €

Amuse bouche

Sur une pulpe de haricot Tarbais coco, chorizo, filet de daurade sauté et sauce Américaine

Pot au feu de coquelet aux épices, quelques légumes tournés

Fromages affinés

Crème brûlée du moment

Mardi 30 janvier 2018

Mercredi 31 janvier 2018

Jeudi 1 er février 2018

Vendredi 2 février 2018

Menu 19.50 €

Menu 17€

Menu 17€

Menu 22€

Amuse bouche

Amuse bouche

Amuse bouche

Dans un consommé d'araignée de mer, raviole de homard bleu, émulsion à l'armoricaine

Goujonnettes de poisson mesclun à l'huile de noix trait de sauce tartare

Sur garniture florentine, tatin échalote/andouillette

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

Filet de turbot sauté, beurre blanc aux coques

Mignon de porc sauté, sauce diable gargouillou de légumes / pavé de polenta

Filet de loup contisé aux anchois, risotto crémeux à l'encre de seiche, beurre nantais

Daurade en croute d'olive noire, pomme DARPHIN risotto à l'encre de seiche, légumes glacés, sauce américaine

Carré d'agneau rôti, pulpe d'haricot de Paimpol

Fromages affinés

Tarte poire coing et vanille

Daurade portion juste rôtie découpée devant vous

Crêpe flambée au calvados, glace vanille

Tarte Amandine aux agrumes sorbet citron / crème anglaise Grand Manier / oranges flambées

Tiramisu au fruit, crème glacée noix de coco, fruit flambé

Mardi 6 février 2018

Mercredi 7 février 2018

Jeudi 8 février 2018

Vendredi 9 février 2018

Menu à 19.50€

Menu brasserie à 12 €

Menu 17€

Amuse bouche

Salade César volaille

Pas de restaurant

Amuse bouche

Goujonnettes de poisson mesclun à l'huile de noix trait de sauce tartare

Hamburger à la Française pommes pont neuf, déclinaison de sauce émulsionnée froide et chaude

Bouill' Bonificienne

Mignon de porc sauté, sauce diable gargouillou de légumes / pavé de polenta

Le citron en déclinaison

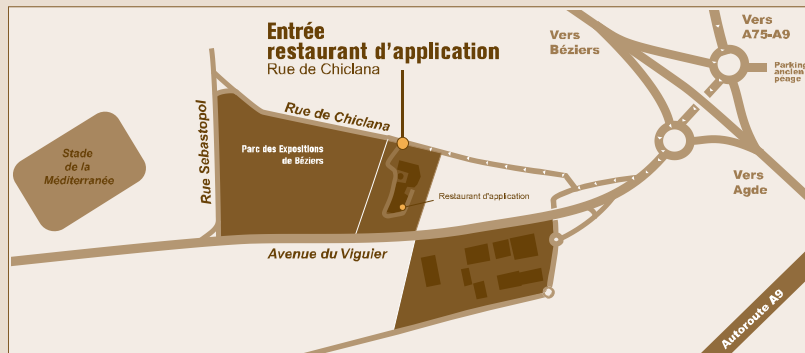
Filet mignon de cochon aux herbes, cromesquis de Broccio/jambon, jus au boudin

Fromages affinés

Tarte poire/coing/vanille

L'équinexe

Informations, Réservations



Restaurant d'application

Réservations :
04 67 809 784



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

