



Aquarelle hivernale de Nicole ROGERIE.



Menus Novembre à Décembre 2023

Chers clients,

Nous vous attendons nombreux au retour des vacances d'automne le 6 novembre 2023. Les réservations seront ouvertes à partir du vendredi 3 novembre pour deux semaines.

Nicole ROGERIE, artiste peintre exposera ses œuvres au restaurant d'application.

Au plaisir de vous accueillir au restaurant « Le Singulier » !

Marie Laurence Cané, Provisseure

HORAIRES D'OUVERTURE

SERVICE DU DÉJEUNER

Accueil de 12h à 12h15

Fin du déjeuner 14h

SERVICE DU DÎNER

Accueil de 19h à 19h15

Fin du dîner 21h30

RÉSERVATION

Scanner le QR Code

Vous pouvez réserver deux semaines à l'avance uniquement (à la date de la dernière lettre d'information reçue)



Vacances de Noël : Du 23 décembre au 07 janvier.

Réouverture le lundi 22 janvier

Les menus proposés faisant partie d'une progression pédagogique, **ils ne peuvent pas être modifiés.**

Nous n'avons pas la possibilité de vous proposer un plat de substitution.
Merci de votre compréhension.

Stationnement : **En raison de travaux de restructuration, le stationnement en journée et en soirée est interdit à l'intérieur de l'établissement.**

Inscrivez-vous à la Lettre d'information en flashant ce QR code à l'aide de votre smartphone !



DU 06 AU 23 NOVEMBRE

LUNDI 06 NOVEMBRE

MIDI - 12€

Blanquette de volaille à la vanille.
Riz pilaf, carottes glacées au miel.
**

Tarte en bande aux fruits
coulis de fruits rouges.

MARDI 07 NOVEMBRE

MIDI - 12€

Poulet vallée d'auge, aux pommes et au cidre
Semoule aux épices douces

Mille-feuille minute à la vanille

MERCREDI 08 NOVEMBRE

MIDI - 12€

Emincé de volaille au curry.
Riz aux amandes

Tarte feuilletée aux poires,
crème anglaise pralinée

JEUDI 09 NOVEMBRE

MIDI - 12€

Filet de cabillaud meunière,
quinoa aux légumes

Crumble poire chocolat noisette

VENDREDI 10 NOVEMBRE

MIDI - 12€

Pavé de veau aux champignons,
purée de butternut, pommes rissolées

Assiette exotique

MARDI 14 NOVEMBRE

MIDI - 12€

Pavé de julienne au curcuma,
riz pilaf au poivron, chorizo et moules

Cerises jubilé et mignardises

MARDI 21 NOVEMBRE

MIDI - 12€

Aiguillette de canard au poivre,
parmentier de cuisse confite

Crumble aux fruits de saison

JEUDI 23 NOVEMBRE

MIDI - 12€

Osso Bucco, tagliatelles fraîches et
flan de carotte à l'orange

Tiramisu au Limoncello

LES SOIRÉES AU SINGULIER

JEUDI 09 NOVEMBRE

SOIR - 24€

Huître crue, soja et gingembre

Crêpes de pommes de terre.
Parfait glacé au saumon fumé et sauce citronnée

Dorade rôtie, crème de fenouil, légumes de saison

Un dessert autour de la poire conçu par les élèves
Smoothie gourmand poire speculoos

JEUDI 16 NOVEMBRE

SOIR - 22€

Une entrée autour des moules imaginée par nos élèves

Lieu noir aux agrumes et fenouil, orge et roquette

Ardoise de fromages affinés

Banane à la coque comme Michel Bras, glace vanille,
sablé à la cannelle et chocolat noir

JEUDI 23 NOVEMBRE

SOIR - 24€

Gambas flambée au Pastis

Cannellonis de saumon aux épinards,
oeuf mollet et pesto de roquette

Un plat autour du pavé de bœuf conçu par nos élèves

Tartare de mangue à la vanille, gelée au rhum vieux,
granité citron et mini pina colada

MARDI 28 NOVEMBRE

SOIR - 24€

Saumon en tartare au citron vert et pomme granny-smith

Gâteau de foie de volaille au coulis d'écrevisse

Caneton poêlé et ses légumes d'hiver

Tarte paysanne aux pommes,
coing flambé à la liqueur d'amande et quenelle de vanille

DU 24 NOVEMBRE AU 11 DÉCEMBRE

VENDREDI 24 NOVEMBRE

MIDI - 12€

Encornet farci, riz pilaf et flan d'épinard

Brioche perdue, pommes caramélisées et sorbet yaourt

MARDI 28 NOVEMBRE

MIDI - 12€

Filets de rouget rôtis, sauce au vin rouge, haricots blancs au paprika

Tiramisu traditionnel façon verrine

JEUDI 30 NOVEMBRE

MIDI - 12€

Carbonnade flamande, purée de pommes de terre et endives caramélisées

Tartelette au chocolat

VENDREDI 01 DÉCEMBRE

MIDI - 12€

Blanquette de veau traditionnelle, riz pilaf

Panna cotta coco, brochette d'ananas caramélisé

MARDI 05 DÉCEMBRE

MIDI - 12€

Escalope viennoise et ses garnitures, pommes sautées.

Café gourmand

JEUDI 07 DÉCEMBRE

MIDI - 12€

Parmentier végétarien, brochette de légumes

Panna cotta aux fruits exotiques

VENDREDI 08 DÉCEMBRE

MIDI - 12€

Tajine d'agneau aux fruits secs, semoule orientale et courge rôtie

Verrine Banoffee

LUNDI 11 DÉCEMBRE

MIDI - 12€

Tendron de veau braisé à l'orange, palet de pommes, lentilles à l'ancienne et échalotes confites

Ananas flambé, riz au lait coco, glace au chocolat

LES SOIRÉES AU SINGULIER

JEUDI 30 NOVEMBRE

SOIR - 24€

Cube de gravlax de saumon à la betterave

Potage de lentilles du Puy, crème de bacon

Cabillaud sauce crustacés et petits légumes de saison

Un dessert autour de la crème de marron et du chocolat imaginé par nos élèves et un shooter café glacé à la châtaigne

MARDI 05 DÉCEMBRE

SOIR - 26€

Petit tour en Aquitaine

Soupe de poisson et ses accompagnements

Côte de bœuf grillée à la Bordelaise

Cèpes et fagots de haricots verts

Tartine de brebis aux copeaux de jambon

Gâteau basque aux cerises noires et son pruneau au Cognac maison

JEUDI 07 DÉCEMBRE

SOIR - 24€

Une entrée autour du saumon, cru et fumé, imaginée par nos élèves

Paupiette de pintadeau, légumes d'automne et jus corsé

Ardoise de fromages affinés

Crème mascarpone aux fruits exotiques comme un tiramisù. Mangue flambée, lait coco et sorbet passion

MARDI 12 DÉCEMBRE

SOIR - 24€

Quenelle de Brochet, sauce Nantua.

Steak au poivre flambé.

Pommes cocottes et Flan de légumes.

Petit pot de Cervelle de Canut et son pain de campagne.

Poires pochées au Beaujolais, cake aux fruits confits.

Glace au Nougat.

DU 12 AU 22 DÉCEMBRE

MARDI 12 DÉCEMBRE

MIDI - 12€

Brochette de gambas à la citronnelle,
condiments de légumes et pâtes fraîches au citron

Profiteroles au chocolat

MERCREDI 13 DÉCEMBRE

MIDI - 12€

Pavé de saumon juste rôti, mousse et beurre de lentilles

Gelée de clémentines, clémentines fraîches
et crème au chocolat blanc

VENDREDI 15 DÉCEMBRE

MIDI - 12€

Filet de dorade aux coquillages, quinoa gourmand

Tarte amandine poire chocolat

LUNDI 18 DÉCEMBRE

MIDI - 14€

Pavé de biche grand veneur,
petit flan aux marrons et pommes aux airelles

Omelette norvégienne flambée

MERCREDI 20 DÉCEMBRE

MIDI - 17€

Foie gras, gelée au Muscat de Frontignan,
pain aux raisins maison en mise en bouche

Potée de lotte à la moutarde de Meaux

Soufflé renversé au fromage blanc et au citron vert,
caramel passion

VENDREDI 22 DÉCEMBRE

MIDI - 14€

Filets de sole et Saint Jacques au beurre d'agrumes,
fondue de poireaux et fenouils

Tartelette Moka

LES SOIRÉES AU SINGULIER

JEUDI 14 DÉCEMBRE

SOIR - 24€

Rillettes de sardines à l'estragon et gressin

Mijotée de coquillages au chorizo, coriandre et lait de coco

Un plat autour du rouget conçu par nos élèves

Tarte fine aux pommes, crème au Calvados,
et pommes flambées caramel réglisse

MARDI 19 DÉCEMBRE

SOIR - 33€

Huître gratinée au Noilly Prat

Gambas flambées au Pastis

Tournedos Rossini en fête

Roue de brie aux fruits secs et mascarpone

Assiette gourmande de Noël et vin chaud aux épices

JEUDI 21 DÉCEMBRE

SOIR - 32€

Huîtres pochées et gelée d'eau, citron caviar et pickles d'oignons rouges

Crème de cèpes et bonbons de foie gras

Flétan aux agrumes, endive à l'orange et parmentier d'herbes

Roue de Brie aux fruits secs et Mascarpone

Compotée de mangue, crème pistache et tapioca coco, punch chaud au rhum et à l'ananas