







MARDI 28 FEVRIER	MERCREDI 01 MARS	JEUDI 02 MARS	VENDREDI 03 MARS
<p>Déjeuner en Brasserie</p> <p>Formule à 12 euros</p> <p>(Menu, 1 verre de vin, 1 café)</p>	<p>Déjeuner - 17 euros</p> <p>Crème d'avocat Crevettes en Kadaïf ***</p> <p>Steak au poivre Trilogie de purées Pommes gaufrette ***</p> <p>Choux craquant au praliné</p>	<p>Déjeuner - 17 euros</p> <p>Feuilleté de fruits de mer ****</p> <p>Filet de dorade grillée en croute de citron</p> <p>Légumes de saison ****</p> <p>Fontainebleau aux fruits</p>	<p>Déjeuner - 17 euros</p> <p>Salade baltique ***</p> <p>Coquelet en crapaudine ***</p> <p>Composition de clémentine framboise- safran</p>
<p>Dîner - 25 euros</p> <p><i>Amuse-bouche</i> ****</p> <p>Vindaye de Saint Jacques Poireau en nori ****</p> <p>Carré d'agneau rôti Jus court Légumes oubliés ****</p> <p>Bananes flambées Glace au rhum</p> <p><i>Mignardises</i></p>			<p>Dîner - 25 euros</p> <p><i>Amuse-bouche</i> ****</p> <p>Velouté de potimarron Fricassée iodée ou Raviole de canard confit forestière ****</p> <p>Joue de porc au cidre Cocotte de légumes de saison ou Maquereau grillé Pickles de petits légumes, Asperges, Sauce moutardée ****</p> <p>Douceur façon tatin, Sorbet pomme, Caramel beurre salé ou Tartelette praliné chocolat, Poire flambée</p> <p><i>Mignardises</i></p>

Réservation sur le site du lycée : <https://www.lyceelacloserie.fr/> ou par téléphone au : 02.96.70.80.70 (ne pas laisser de messages en lien avec les restaurants sur le répondeur du lycée)

MARDI 07 MARS	MERCREDI 08 MARS	JEUDI 09 MARS	VENDREDI 10 MARS
<p><u>Déjeuner - 17 euros</u></p> <p>Huîtres gratinées aux poireaux et vin blanc ****</p> <p>Médallions de lotte rôtie au lard Risotto aux herbes ****</p> <p>Millefeuille à la vanille Caramel au beurre salé</p>	<p><u>Déjeuner en Brasserie</u> Formule à 12 euros (Menu, 1 verre de vin, 1 café)</p>	<p><u>Déjeuner - 17 euros</u></p> <p>Tielle sétoise ****</p> <p>Cassolette de poissons façon bouillabaisse ****</p> <p>Tarte au citron de Menton</p>	<p><u>Déjeuner - 17 euros</u></p> <p>Œuf mimosa Saumon fumé ***</p> <p>Quasi de veau « Choisy » ***</p> <p>Mont Blanc</p>
<p><u>Dîner - 25 euros</u></p> <p><i>Amuse-bouche</i> ****</p> <p>Œuf en meurette ****</p> <p>Côte de bœuf grillée Sauce béarnaise Pommes paille ****</p> <p>Ananas flambé Tuile au sésame</p> <p><i>Mignardises</i></p>			<p><u>Dîner - 30 euros</u></p> <p><i>Amuse-bouche</i> ****</p> <p>Fraicheur d'asperges vertes Brousse aux herbes, Croquant de pois ou Ecrasée de butternut Champignons au lard, Œuf croustillant ****</p> <p>Ballotine de volaille panée aux noix Polenta crémeuse au curry Pickles de légumes ou Filet de sole Dieppoise Risotto aux champignons ****</p> <p>Crêpes flambées aux pommes Caramel beurre salé</p> <p><i>Mignardises</i></p>

Réservation sur le site du lycée : <https://www.lyceelacloserie.fr/> ou par téléphone au : 02.96.70.80.70 (ne pas laisser de messages en lien avec les restaurants sur le répondeur du lycée)

MARDI 14 MARS	MERCREDI 15 MARS	JEUDI 16 MARS	VENDREDI 17 MARS
<p><u>Déjeuner - 17 euros</u></p> <p>Feuilleté d'escargots et grenouilles ****</p> <p>Sauté de volaille à la bourguignonne Crapiaux du Morvan ****</p> <p>Miroir poire cassis</p>	<p><u>Déjeuner - 17 euros</u></p> <p>Oeuf mollet à la bayonnaise ***</p> <p>Pavé de lieu Dugléré Pommes croquette aux épinards ***</p> <p>Bavarois aux fruits</p>	<p><u>Déjeuner - 17 euros</u></p> <p>Fricassée de poisson à la bourguignonne ****</p> <p>Contrefilet rôti Marchand de vin Pommes macaire ****</p> <p>Poires pochées au vin rouge</p>	<p><u>Déjeuner - 17 euros</u></p> <p>Petite cotriade ***</p> <p>Escalope viennoise Spaghettis napolitaine ***</p> <p>Charlotte aux fraises</p>
			<p><u>Dîner - 30 euros</u></p> <p><u>Saint Patrick</u></p> <p><i>Amuse-bouche</i> ****</p> <p>Saumon fumé maison ou Soupe de St Jacques à l'Irlandaise ****</p> <p>Fish and chips ou Irish Stew à la Guinness ****</p> <p>Pudding Crème légère au whisky Glace Bailey's</p> <p><i>Mignardises</i></p>




Réservation sur le site du lycée : <https://www.lyceelacloserie.fr/> ou par téléphone au : 02.96.70.80.70 (ne pas laisser de messages en lien avec les restaurants sur le répondeur du lycée)

MARDI 21 MARS	MERCREDI 22 MARS	JEUDI 23 MARS	VENDREDI 24 MARS
<p><u>Déjeuner - 17 euros</u></p> <p>Crème Crécy Cappuccino au cumin ****</p> <p>Côte de bœuf Sauce Béarnaise Pommes Pont neuf ****</p> <p>Bavarois de fruits frais Coulis de fruits</p>	<p><u>Déjeuner en Brasserie</u> Formule à 12 euros (Menu, 1 verre de vin, 1 café)</p>	<p><u>Déjeuner - 17 euros</u></p> <p>Tartare de saumon ****</p> <p>Côte de veau double en cocotte Jus aux aromates Pommes grenaille ****</p> <p>Tatin traditionnelle flambée</p>	<p><u>Déjeuner en Brasserie</u> Formule à 12 euros (Menu, 1 verre de vin, 1 café)</p>
			<p><u>Dîner - 30 euros</u></p> <p><i>Amuse-bouche</i> ****</p> <p>Cabillaud en tempura Attiéké de printemps Vinaigrette basilic citron ou Saumon fumé Baba citron ****</p> <p>Canard en deux façons Mangues rôties aux épices Légumes printaniers ****</p> <p>Mi-cuit chocolat Glace popcorn <i>Mignardises</i></p>

Réservation sur le site du lycée : <https://www.lyceelacloserie.fr/> ou par téléphone au : 02.96.70.80.70 (ne pas laisser de messages en lien avec les restaurants sur le répondeur du lycée)

MARDI 28 MARS	MERCREDI 29 MARS	JEUDI 30 MARS	VENDREDI 31 MARS
<p>Déjeuner - 17 euros</p> <p>Brouillade d'œufs aux morilles ***</p> <p>Carré de veau poêlé Choisy ***</p> <p>Sablé Breton Crème légère Pommes caramélisées</p>	<p>Déjeuner en Brasserie</p> <p>Formule à 12 euros (Menu, 1 verre de vin, 1 café)</p>	<p>Déjeuner - 17 euros</p> <p>Trilogie d'huitres ****</p> <p>Filet mignon de porc laqué au miel</p> <p>Boulgour façon pilaf Légumes glacés ****</p> <p>Bavarois aux fruits rouges</p>	<p>Déjeuner en Brasserie</p> <p>Formule à 12 euros (Menu, 1 verre de vin, 1 café)</p>
			<p>Dîner LOCAVORE</p> <p>Le menu sera publié sur le site du lycée dès qu'il sera finalisé. Merci de votre compréhension.</p>

Réservation sur le site du lycée : <https://www.lyceelacloserie.fr/> ou par téléphone au : 02.96.70.80.70 (ne pas laisser de messages en lien avec les restaurants sur le répondeur du lycée)

MARDI 4 AVRIL	MERCREDI 05 AVRIL	JEUDI 06 AVRIL	VENDREDI 07 AVRIL
<p><u>Déjeuner - 17 euros</u></p> <p>Tartare de légumes iodés aux crevettes ****</p> <p>Médailillon de filet mignon de porc Artichauts et champignons ****</p> <p>Assiette tout chocolat</p>	<p><u>Déjeuner en Brasserie</u> Formule à 12 euros (Menu, 1 verre de vin, 1 café)</p>	<p><u>Déjeuner - 17 euros</u></p> <p>Feuilleté d'asperges Sauce mousseline ****</p> <p>Magret de canard en croûte de pistache Polenta crémeuse Jus au café ****</p> <p>Fraises melba</p>	<p><u>Déjeuner en Brasserie</u> Formule à 12 euros (Menu, 1 verre de vin, 1 café)</p>
			<p><u>Dîner - 25 euros</u></p> <p><i>Amuse-bouche</i> ****</p> <p>Dombré de gambas ****</p> <p>Fricassée de poulet citron vert, oignons, gingembre Gratin de chayotte ou Rouget saveur des îles Féroce d'avocat Banane plantain ****</p> <p>Gourmandise de fruits exotiques <i>Mignardises</i></p>

Réservation sur le site du lycée : <https://www.lyceelacloserie.fr/> ou par téléphone au : 02.96.70.80.70 (ne pas laisser de messages en lien avec les restaurants sur le répondeur du lycée)

MARDI 11 AVRIL	MERCREDI 12 AVRIL	JEUDI 13 AVRIL	VENDREDI 14 AVRIL
<p><u>Déjeuner - 17 euros</u></p> <p>Pressé de langue de bœuf Sauce Ravigote ****</p> <p>Filet de volaille et Ris de veau croustillants au Chouchen Vitelotte ****</p> <p>Tarte au citron meringuée</p>	<p><u>Déjeuner en Brasserie</u> Formule à 12 euros (Menu, 1 verre de vin, 1 café)</p>	<p><u>Déjeuner - 17 euros</u></p> <p>Crème de chou-fleur Saint Jacques juste snackées Tuile de parmesan ****</p> <p>Salmis de pintade Cocotte de légumes de saison ****</p> <p>Profiteroles revisitées</p>	<p><u>Déjeuner en Brasserie</u> Formule à 12 euros (Menu, 1 verre de vin, 1 café)</p>
			<p><u>Dîner - 30 euros</u></p> <p><i>Amuse-bouche</i> ****</p> <p>Sphère de carotte Pesto de fane de carotte Saint Jacques juste snackées ou Langoustines panées Sabayon oignons grillés Praliné de tournesol ****</p> <p>Filet mignon de porc lardé Sauce au malt Asperges vertes ou Lieu jaune à la vanille Déclinaison d'artichaut ****</p> <p>Panna cotta à la fraise, Tuile, Sorbet fraise basilic <i>Mignardises</i></p>

Réservation sur le site du lycée : <https://www.lyceelacloserie.fr/> ou par téléphone au : 02.96.70.80.70 (ne pas laisser de messages en lien avec les restaurants sur le répondeur du lycée)