LYCÉE DES MÉTIERS
ALEXANDRE DUMAINE
MÂCON

Bienvenue dans les restaurants du Lycée Alexandre Dumaine

Horaires :

- *Le midi : 12h00 (fin de service impérativement à 14h15)*
- *Le soir : 19h00 (fin de service impérativement à 22h00)*

Réservation :

restaurant.dumaine@gmail.com

ou

03 85 20 51 73

Lycée Alexandre Dumaine
95 Espace Dumaine
71018 MÂCON CEDEX
lyc71-dumaine.ac-dijon.fr/

LYCÉE DES MÉTIERS
ALEXANDRE DUMAINE
MÂCON

Semaine du 29 avril au 03 Mai 2024

Le restaurant d'application

Lundi midi 29/04	Mardi 30/04	Jeudi midi 02/05	Jeudi Soir 02/05	Vendredi 03/05
Kir offert Entrée autour du melon *** Entrecôte double sauce béarnaise et garniture *** Tarte aux fraises façon sablé breton **24 €**	*Mise en bouche* *** Tarte aux fruits de mer et son beurre blanc safrané *** Cocote de veau Printanier Et garniture *** Gourmandise de nos pâtissiers **24 €**	RESTAURANT FERME	Soirée gastronomique *Mise en bouche autour de l'asperge verte* **Escalope de saumon juste snackée, bavaroise d'asperges ou** **Tataki de bœuf, vinaigrette cacahuète et salade aux saveurs d'Asie** *** **Bar en croûte d'herbes, tartelette de polenta et légumes primeurs ou** **Plat création autour du râble de lapin et sa garniture** *** **La framboise sur une terre de Camargue…** **ou** **Tarte aux fruits rouges** **35 €**	***Elèves en évaluation*** ***Menu non communiqué*** ***Apéritif*** ***Menu complet*** ***Vin et café*** ***Formule tout compris à 28€*** ***Tables de 02 à 04 couverts***

La Brasserie

Lundi 29/04	Mardi 30/04	Mercredi 01/05	Jeudi 02/05	Vendredi03/05
Entrée autour de l'avocat et la crevette *** Eventail de filet de canard aux cerises et sa garniture *** Dessert du jour ***Choisissez votre formule…*** ***1 Entrée/ 1 Plat*** ***Ou un plat/1 dessert 13€*** ***Ou menu complet 19 €***	Crème de moules *** Filet de daurade sur plancha et garniture *** Dessert du jour ***Choisissez votre formule…*** ***1 Entrée/ 1 Plat*** ***Ou un plat/1 dessert 13€*** ***Ou menu complet 19 €***	FERIE	FERME	FERME

Réservations : restaurant.dumaine@gmail.com (de préférence) ou 03 85 20 51 73

LYCÉE DES MÉTIERS
ALEXANDRE DUMAINE
MÂCON

Semaine du 13 au 17 Mai 2024

Le restaurant d'application

Lundi midi 13/05	Mardi midi 14/05	Jeudi midi 16/05	Jeudi Soir 16/05	Vendredi midi 17/05
Gâteau de foies blonds et bisque de crustacés *** Gigolette de lapin à la moutarde et son risotto de trompettes *** Gourmandise de nos pâtissiers 22 €	***Elèves en évaluation*** *Menu non communiqué* *Apéritif* *Menu complet* *Vin et café* ***Formule tout compris à 28€*** ***Tables de 02 à 04 couverts***	Mise en bouche *** Bouillabaisse en deux services *** Gourmandise de nos pâtissiers 28 €	Soirée gastronomique *Mise en bouche : crostinis de rouget* Ravioles de gambas, bouillon de ses carcasses ou Feuilleté d'asperges sauce mousseline *** Daurade grillée et son tian de légumes ou Le coquelet en deux cuissons, ses asperges blanches et vertes, jus à la moutarde de cassis. *** Savarin aux fraises ou Dessert création autour de la framboise 35 €	Mise en bouche *** Petit pâté feuilleté et son mesclun *** Filet de bar grillé sauce Choron et sa garniture *** Gourmandise de nos pâtissiers 28 €

La Brasserie

Lundi 13/05	Vendredi 17/05
Taboulé aux fruits de mer *** Entrecôte grillée sauce Béarnaise *** Dessert du jour *Choisissez votre formule…* *1 Entrée/ 1 Plat* *Ou un plat/1 dessert 16€* *Ou menu complet 22 €*	Tortillas maison, Guacamole et comté *** Paleron de veau confit et garniture Primeur *** Dessert du jour *Choisissez votre formule…* *1 Entrée/ 1 Plat* *Ou un plat/1 dessert 16 €* *Ou menu complet 22 €*

Réservations : restaurant.dumaine@gmail.com (de préférence) ou 03 85 20 51 73

LYCÉE DES MÉTIERS
ALEXANDRE DUMAINE
MÂCON

Semaine du 21 au 24 Mai 2024

Le restaurant d'application

Lundi midi 20/05	Mardi midi 21/05	Jeudi midi 23/05	Vendredi midi 24/05
FERIE	***Elèves en évaluation*** ***Menu non communiqué*** ***Apéritif*** ***Menu complet*** ***Vin et café*** ***Formule tout compris à 28€*** ***Tables de 02 à 04 couverts***	Mise en bouche *** Blanc manger de Choux fleur aux écrevisses *** Carré d'agneau aux épices, couscous aux herbes et caviar d'aubergine *** Gourmandise de nos pâtissiers **26 €**	Mise en bouche *** Saumon fumé en cheese cake et sa roquette acidulée *** Dos de cabillaud en crumble de chorizo, beurre blanc citronné et garniture *** Gourmandise de nos pâtissiers **26 €**

La Brasserie

Lundi 20/05	Mardi 21/05	Mercredi 22/05	Jeudi 23/05	Vendredi 24/05
FERIE	FERME	***Menu complet à thème :*** ***Quand le jardin rencontre la cuisine…*** Tarte fine de tomates et fromage de chèvre *** Risotto du maraîcher *** Sabayon de fruits du verger **22 €**	Salade façon niçoise *** Darne de saumon , beurre d'anchois et garniture *** Dessert du jour ***Choisissez votre formule…*** ***1 Entrée/ 1 Plat*** ***Ou un plat/1 dessert 13€*** ***Ou menu complet 19 €***	Rouleau de printemps aux crevettes *** Spécialité Thaïlandaise : Pad Thaï à l'Ananas *** Dessert du jour ***Choisissez votre formule…*** ***1 Entrée/ 1 Plat*** ***Ou un plat/1 dessert 16€*** ***Ou menu complet 22 €***

Réservations : restaurant.dumaine@gmail.com (de préférence) ou 03 85 20 51 73

LYCÉE DES MÉTIERS
ALEXANDRE DUMAINE
MÂCON

Semaine du 27 au 31 Mai 2024

Le restaurant d'application

Lundi midi 27/05	Mardi midi 28/05	Mercredi midi 29/05	Jeudi Soir 30/05
Salade Périgourdine *** Quenelles sauce Nantua *** Poire Belle Hélène **24 €**	***FERME***	*Mise en bouche* *** Autour de l'asperge… *** La véritable sole meunière et sa garniture *** Gourmandise de nos pâtissiers **32 €**	Soirée gastronomique **SOIREE GASTRONOMIQUE** **ENCADREE PAR NOS CHEFS** **ET** **UN CHEF ETOILE LOCAL** **Pour conclure cette année gastronomiquement bien riche !** **50 €**

La Brasserie

Lundi 27 /05	Mardi 28/05	Jeudi 30/05	Vendredi 31/05
Melon au porto *** Dos de cabillaud sauce chardonnay et garniture *** Dessert du jour *Choisissez votre formule…* *1 Entrée/ 1 Plat* *Ou un plat/1 dessert 15€* *Ou menu complet 20€*	Feuilleté aux asperges sauce hollandaise *** Ballottine de volaille fermière et sa chartreuse de légumes *** Dessert du jour *Choisissez votre formule…* *1 Entrée/ 1 Plat* *Ou un plat/1 dessert 15€* *Ou menu complet 20 €*	Melon à l'Italienne *** Goujonnettes de poisson sauce tartare et garniture *** Dessert du jour *Choisissez votre formule…* *1 Entrée/ 1 Plat* *Ou un plat/1 dessert 15€* *Ou menu complet 20 €*	Déclinaison d'asperges blanches *** Suprême de volaille fermière rôti Ravioles de légumes de saison *** Dessert du jour *Choisissez votre formule…* *1 Entrée/ 1 Plat* *Ou un plat/1 dessert 15€* *Ou menu complet 20 €*

Réservations : restaurant.dumaine@gmail.com (de préférence) ou 03 85 20 51 73