

# LUNCH BOX

Formule 16€ Entrée / Plat / Dessert

CUISINE  
MODE  
D'EMPLOI(S)  
LA FORMATION AUX MÉTIERS  
DE LA RESTAURATION  
AVEC THIERRY MARX



## LES MENUS

### FEVRIER

#### Mardi 16

Salade de crevettes  
aux tagliatelles de légumes  
Petits farcis de saison sauce Provençale  
Riz au lait de Grand-mère

#### Mardi 23

Bruschetta au Comté et Morbier,  
pétale de chorizo  
Mignon de Porc farci à la duxelles de Paris  
Mousse aux trois chocolats

### MARS

#### Mardi 2

Saumon fumé à la façon d'un nem  
Sauté de veau au curry  
Poires pochées sauce au chocolat

#### Mardi 9

Cassolette de moules au safran  
Sandre sauce citron, duxelles des bois  
Sablé tatin

#### Mardi 16

Pastilla de Volaille  
aux graines et fruits secs  
Filets de rouget poêlés  
bisque de crevettes  
Fondant au chocolat et crème Anglaise

#### Jeudi 18

Carpaccio de pétoncles aux agrumes  
Saumon en papillote  
Pastillas de fruits exotiques

#### Jeudi 25

Ragoût d'escargots à l'absinthe  
Queue de Lotte à l'oseille  
Tiramisu aux fruits de saison

#### Jeudi 4

Salade de gésiers confits  
Cuisse de Canette de 5 heures  
jus réduit aux cassis  
Bavarois aux fruits exotiques

#### Jeudi 11

Feuilleté Franc-comtois  
Poitrine de Porc confite, jus aigre doux  
Eclair aux 3 parfums

#### Jeudi 18

Crème de potiron aux châtaignes  
torréfiées  
Queue de Lotte à la provençale  
Tarte fine aux pommes

Réservation uniquement sur notre site internet ou au 03 63 0162 36