

est heureux de vous présenter les menus de son restaurant



Horaires du restaurant :

Mardi et vendredi Midi :

Accueil de 12h00 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 le restaurant est lui aussi non fumeur.

En arrivant devant le portail, à l'interphone, veuillez sélectionner et sonner sur "accueil restaurant application" la réception du restaurant vous ouvrira le portail.

Merci de votre compréhension.

Semaine du 13 au 17 janvier 2020

Mardi 14 janvier 2020 (midi)

- *Velouté de choux fleur, œuf poché.*
- *Dos de merlu, Ecrasée de pommes de terre, Coulis de poivrons.*
- *Crème brûlée et financier citron.*



Jeudi 16 janvier 2020 (soir)

- *Velouté de champignons, œuf poché*
- *Poisson retour du marché poché, crème de Butternut, émulsion de marinère.*
- *Croustillant de joues de porc braisées, légumes glacés.*
- *Sablé aux pommes, diplomate vanille, crème glacée au caramel à la fleur de sel de Salies de Béarn.*



Vendredi 17 janvier 2020 (midi)

- *Barigoule de légumes, galette au parmesan.*
- *Mignon de porc aux Olives, gnocchi au romarin.*
- *Dessert des pâtisseries.*



Semaine du 20 au 24 janvier 2020

Mardi 21 janvier 2020 (midi)

- *Royale de champignons, jus brun de volailles.*
- *Filet de truite Genevoise et pâtes à l'encre.*
- *Dessert des pâtisseries.*



Jeudi 23 janvier 2020 (soir)

PAS DE RESTAURANT.

Vendredi 24 janvier 2020 (midi)

- *Crumble de volaille, courgettes et tomates confites.*
- *Pavé de cabillaud en croûte de noisette, purée de panais, écume au safran.*
- *Dessert des pâtisseries.*



Semaine du 27 au 31 janvier 2020

Mardi 28 janvier 2020 (midi)

PAS DE RESTAURANT.



Jeudi 30 janvier 2020 (soir)

- Crème de lentilles, cromesquis de Chavignol.
- Filet de truite, pana cota de fenouil, coulis de carottes.
- Magret à l'orange, pomme Dauphine.
- Poire pochée, ganache montée vanille, réduction de Txapa®.

Vendredi 31 janvier 2020 (midi)

PAS DE RESTAURANT.



Semaine du 03 au 07 février 2020

Mardi 04 février 2020 (midi)

- *Velouté de potiron, œuf mollet.*
- *Dos de cabillaud, haricots au chorizo, huile de basilic.*
- *Pot de crème vanille et ses biscuits.*



Jeudi 06 février 2020 (soir)

- *Huîtres de Marennes sur un tartare d'algues.*
- *Filet de bar sur peau, mousseline de choux fleur, beurre vanillé.*
- *Cuisse de lapin retour des "Indes", OrsoPasta® crémeuse.*
- *Carpaccio d'ananas aux épices, sorbet au vieux rhum.*

Vendredi 07 février 2020 (midi)

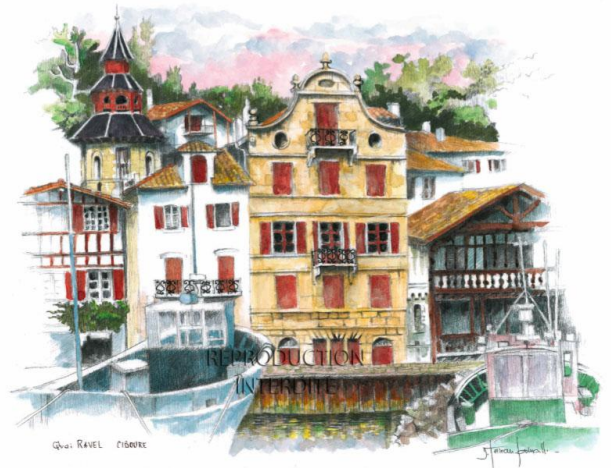
- *Mouclade au pineau.*
- *Sole meunière aux citrons confits, écrasée de pommes de terre aux olives.*
- *Dessert des pâtisseries.*



Semaine du 10 au 14 février 2020

Mardi 11 février 2020 (midi)

- *Royale de céleri et magret séché, jus de viande.*
- *Curry de volaille, riz à l'indienne*
- *Dessert des pâtisseries.*

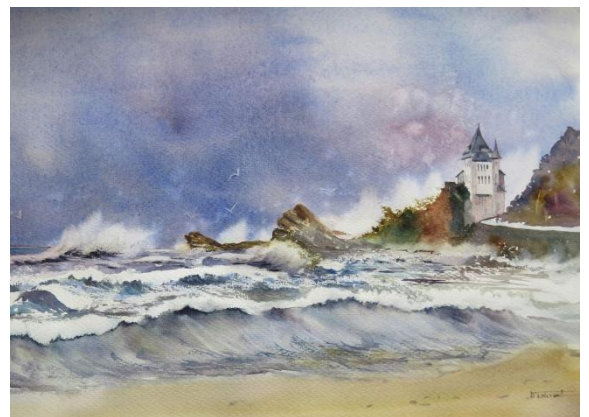


Jeudi 13 février 2020 (soir)

- *Velouté de topinambour, œuf poché et Crumble noisette.*
- *Filet de sole façon Dieppoise.*
- *Médaille de veau, risotto aux champignons.*
- *Douceur chocolat et framboise.*

Vendredi 14 février 2020 (midi)

- *Cassolette de moules, fondue d'endives à l'orange.*
- *Filet de canette à la cerise, navets glacés, flan de carottes au cumin, pomme gaufrette.*
- *Dessert de St Valentin.*



Semaine du 17 au 21 février 2020

Mardi (midi)

- *Carpaccio de bœuf et parmesan.*

*Darne de saumon grillée, beurre citron coriandre,
écrasée de pommes de terre.*

- *Dessert des pâtisseries.*



Jeudi 20 février 2020 (soir)

- *Crème de crustacés et quenelle de volaille.*

- *Poisson retour du marché à la meunière,
crème de brocolis, risotto d'épeautre.*

- *Poularde pochée, légumes de saison.*

- *Mille feuille citron, praliné.*

Vendredi 21 février 2020 (midi)

- *Gelée de fenouil, chantilly au crabe.*

- *Lotte au lard, crème d'ail,
jus de persil, chips d'ail.*

- *Tarte fine aux pommes, glace vanille,
coulis caramel beurre salé.*

