

Restaurant Le 5

Menus 2024 2025

Jeudi 9 janvier 2025

Menu Franche-Comté à 21 €

Gratin de saucisse de Morteau et pommes de terre au Comté

Pigeonneau aux morilles embeurrée de choux vert

Fromages Franc-Comtois

Coque chocolat griottine

Mardi 14 janvier 2025

Menu à 16€ Côté Bistro

Chariot de charcuteries et ces accompagnements

Navarin d'agneau

Galette des Rois

Jeudi 16 janvier 2025

Menu à 17.50€

Salade Périgourdine

Coquelet rôti, déclinaison autour de la pomme de terre

Fromages

Galette des Rois

Mercredi 22 janvier 2025

Menu à 17.50€

Feuilleté d'œufs brouillés

Poulet Cocotte grand-mère

Fromages

Ananas flambés

Jeudi 23 janvier 2025

Menu à thème Normandie à 21 €

Issu de la recherche des apprenants

Jeudi 30 janvier 2025

Menu Hauts-de-France à 21 €

Flamiche aux poireaux

Bar poché et compotée d'endives

Lapin en 3 Façons

Fromages

Pavé du Paris-Roubaix



Mardi 04 février 2025

Menu à 17.50€

Potage Cultivateur
Poulet Cocotte grand-mère
Fromages
Tarte amandine aux poires

Jeudi 06 février 2025

Menu à 17.50€

Croustade d'œufs mollet Florentine
Papillote de poisson tagliatelle de légumes et pommes anglaises
Fromages
Pommes flambées et sa glace

Mercredi 12 février 2025

Menu à 16€ Côté Bistro

Antipastis
Escalope viennoise, pommes sautées à crues, flan de carottes
Café ou thé Gourmand

Jeudi 13 février 2025

Menu à 21 €

Beignets de crevettes, gambas croustillantes et petits légumes en tempura à la baie de Timut
Sauté de biche Grand Veneur, poires pochées, flan de panais, choux et châtaignes.
Plateau De Fromages
Brioche Perdue À La Cannelle, ananas flambé

Jeudi 27 février 2025

Menu Nouvelle-Aquitaine à 21 €

Huitre gratinée au jambon de Bayonne
Chipirons à la basquaise et piment d'Espelette
Filet d'agneau en croute de pommes de terre et Ossau Iraty, pommes sarladaises
Fromages
Gâteau basque et confiture de cerises noires



Mardi 04 mars 2025

Menu à 17.50€

Assiette Nordique

Carré d'agneau, jardinière de légumes

Fromages

Mousse de chocolat, suprêmes d'agrumes

Mercredi 12 mars 2025

Menu à 17.50€

Assiette Nordique

Pavé de rumsteak aux poivres, trilogie de légumes

Fromages

Crème caramel, petits fours secs

Jeudi 13 mars 2025

Menu à 21 €

Amuse-Bouche : Verrine de lentilles verte du Berry à la framboise et magret fumé

Suprêmes de caille au miel

Volaille de la région en cocotte, légumes fanes glacés, jus aux poivre salé des côtes

Pommes caramélisées flambées sur glace vanille et crumble

Jeudi 20 mars 2025

Menu P.A.C.A. à 21 €

Madeleine aux olives et anchois

Dorade flambée au pastis, beurre anisé, galette de pois chiche Légumes provençaux farcis

Fromages

Dessert autour du citron et de la fleur d'oranger

Mardi 25 mars 2025

Menu à 16€ Côté Bistro

Antipastis

Escalope viennoise pommes sautées à crues, flan de carottes

Chariot de desserts

Jeudi 27 mars 2025

Menu à 17.50€

CAP BLANC SERVICE

24 COUVERTS (en table de 2)



Mercredi 02 avril 2025

Menu à 17.50€

Salade Niçoise

Bar meunière pommes anglaises

Fromages

Tarte au citron meringué

Jeudi 3 avril 2025

Menu à thème bretagne à 21 €

Issu de la recherche des apprenants

Jeudi 24 avril 2025

Menu à 17.50€

CAP BLANC SERVICE

24 COUVERTS (en table de 2)

Mercredi 30 avril 2025

Menu à 16€ Côté Bistro

Feuilleté d'asperges

Papillote de poisson, tagliatelles de légumes

Mousse aux chocolats, suprêmes d'agrumes