

*est heureux de vous présenter
les menus de son restaurant*



Horaires du restaurant :

Mardi, mercredi et vendredi Midi :
Accueil de 12h à 12h30

Jeudi Soir :
Accueil de 19h30 à 20h00

Réservations au : 05.59.37.99.47

Le restaurant J B Arrambide du Lycée de Navarre est un établissement pédagogique. Les élèves qui vous y accueillent sont en cours de formation. Nous vous prions donc d'être attentifs aux horaires du restaurant.

En application de la loi, le Lycée de Navarre est non fumeur, en conséquence de quoi le restaurant est lui aussi non fumeur.

Merci de votre compréhension.

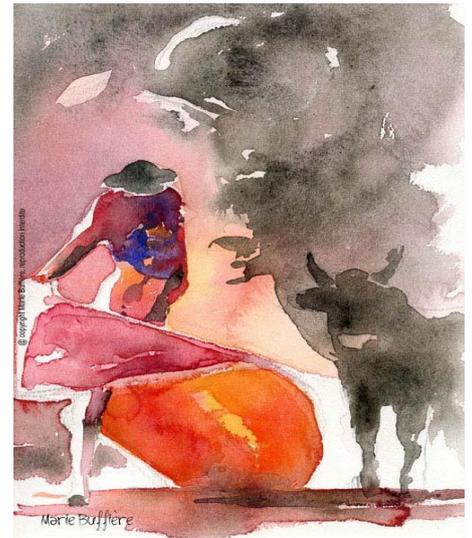
Semaine du 25 au 29 novembre 2019

Mardi 26 novembre 2019 (midi)

Œuf cocotte Carbonara

*-Faux filet grillé, beurre maitre d'hôtel,
Frites au couteau*

-Dessert des Pâtisseries



Jeudi 28 novembre 2019 (soir)

-Autour du cèpe et mousse de Brillat-Savarin

-Filet de rouget, crèmeux de fenouil, émulsion de carotte

Filet de canette à l'orange, pomme dauphine

*-Poire poché, ganache montée vanille,
Réduction de Txapa*

Vendredi 29 novembre 2019 (midi)

*Velouté de potiron, noix de st jacques snackée,
Éclats de noisettes torréfiées*

*-Fricassée de volaille aux coques et safran,
Légumes de saison*

-Desserts des pâtisseries



Semaine du 2 au 6 décembre 2019

Mardi 3 décembre 2019 (midi)

PAS DE RESTAURANT



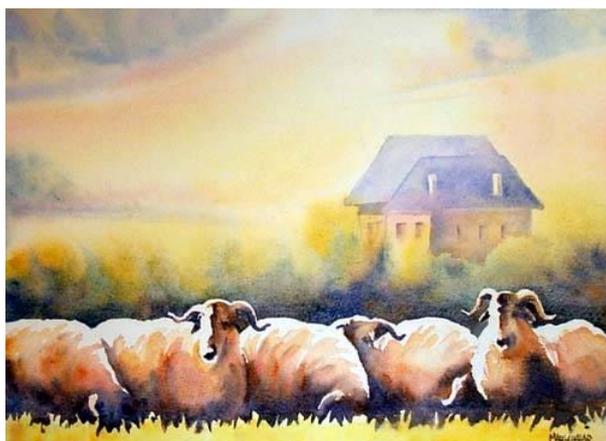
Jeudi 5 décembre 2019(soir)

Royale de champignons et jus vert

-Filet de truite fumé, panais glacé et beurre blanc

-Parmentier de joue de bœuf à l'Irouléguy

*-Profiteroles à la glace de châtaigne,
pomme tiède à la vinaigrette de menthe*



Vendredi 6 décembre 2019 (midi)

*-Crème Dubarry, œuf poché,
Lardons grillés*

-Civet de lapereau, tagliatelles fraîches

-Desserts des pâtisseries

Mardi 10 décembre 2019 (midi)

PAS DE RESTAURANT



Jeudi 12 décembre 2019 (soir)

- Velouté de Butternut, émulsion de reblochon*
- Croustillant de gambas, crème d'avocat et confit citron*
- Suprême de pintade fermière,
Jus corsé et pomme croquette*
- Russe pistache et framboise (découpe en salle)*



Vendredi 13 décembre 2019 (midi)

Bisque d'étrilles, mousseline de poisson

*-Râble de lapin aux champignons,
billes de carottes glacées, mousseline de céleri*

-Desserts des pâtisseries

Mardi 17 décembre 2019 (midi)

*-Croustillant de gambas,
Mousseline de carotte, beurre safrané.*

-Parmentier de queue de bœuf, jus de cuisson réduit

-Dessert des pâtisseries



Jeudi 19 décembre 2019 (soir)

*-Foie gras juste snacké,
Pana cota maïs et jus de canard corsé.*

-Saint jacques, endive fondante et émulsion d'orange

-Caille en deux façons, légumes de saison

-Dessert des pâtisseries

Vendredi 20 décembre 2019 (midi)

-Quenelle de poisson, sauce américaine

*-Ballottine de volaille farcie aux langoustines,
Jus fève de Tonka*

-Desserts des pâtisseries

