

The background of the image shows a blurred restaurant interior. In the foreground, there are several glassware items, including a large snifter glass and a tall flute glass, on a wooden table. A white napkin is partially visible. In the background, warm, out-of-focus lights create a bokeh effect, suggesting a cozy dining atmosphere.

Graines de chefs Menus

ISM Bouillon - RESTAURANT d'application

Réservations uniquement au 061/46 63 79

Les lundis, mardis, jeudis et vendredis de 10 h 30 à 14 h 30
en périodes scolaires.

3 novembre

Tomates garnies aux crevettes

Dos de saumon, purée de pomme
de terre, carotte glacé au miel et
au cumin

Éclair au chocolat

17 & 24 novembre

Potage Julienne Darblay

Filet pur de porc, chou rouge et
pomme Duchesse

Poire pochée au caramel beurre
salé, crème anglaise

Lundis - 18€

1 & 8 décembre

Salade de pomme de terre aux
herbes et pignon de pin

Cotes de porc panée à la Milanaise

Moelleux au chocolat

15 décembre

Scampis aux petits légumes,
Crème de safran

Civet de marcassin, pomme de terre
tournées

Crêpe façon crème brûlée

Fête de la Chasse

Lundi 10 novembre

**Menu de Chasse à 40 € hors boisson ou 60 € avec boissons
(apéritif, vin, café et eau)**

Duo de mises en bouches

Cappuccino de champignons et noisette

Lanière de biche marinée en terrine, comté et purée d'artichaut

Civet de marcassin et mille-feuilles de légumes d'automne

Dessert surprenant autours de l'œuf de caille, des agrumes et de
la vanille

4 & 18 novembre

Crème de champignon, beignets
soufflés aux noix

Papillote de poissons aux petits
légumes et citron, riz pilaf

Crêpe mikado

25 novembre & 2 décembre

Beignets de scampis, sauce tartare

Civet de gibier de nos forêts, poire
pochée aux airelles, purée de
légumes oubliés

Moelleux au chocolat, crème anglaise

Mardis - 18€

9 & 16 décembre

Soufflé 4 fromages

Waterzooi de volaille,
Pomme de terre fondante

Ile flottante, caramel et amande

6 novembre

Menu surprise...

Laissez-vous surprendre par
l'inspiration du chef et des élèves !

13 & 20 novembre

Tartine aux saveurs d'automne

Ou

« Une pensée croustillante »

Filet de bar en crumble de chorizo,
beurre aromatisé aux agrumes

Parfait glacé à la poire Williams,
Tartare de poire à la fève Tonka

Ou

Dame blanche minute

Tendis - 28€

27 novembre

Huitres chaudes autour du poireau

Ou

Saint-Jacques rôties, beurre
d'orange émulsionné et wakamé

Suprême de volaille laquée et roulé
de ratatouille

Ile flottante

Ou

Mousse au chocolat au siphon

Tendis - 28€

18 décembre

Saint-Jacques snackées, purée de
carotte à la vanille

Ou

Couteaux aux légumes

Ris de veau aux citrons confits,
noisettes et pousses d'épinards

Emotion chocolatée aux agrumes Restaurant fermé – élève en formation

Ou

Fruits croustillants

4 décembre

Restaurant fermé – Banquet

11 décembre

14 & 21 novembre

Raviole de gibier, foie gras poêlée,
crèmeux aux champignons

Ou

Tartare de thon rouge à l'asiatique,
légumes croquants en salade

Steak de biche,

Jus corsé au poivre et au poire,
airelles, gratin Dauphinois

Ou

Cabillaud rôti, moules,
Jus curry et vin blanc, écrasée de
pomme de terre

Soufflé glacé au Grand-Marinier,
agrumes marinés

Vendredi - 28€

7 novembre

Saint-Jacques snackée, purée de
patate douce,
Jus au curry

Osso bucco aux petits légumes
et olives,

Couscous perlé comme un
risotto au parmesan et basilic

Ou

Parmentier de canard confit,
Jus à la truffe

Chou comme un snickers

5 & 12 décembre

Œufs poché, crémeux butternut,
jambon de marcassin

Ou

Feuilleté de nos forêts

Râble de lièvre sauce Grand-
Veneur, pomme Amandine,
légumes de saison

Ou

Lotte rôtie, crème de Riesling et
agrumes, pomme Darphin

Ananas rôti aux épices de Noël et
son Sabayon

Vendredi - 28€

28 novembre

Attention places limitées

Carpaccio de Saint-Jacques aux
agrumes

Côtelette de marcassin,
Crème de marron et sirop de liège
Accompagnements de saison

Nougat glacé, coulis de fruits
exotique

19 décembre

Restaurant fermé - Journée de Noël