



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.

12 & 19 janvier

lundis - 18 €

Duchesse de saumon

Cannelloni sauce tomate

Tarte Alsacienne

26 janvier & 2 février

Salade Niçoise

Papillote de cabillaud aux petits
légumes et pommes de terre
tournées

Crêpe, chantilly et chocolat

9 février

Œuf parfait et sa crème de
cresson

Boulets sauce chasseur et
ses pommes Pont-Neuf

Choux à la chantilly

6 & 12 janvier

Soupe à l'oignon et toast gratiné

Blanquette de veau, purée mousseline
aux herbes, mini-carottes fanes glacées

Galette des Rois

20 & 27 janvier

Cassolette de scampis
tomates / crème / ail

Carbonnades à la flamande, pomme de
terre farcie et chicon braisé

Riz au lait à la fève Tonka et pommes
caramélisées

Mardis - 18 €

3 & 10 février

Potage de potimarron et châtaignes
caramélisées

Tartare de bœuf « au couteau »,
potatoes, mesclun

Crème brûlée au Spéculoos

15 & 22 janvier

Carpaccio de Saint Jacques
aux agrumes

Onglet à l'échalote, légumes glacés

Mille-feuille framboise, crème pistache

29 janvier & 5 février

Scampis à l'ail flambés au Ricard
en salle

Magret de canard à la plancha, sauce à
l'orange, purée de pommes de terre
façon Robuchon

Poire Belle-Hélène

Jeudis - 28€

12 février

Saint Jacques à la plancha, crème
de sarrasin et clémentine

Selle d'agneau roulée en salle,
cresson-verveine et ses pommes
château

Soufflé au praliné

Vendredis - 28€

16 & 23 janvier

Salade piémontaise

Joue de porc à la charcutière,
pommes châteaux

Plateau de fromages servi en salle

6 & 13 février

Goujonnettes de poisson,
sauce tartare

Steak flambé sauce poivre vert

Crème caramel