



La Table  
de l'Apprenti

Restaurant d'application  
de CCI Sud Formation Béziers

## Menus du 18 février au 5 avril 2019

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 €**

**Uniquement le midi**

### Lundi 18 Février

Menu à 17€

Ravioles de brandade,  
crevettes flambées, fenouil  
étuvé, soupe de poisson

☺

Pièce de bœuf racée sauce  
au poivre, gratin dauphinois,  
tian de légumes

☺

Tarte aux pommes,  
caramel au beurre salé,  
sorbet pomme granny smith

### Mardi 19 Février

Menu à 17€

Pavé de poisson façon  
meunière, épinards sautés  
au beurre noisette

☺

Filet de canette rôtie  
gastrique aux griottes,  
crique ardéchoise

☺

Entremet aux fruits

### Mercredi 20 Février

Menu à 12€

Œuf mollet,  
barigoule de légumes d'hiver

☺

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

☺

Crème brûlée du moment

### Vendredi 22 Février

PAS DE TP  
EXAMEN BLANC BP2

### Mardi 5 Mars

Menu à 17€

Ravioles de moules  
et crevettes flambées,  
soupe de poisson

☺

Pièce de bœuf racée  
sauce au poivre,  
pomme boulangère,  
tian de légumes

☺

Dessert MCDR

### Mercredi 6 Mars

Pas de restaurant

### Vendredi 8 Mars

Menu à 22€

Consommé d'araignée de mer,  
ravigole de homard breton,  
émulsion à l'armoricaine

☺

Filet de turbot sauté,  
beurre blanc aux coques

☺

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

☺

Crêpe flambée ou soufflée  
au Calvados, glace vanille

### Mardi 12 Mars

Menu à 17€

Pavé de poisson façon  
meunière, épinards sautés  
au beurre noisette

☺

Filet de canette rôtie,  
gastrique aux griottes,  
crique ardéchoise

☺

Entremet aux fruits

### Mercredi 13 Mars

Menu à 12€

Sur un sablé parmesan,  
caviar de tomates, rillettes  
de maquereaux au pistou,  
saladine de jeunes pousses

☺

Blanquette de veau à l'ancienne  
légumes et pâtes fraîches

☺

Ile flottante à la pistache  
et son sorbet, fruits flambés

### Vendredi 15 Mars

Menu à 19€

Jalousie de légumes confits,  
coulis de poivrons  
ou

Sur un sablé aux olives,  
caviar d'aubergine basilic,  
coulis de poivrons

☺

Sole farcie façon dieppoise  
ou

Sole filet façon grenobloise

☺

Soufflé chaud passionné

### Lundi 18 Mars

Menu à 17€

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

☺

Daurade en croûte d'olives noires  
risotto à l'encre de seiche,  
quelques légumes glacés,  
crème de langoustines

☺

Tiramisu, crème glacée,  
fruits flambés

### Mardi 19 Mars

Menu à 17€

Déclinaison de 3 huîtres,  
cruées, en gelée et gratinées

☺

Loup simplement rôti  
et sa garniture, sauce vierge

☺

Tarte au citron meringuée,  
crème glacée vanille

### Mercredi 20 Mars

Menu à 12€

Salade César au poulet

☺

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

☺

Tarte aux pommes

### Vendredi 22 Mars

Menu à 19€

Sur un sablé aux olives,  
caviar d'aubergine basilic,  
coulis de poivrons  
ou

Jalousie de légumes confits  
coulis de poivrons

☺

Sole farcie façon dieppoise  
ou

Sole filet façon grenobloise

☺

Soufflé chaud passionné

### Mardi 26 Mars

Menu à 17€

Goujonnette de poisson,  
sauce tartare et mesclun  
de jeunes pousses

☺

Filet mignon de cochon  
sauce diable,  
polenta crémeuse

☺

Dessert MCDR

### Mercredi 27 Mars

Menu à 12€

Sur un sablé au parmesan,  
caviar de tomates,  
rillettes de maquereaux au pistou,  
saladine de jeunes pousses

☺

Blanquette de veau à l'ancienne  
légumes et pâtes fraîches

☺

Dessert MCDR

### Vendredi 29 Mars

Menu à 22€

Déclinaison autour de l'asperge

☺

Filet de daurade royale rôti,  
sauce vierge,  
fenouil confit aux agrumes

☺

Selle d'agneau farcie à la picholine,  
jus réduit au thym,  
barigoule d'artichauts

☺

Chariot de pâtisseries

### Mardi 2 Avril

Menu à 17€

Déclinaison de 3 huîtres  
cruées, en gelée et gratinées

☺

Loup simplement rôti  
et sa garniture, sauce vierge

☺

Tarte au citron meringuée,  
crème glacée vanille

### Mercredi 3 Avril

Menu à 12€

Soupe glacée de légumes,  
mousse de chèvre frais  
aux condiments

☺

Pavé de poisson cuit à  
l'unilatéral, gingembre et soja,  
tombée d'épinards,  
pommes rattes et beurre blanc

☺

Profiteroles au caramel,  
coulis de cacao chaud,  
fruits flambés

### Vendredi 5 Avril

Menu à 19,50€

Soupe de favouilles,  
salade de poule  
ou

Asperges sauce maltaise

☺

Filet de loup,  
tarte fine à la ratatouille,  
ail confit et beurre rouge

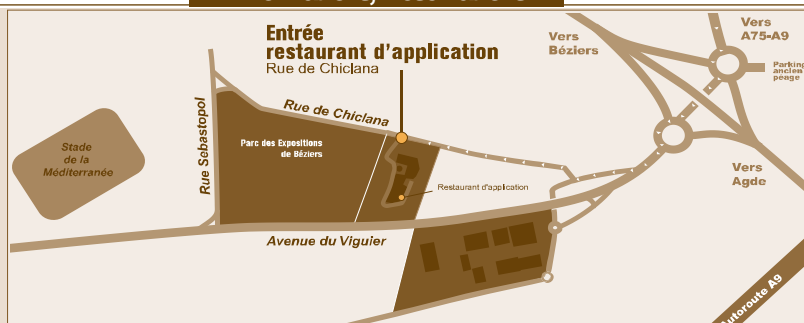
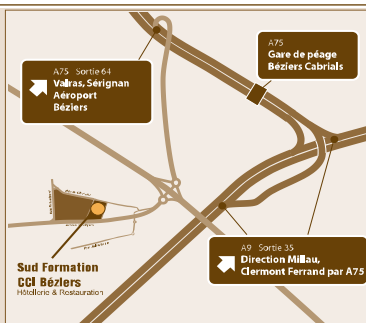
☺

Fromages affinés

☺

Entremets vanille café  
ou  
Chocolat liégeois

## Informations, Réservations



Restaurant  
d'application

Réservations :  
04 67 809 793