

SEMAINES	Mardi (midi)	Jeudi (soir)	Vendredi (midi)
06/01/25 au 10/01/25	PAS DE RESTAURANT	PAS DE RESTAURANT	PAS DE RESTAURANT
13/01/25 au 17/01/25	Menu avec le chef du « GANTXO » Laurent MIREMONT Soupe à l'oignon gratinée Filet de lieu jaune poêlé aux épices, croquettes de chipirons ail/citron, fenouils braisés, sauce maltaise Crêpes suzettes (crèmeux yuzu, zestes, meringues et beurre suzette)	Crème de lentilles, cromesquis de Chavignol Filet de Bar cuit sur peau, mousseline de choux fleur et beurre blanc vanillé OU Pièce de bœuf grillé, sauce tartare, pomme dauphine Poire pochée, ganache montée vanille, Réduction de Txapa	PAS DE RESTAURANT (TP DEPLACE FORUM D'HALSOU)
20/01/25 au 24/01/25	Menu avec le chef de « La Table de Sébastien GRAVÉ » Sébastien GRAVÉ Tartare de veau Axuria, croquette de pieds de cochon, chantilly betteraves et crumble sésame Merlu de Saint Jean en croûte de fromage Idiazabal, hollandaise à l'huile de noix, Crumble noix, mousseline et chips de cerfeuil tubéreux Le chocolat, ganache Mr Txocolat, mousse, crumble, cacahuètes, sel fumé et piment d'Espelette	Crème de crustacés, raviole de légumes Pavé de poisson en croûte de noisette, purée de panais et jus au persil. OU Echine de porc de porc basse température, Arto gorria et girofle Soufflé renversé au fromage blanc et citron vert, caramel de passion	Menu italien Focaccia Risotto aux coques et petit pois ou vitello tonato Osso bucco milanaise Babà Napoléon
27/01/25 au 31/01/25	Menu avec les chefs de « AMA » Manon GRASSET et Adrien LAYSSAC Œuf parfait, velouté de topinambour et châtaignes, lard croustillant Pintade fermière désossée puis farcie aux champignons, polenta de maïs arto gorria et déclinaison de carottes Ananas, granité citron vert, espuma au poivre de Java, tuile banane et crumble coco	Piquillos farcis à la brandade de haddock Pavé de cabillaud meunière, lentille au Xérès et carotte tournée OU Carré de cochon rôti, petit farci de choux aux champignons Déclinaison d'agrumes	Menu Asiatique Bouillon thaï et tempura de légumes Carré de porc laqué au miel, chou farci Ananas poivre de sichouan, rhum et sorbet coco
03/02/25 au 07/02/25	Menu avec le chef de « ARTZAIN » Henri AMESTOY le chou-fleur en crème froide et en pickles, pesto de chou kale et mimosa d'œuf Galette arto gorria et pâté chaud de canard kriaxera, friture de poireaux et croûtons Blanc-manger au breuil de brebis, kiwi et tuile croustillante	Mousseline de carotte au cumin, Fromage de chèvre frais et tuile noisette Filets de maquereaux à la plancha, Céleri et jus de viande OU Poitrine de veau crousti fondante choux crème vanille, confit poire et pruneaux	Menu bouchon Salade lyonnaise ou œufs en meurette Entrecôtes frites, sauce béarnaise Crêpe soufflée
10/02/25 au 14/02/25	Menu avec le chef de « HARDAGO » Rémy LE CHARPENTIER œuf parfait, xingar eta arroltze Poitrine de cochon crousti-fondante, maïs grand roux, jus corsé aux champignons Mousse au chocolat, crème glacée aux cèpes	Velouté de Topinambour, œuf poché et crumble noisette Filet de Sole façon dieppoise OU Médaille de veau, risotto aux champignons Douceur chocolat et framboise	Menu Saint Valentin Gravlax de truite des Pyrénées et betterave Magret de canard, pommes fondantes, sauce aigre douce Cœur de macaron, framboise et chocolat blanc
17/02/25 au 21/02/25	Menu avec le chef « LE BERRIA » Nicolas MONCEAU	Menu communiqué ultérieurement	Velouté de châtaignes, croustillant de canard Pavé de merlu, risotto aux champignons, jus mousseux au chorizo Saint Honoré ou café gourmand

Comme l'année passée, nous invitons des chefs de restaurants très appréciés dans notre région à cuisiner avec nos élèves et leurs transmettre ainsi leur savoir-faire. Les menus sont proposés par les chefs, ils vous seront communiqués ultérieurement.