

## Menus du restaurant didactique « Le Cube »

### Mardi 22 octobre - Classe 3A (M. Bayet)

Arrivée des convives à 13 heures, maximum 14 personnes

Apéritif et mises en bouche  
Flan de scampis belle maltaise  
Pièce de veau en croûte feuilletée  
Charlotte d'orange au pain d'épices  
Café

### Mardi 22 octobre - Classe 3B (M. Bayet)

Arrivée des convives à 19 heures, maximum 30 personnes

Apéritif et mises en bouche  
Flan de scampis belle maltaise  
Pièce de veau en croûte feuilletée  
Charlotte d'orange au pain d'épices  
Café

### Jeudi 21 novembre - Classe 2 (M. Bayet)

Arrivée des convives à 19 heures, maximum 20 personnes

Apéritif et mises en bouche  
Scampis à l'indienne  
Blanc de volaille farci aux champignons des bois, sauce madère, pommes grenailles  
Petit gâteau crème au beurre  
Café

### Mardi 26 novembre - Classe 3A (M. Bayet)

Arrivée des convives à 13 heures, maximum 14 personnes

Apéritif et mises en bouche

Café

**Mardi 26 novembre - Classe 3B (M. Bayet)**

Arrivée des convives à 19 heures, maximum 30 personnes

Apéritif et mises en bouche

Café

**Jeudi 12 décembre - Classe 2 (M. Bayet) « Menu de fête 30 € »**

Arrivée des convives à 19 heures, maximum 20 personnes

Apéritif et mises en bouche

Demi homard grillé, beurre au thym citronné  
Navarin de lotte aux petits légumes, riz pulao (pilaf)  
Tarte au chocolat orange, sorbet à l'orange  
Café

**Mardi 17 décembre - Classe 3A (M. Bayet) « Menu de fête 25 € »**

Arrivée des convives à 13 heures, maximum 14 personnes

Apéritif et mises en bouche

Café

**Mardi 17 décembre - Classe 3 B (M. Bayet) « Menu de fête 25 € »**

Arrivée des convives à 19 heures, maximum 30 personnes

Apéritif et mises en bouche

Café

**Jeudi 23 janvier - Classe 2 (M. Bayet)**

Arrivée des convives à 19 heures, maximum 20 personnes

Apéritif et mises en bouche  
Crème Agnès Sorel  
Filet de bar Dugléré, pomme Duchesse  
Crêpe soufflée au citron vert  
Café

**Mardi 28 janvier - Classe 3A (M. Bayet)**

Arrivée des convives à 13 heures, maximum 14 personnes

Apéritif et mises en bouche

Café

**Mardi 28 janvier - Classe 3 B (M. Bayet)**

Arrivée des convives à 19 heures, maximum 30 personnes

Apéritif et mises en bouche

Café

**Jeudi 13 février – Classe 2 (M. Bayet)**

Arrivée des convives à 19 heures, maximum 20 personnes

Apéritif et mises en bouche  
Œuf poché sauce curry, saumon fumé minute  
Sauté de veau printanier pommes persillée  
Feuilleté aux poires et à la cannelle  
Café

**Mardi 18 février - Classe 3A (M. Bayet)**

Arrivée des convives à 13 heures, maximum 14 personnes

Apéritif et mises en bouche

Café

**Mardi 18 février - Classe 3B (M. Bayet)**

Arrivée des convives à 19 heures, maximum 30 personnes

Apéritif et mises en bouche

Café

**Jeudi 26 mars - Classe 2 (M. Bayet)**

Arrivée des convives à 19 heures, maximum 20 personnes

Apéritif et mises en bouche

Noix de Saint Jacques au curry et estragon

Magret de canard à l'orange, épinard au beurre, pomme cocotte

Tartelettes au citron et kiwi

Café

**Mardi 31 mars - Classe 3A (M. Bayet)**

Arrivée des convives à 13 heures, maximum 14 personnes

Apéritif et mises en bouche

Café

**Mardi 31 mars - Classe 3B (M. Bayet)**

Arrivée des convives à 19 heures, maximum 30 personnes

Apéritif et mises en bouche

Café

**Jeudi 23 avril 2 – Classe 2 (M. Bayet)**

Arrivée des convives à 19 heures, maximum 20 personnes

Apéritif et mises en bouche

Gaspacho

Magret de canard à l'Orval, poires au lard, pomme Dauphine

Carpaccio d'ananas à la coriandre, glace à la noix de coco

Café