

Offre Menu au Déjeuner

du lundi 21 septembre au vendredi 25 Septembre 2020

S-39		Votre réservation en ligne sur https://www.lyceeguillaumetirel.fr/fr/reservation/restaurant		Adresse de nos restaurants d'application Lycée Guillaume Tirel, 235 Bld Raspail – 75014 Paris Ligne directe : +33 (0)1 44 84 19 30	
DEJEUNER	Astérie	Côté Jardin	Orée		
	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC		
Lundi 21 septembre			PFMP		
	ROLLAND GARROS	16€ Boissons comprises	FERME AU PUBLIC		
Mardi 22 septembre		Vichyssoise et focaccia toastée comme un croque-monsieur Dos de cabillaud en croûte de chorizo coco de Paimpol... Tartelette multi fruits			
		FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC		
Mercredi 23 septembre					
	22€ Boissons Comprises	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC		
Jeudi 24 Septembre	Amuse-bouche du chef Rémoulade de céleri aux crevettes et pomme verte Dos de cabillaud, bouillon miel et pamplemousse Pecan pie				
	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC		
Vendredi 25 septembre			FERME AU PUBLIC		

Offre Menu au Déjeuner

du lundi 28 septembre au vendredi 2 octobre 2020

S-40		Votre réservation en ligne sur https://www.lyceeguillaumetirel.fr/fr/reservation/restaurant		Adresse de nos restaurants d'application Lycée Guillaume Tirel, 235 Bld Raspail – 75014 Paris Ligne directe : +33 (0)1 44 84 19 30	
DEJEUNER	Astérie	Côté Jardin	Orée		
	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC		
Lundi 28 septembre			PFMP		
	ROLLAND GARROS	16€ Boissons comprises	FERME AU PUBLIC		
Mardi 29 septembre		Sablé au parmesan/ artichaut à la grecque/ maquereau en saumure Entrecôte double sauce chimichurri/légumes grillés pommes de terre grenailles rôti Tarte aux mirabelles	FERME AU PUBLIC		
		FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC		
Mercredi 30 septembre			FERME AU PUBLIC		
	22€ Boissons Comprises	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC		
Jeudi 1 ^{er} octobre	Amuse-bouche du chef Encocado de pescado, célerisotto. Canard laqué aux légumes croquant Agrumes et miel		FERME AU PUBLIC		
	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC		
Vendredi 2 octobre			FERME AU PUBLIC		

Offre Menu au Dîner

du lundi 28 septembre au vendredi 2 octobre 202

S-40		Votre réservation en ligne sur https://www.lyceeguillaumetirel.fr/fr/reservation/restaurant		Adresse de nos restaurants d'application Lycée Guillaume Tirel, 235 Bld Raspail – 75014 Paris Ligne directe : +33 (0)1 44 84 19 30	
DINER	Astérie Dîner	Côté Jardin Dîner	Orée		
Lundi 28 septembre	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC			
Mardi 29 septembre	22€ Hors boissons	Le choix de l'entrée et du dessert se fera sur place en fonction des disponibilités			
	22€ Boissons Comprises	22€ Boissons Comprises			
Mercredi 30 septembre	Raviole de champignons, abats et son consommé Dans l'esprit d'une salade Caesar Cuisse de volaille fermière, son jus, aubergines et courgettes Déclinaison de choux et petites garnitures	Amuse-Bouche du jour Assiette de jambon ou quiche à la julienne de légumes Tartare de bœuf à l'italienne Crêpes flambées ou Bavarois au café façon cappucino Mignardise du jour			
	FERME AU PUBLIC	22€ avec un cocktail offert			
Jeudi 1er octobre	Macédoine de légumes et œufs de truite Pavé de thon mi cuit et coco de Paimpol Salade de fruits de saison (Pomme, ananas, raisin) chantilly vanillée	24€ Hors boissons			
	Cuisine végétale 22€ Boissons comprises	24€ Hors boissons			
Vendredi 2 octobre	Amuse-Bouche : Tartare tomates et poivrons Risotto de petit épeautre, céleri et artichaut Tarte fine, compotée de champignons et artichauts sautés Dessert autour de la poire, Tuile amande agrumes	Amuse-Bouche : Sablés salés au parmesan, Tomate et basilic Cabillaud salé, cuit et effiloché façon brandade, ciboulette et pistou Filet mignon de veau laqué, navets et betteraves rouges Moelleux au chocolat, crème d'avocat et bananes, émulsion et sorbet cacao			
	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC			

Offre Menu au Déjeuner

du lundi 5 octobre au vendredi 9 octobre 2020

S-41		Votre réservation en ligne sur https://www.lyceeguillaumetirel.fr/fr/reservation/restaurant		Adresse de nos restaurants d'application Lycée Guillaume Tirel, 235 Bld Raspail – 75014 Paris Ligne directe : +33 (0)1 44 84 19 30	
DEJEUNER	Astérie	Côté Jardin	Orée		
Lundi 5 octobre	19€ boissons comprises	19€ Boissons comprises	FERME AU PUBLIC		
	Œuf poché garniture bourguignonne Mignon de porc aux pruneaux, purée de pommes et céleri Figues fraîches pochées	Tartelette aux tomates et olives Suprême de volaille sauté crème de chorizo, flan de céleri Café petits fours			
Mardi 6 octobre	22€ Hors boissons	19€ Boissons comprises	16€ Boissons comprises		
	Tatin de boudin noir, pommes et foie gras Cabillaud islandais légèrement fumé et poché, chou-fleur en 3 façons et vinaigrette à la « söl » Chou tatin	Betteraves cuites au naturel, échalotes grises et pickles d'oignon rouge vinaigrette aux pépins de figues Saumon mi- cuit vapeur, embeurré de chou de pontoise saucisse de Morteau beurre blanc Quatre quart aux pommes au beurre salé	Salade de tomate mozzarella, basilic et huile d'olive Cuisse de poulet pochée, sauce suprême, riz créole, champignons de Paris Café-Petits fours		
Mercredi 7 octobre	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC	16€ Boissons comprises		
			Assiette de charcuterie Poulet niçoise, carottes vichy Tarte aux poires		
Jeudi 8 octobre	22€ Boissons. Comprises	FERME AU PUBLIC	16€ Boissons comprises		
	Amuse-bouche du chef Rouleau de céleri rave, chanterelle et comté. Sarrasin en risotto, aiglefin et haddock, bouillon de carotte Tarte Bourdaloue		Salade de frisée, courgette grillée copeaux de parmesan, pain grillé, tomates crues et cuites, œuf dur Filet mignon de porc à la Normande, pommes mousseline, petits pois à la Française Café- petits fours		
Vendredi 9 octobre	FERME AU PUBLIC	19€ Hors boissons	FERME AU PUBLIC		
		Amuse-Bouche : Panzanella de tomates confites et anchois au sel Focaccia charcuteries et fromage italien Risotto aux coquillages Tiramisu Amaretti			

Offre Menu au Dîner

du lundi 5 octobre au vendredi 9 octobre 2020

S-41		Votre réservation en ligne sur https://www.lyceeguillaumetirel.fr/fr/reservation/restaurant		Adresse de nos restaurants d'application Lycée Guillaume Tirel, 235 Bld Raspail – 75014 Paris Ligne directe : +33 (0)1 44 84 19 30	
DINER	Astérie Dîner	Côté Jardin Dîner	Orée		
Lundi 5 octobre	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC			
Mardi 6 octobre	24€ hors boissons	Le choix de l'entrée et du dessert se fera sur place en fonction des disponibilités 22€ Boissons Comprises			
	Amuse-Bouche : Grosses chips de pomme de terre, sel aux algues, crème crue Saint-Jacques et chou-fleur en salade Mulet et salsifis, sauce vin blanc Mille-feuille et praliné à l'ancienne	Amuse-Bouche du jour Assiette de jambon ou Bavarois de tomates et son coulis Tartare aux deux saumons Crêpes flambées ou Tarte alsacienne aux pommes Mignardise du jour			
Mercredi 7 octobre	FERME AU PUBLIC	22€ avec un cocktail offert			
		Macédoine de légumes et œufs de truite Pavé de thon mi cuit et coco de Paimpol Salade de fruits de saison (Pomme, ananas, raisin) chantilly vanillée			
Jeudi 8 octobre	24€ hors boissons	Soirée privative			
	Amuse-Bouche : gelée de betterave mousse de chèvre Crème de pois chiche aux coques et cumin Ballotine de poulet, caviar d'aubergine jus tranché pommes croquette Meringue légère pochée aux fruits rouges	Les Amis de la bière Amuse- Bouche : Chips épicées, émulsion bière au siphon Ceviche de maquereau coriandre et citron vert, les dernières tomates Suprême de pintade cuit tout doucement, aubergine façon libanaise et noix fraîches Comme un mont blanc à la bière			
Vendredi 9 octobre	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC			

Offre Menu au Déjeuner

du lundi 12 octobre au vendredi 16 octobre 2020

S-42		Votre réservation en ligne sur https://www.lyceeguillaumetirel.fr/fr/reservation/restaurant		Adresse de nos restaurants d'application Lycée Guillaume Tirel, 235 Bld Raspail – 75014 Paris Ligne directe : +33 (0)1 44 84 19 30		
DEJEUNER	Astérie	Côté Jardin	Orée			
Lundi 12 octobre	19€ boissons comprises	19€ Boissons comprises	FERME AU PUBLIC			
	Œuf poché garniture bourguignonne Mignon de porc aux pruneaux, purée de pommes et céleri Figues fraîches pochées	Velouté de chou-fleur julienne de chorizo Poulet sauté bourguignonne tagliatelles au beurre Café petits fours				
Mardi 13 octobre	22€ Hors Boissons	22€ Hors Boissons	16€ Boissons comprises			
	Amuse-bouche du chef Œuf coulant pané à la noisette sur légumes de saison et citron confit Filet de bœuf sauté, sucrine, petits pois sauce moutarde et pomme de Ratte Douceur de Pamplemousse	Champignons à la grecque sauce mousseuse œuf poché Médaille de veau à la moutarde de Meaux, jeunes poireaux et frites de Cantal Variation autour du Coing et des agrumes Mignardises	Terrine de légumes Filet de lieu à l'anglaise, beurre Maître d'Hôtel, tomate étuvée et brocolis Café – Petits fours			
Mercredi 14 octobre	FERME AU PUBLIC		FERME AU PUBLIC		16€ Boissons comprises	
					Saumon à la « russe » Escalope de dinde viennoise « Marsalla » Pommes sautées Pêche Melba	
Jeudi 15 octobre	22€ Boissons comprises	FERME AU PUBLIC		16€ Boissons comprises		
	Amuse-bouche du chef Salsifis en carbonara Veau de lait et riz noir façon blanquette, chou-fleur et crème de sésame noir Tarte Bourdaloue			Salade d'Automne : mesclun maison gésier et magret, figues et vinaigrette au madiran Mignon de porc aux pruneaux, purée de pomme de terre et céleri Café Petits fours		
Vendredi 16 octobre	FERME AU PUBLIC		19€ Boissons comprises / Le végétal		FERME AU PUBLIC	
			Amuse-Bouche : Barbajuan Betterave et comté Chou-fleur rôti aux raisins secs et petit épautre Tarte tatin à partager Palmiers			

Offre Menu au Dîner

du lundi 12 octobre au vendredi 16 octobre 2020

S-42		Votre réservation en ligne sur https://www.lyceeguillaumetirel.fr/fr/reservation/restaurant		Adresse de nos restaurants d'application Lycée Guillaume Tirel, 235 Bld Raspail – 75014 Paris Ligne directe : +33 (0)1 44 84 19 30	
DINER	Astérie Dîner	Côté Jardin Dîner	Orée		
Lundi 12 octobre	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC			
Mardi 13 octobre	24€ Hors boissons	Le choix de l'entrée et du dessert se fera sur place en fonction des disponibilités 22€ Hors boissons			
	Amuse-Bouche : Grosses chips de pommes de terre, sel aux algues, crème crue Saint-Jacques et chou-fleur en salade Mulet et salsifis, sauce vin blanc Mille-feuille et praliné à l'ancienne	Amuse-Bouche du jour Assiette Scandinave ou œufs farcis Chimay Entrecôte grillée sauce bordelaise haricots verts et pommes Berry Poêlée exotique ou crème opéra et petits fours Mignardise du jour			
Mercredi 14 octobre	FERME AU PUBLIC	22€ avec un cocktail offert			
	FERME AU PUBLIC	Tartare de veau aux coques Panzanella aux tomates confites et maquereau à la flamme Crêpes Suzette			
Jeudi 15 octobre	24€ Hors boissons	24€ Hors boissons			
	Amuse- Bouche : Velouté de potimarron mousse de munster chips au lard Raviolis aux champignons et bouillon d'ail doux Blanquette d'agneau au basilic, petits légumes glacés Fondant caramel au beurre salé	Amuse-Bouche : Ceviche de daurade, panais et agrumes Brunoise de légumes en raviole, émulsion noisette Filet de maigre, coco de Paimpol, topinambour et émulsion citronnelle Autour du Mont-Blanc Mignardise : Crêpe façon Pina Colada			
Vendredi 16 octobre	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC			

Offre Menu au Déjeuner

du lundi 02 novembre au vendredi 06 novembre 2020

S-45		Votre réservation en ligne sur https://www.lyceeguillaumetirel.fr/fr/reservation/restaurant		Adresse de nos restaurants d'application Lycée Guillaume Tirel, 235 Bld Raspail – 75014 Paris Ligne directe : +33 (0)1 44 84 19 30	
DEJEUNER	Astérie	Côté Jardin	Orée		
Lundi 02 novembre	FERME AU PUBLIC	16€ Boissons comprises	16€ Boissons comprises		
		Jalousie savoyarde Suprême de volaille farci façon renaissance petits légumes Café petits fours	Endives au roquefort Blanc de volaille grand-mère, tian de légumes Café et cassolette de pommes flambées		
Mardi 03 novembre	22€ Hors boissons	STAGE		16€ Boissons comprises	
	Amuse-bouche du chef Bar cru en transparence, condiment poutargue et herbes Dos de cabillaud poudré de Morilles, endives aux noix et Comté, Sabayon au Vin jaune Chou dans l'esprit d'un Mojito			Terrine de Poisson en salade Escalope de volaille sautée au paprika, pommes Lyonnaise Café- Petits fours	
Mercredi 04 novembre	FERME AU PUBLIC	19€ Boissons comprises	16€ Boissons comprises		
		Assiette de saumon fumé et sa garniture Pavé de saumon Meunière, riz pilaf Arlequin Crème caramel	Avocat vinaigrette Contre filet rôti, jardinières de légumes Mousse au chocolat au lait		
Jeudi 05 novembre	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC		16€ Boissons comprises	
				Allumettes au fromage, salade du moment Dos de cabillaud en croûte de chorizo/coco de Paimpol fondue de tomates Café- Petits fours	
Vendredi 06 novembre	FERME AU PUBLIC	24€ Hors boissons		FERME AU PUBLIC	
		Amuse-Bouche : Pticroq comté et jambon Prince de Paris Tartare de veau au couteau, champignons de Paris Entrecôte double à partager, sauce béarnaise, pommes gaufrettes Paris Brest Pommes de terre en pâte d'amande			

Offre Menu au Dîner

du lundi 02 novembre au vendredi 06 novembre 2020

S-45		Votre réservation en ligne sur https://www.lyceeguillaumetirel.fr/fr/reservation/restaurant		Adresse de nos restaurants d'application Lycée Guillaume Tirel, 235 Bld Raspail – 75014 Paris Ligne directe : +33 (0)1 44 84 19 30	
DINER	Astérie Dîner	Côté Jardin Dîner	Orée		
Lundi 02 novembre	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC			
Mardi 03 novembre	STAGE	STAGE			
Mercredi 04 novembre	FERME AU PUBLIC	22€ avec un cocktail offert			
		Tartare de veau aux coques Panzanella aux tomates confites et maquereau à la flamme Crêpes Suzette			
Jeudi 05 novembre	24€ Hors boissons	Cuisine végétale Concert privé 24€ Boissons comprises			
	Amuse- Bouche : Légumes à l'espagnol brochette de moules au chorizo Œuf mollet croquant bourguignonne Paupiette de pintadeau aux légumes d'Automne Quatre quart aux pommes façon tatin caramel au beurre salé	Amuse-Bouche : Bruschetta Raviole aux herbes, beurre moussoux au cerfeuil Tartelette au potiron, déclinaison de betterave Buffet de desserts Mignardise : Guimauve verveine			
Vendredi 06 novembre	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC			

Offre Menu au Déjeuner

du lundi 9 novembre au vendredi 13 novembre 2020

S-46		Votre réservation en ligne sur https://www.lyceeguillaumetirel.fr/fr/reservation/restaurant		Adresse de nos restaurants d'application Lycée Guillaume Tirel, 235 Bld Raspail – 75014 Paris Ligne directe : +33 (0)1 44 84 19 30	
DEJEUNER	Astérie	Côté Jardin	Orée		
Lundi 9 novembre	FERME AU PUBLIC	16€ Boissons comprises	16€ Boissons comprises		
		Crêpe farcie à la reine Darne de saumon grillée sur lit de lentilles sauce vin rouge moutarde à l'ancienne Café petits fours	Apéritif et tapas de jambon de Serano Blanquette de veau à l'ancienne, riz créole Terrine d'orange coulis de kiwis		
Mardi 10 novembre	22€ Hors boissons	STAGE		16€ Boissons comprises	
	Amuse- bouche du chef Gnocchi à la courgette, safran et ricotta fumée Suprême de volaille Label Rouge, céleri en croûte de sel de cacahuète. Emulsion coco gingembre et céleri branche Omelette Norvégienne			Champignons à la Grecque Cuisse de poulet fermier rôtie, jus au thym, polenta Café Petits fours	
Mercredi 11 novembre	FERIE	FERIE		FERIE	
Jeudi 12 novembre	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC		16€ Boissons comprises	
				Talmouses au fromage/Salade du moment Pavé de sandre en croûte de noisette et son ragoût de fèves aux poivrons rouge, jambon cru et olives noir Café Petits fours	
Vendredi 13 novembre	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC		19€ Boissons Comprises	
				Assiette de charcuterie lyonnaise et cervelle de Canut Filet de daurade sauté, coulis de poivron/tomate fine ratatouille Crème renversée au caramel, poire pochée	



Offre Menu au Dîner

S-46

Votre réservation en ligne sur
<https://www.lyceeguillaumetirel.fr/fr/reservation/restaurant>

Adresse de nos restaurants d'application
Lycée Guillaume Tirel,
235 Bld Raspail – 75014 Paris
Ligne directe : +33 (0)1 44 84 19 30

DINER	Astérie Dîner	Côté Jardin Dîner	Orée
Lundi 9 novembre	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC	
Mardi 10 novembre	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC	
Mercredi 11 novembre	FERIE	FERIE	
Jeudi 12 novembre	24€ Hors boissons	29€ Boissons comprises	
	Amuse- Bouche : Gelée de betterave mousse de chou-fleur Tartelette à l'échalote mousse de chavignol au sancerre échalote confite Pavé de sandre croute de noisette purée de panais et jus au persil Petits choux aux amandes aux pommes et glace châtaigne	CONCERT PRIVE Amuse-Bouche : Velouté de topinambour, fourme d'Ambert et amandes Filet de rouget doré sésames et cacahuètes Selle d'agneau, condiment de persil et citron Tarte au citron et framboise	
Vendredi 13 novembre	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC	

Offre Menu au Déjeuner

du lundi 16 novembre au vendredi 20 novembre 2020

S-47		Votre réservation en ligne sur https://www.lyceeguillaumetirel.fr/fr/reservation/restaurant		Adresse de nos restaurants d'application Lycée Guillaume Tirel, 235 Bld Raspail – 75014 Paris Ligne directe : +33 (0)1 44 84 19 30	
DEJEUNER	Astérie	Côté Jardin	Orée		
Lundi 16 novembre	FERME AU PUBLIC	16€ Boissons Comprises	16€ Boissons Comprises		
		Mousse d'avocat au saumon fumé Viennoise de dinde pommes sautées à cru Café petits fours	Apéritif et tartina de d'avocat Cordon bleu, pommes pont-neuf Crumble aux pommes		
Mardi 17 novembre	22€ Hors boissons	STAGE	16€ Boissons Comprises		
	Amuse-bouche du chef Brioche perdue, Foie Gras au Camembert de Normandie Parmentier de canard confit, panais et crumble de parmesan Paris Brest revisité 2020		Salade de tomates à la mozzarella, basilic et huile d'olive Truite Meunière aux amandes, purée Marianne Café Petits fours		
Mercredi 18 novembre	FERME AU PUBLIC	19€ Boissons Comprises	16€ Boissons Comprises		
		Quiche scandinave Pavé de Rumsteak flambé, sauce au poivre, Pommes Darphin Pâtisseries du moment	Tarte fine à la concassée de tomate, parmesan et jambon sec Dos de cabillaud rôti beurre fondu, gratin de courgettes Café Petits fours		
Jeudi 19 novembre	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC	16€ Boissons Comprises		
			Potage Parmentier Côtes d'agneau panée à la milanaise, fondue de tomates, spaghettis Café Petits fours		
Vendredi 20 novembre	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC	19€ Boissons Comprises		
			Assiette de charcuterie lyonnaise et cervelle de Canut Filet de daurade sauté, coulis de poivron/tomate fine ratatouille Crème renversée au caramel, poire pochée		

Offre Menu au Dîner

du lundi 16 novembre au vendredi 20 novembre 2020

S-47		Votre réservation en ligne sur https://www.lyceeguillaumetirel.fr/fr/reservation/restaurant		Adresse de nos restaurants d'application Lycée Guillaume Tirel, 235 Bld Raspail – 75014 Paris Ligne directe : +33 (0)1 44 84 19 30	
DINER	Astérie Dîner	Côté Jardin Dîner	Orée		
Lundi 16 novembre	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC			
Mardi 17 novembre	STAGE	STAGE			
Mercredi 18 novembre	FERME AU PUBLIC	22€ avec un cocktail offert			
		Pissaladière comme à Nice Gnocchis de pomme de terre sauce aux tomates rôties, agneau confit Figues sautées, jus au porto, glace vanille			
Jeudi 19 novembre	22€ Hors Boissons	24€ Hors Boissons			
	Amuse- Bouche : Croquette de chèvre tomate marinée à la coriandre fraîche Crème de moules au safran bohémienne de légumes Filet de lapin à la ficelle légumes « oubliés » Mi- cuit chocolat amer glace café	Amuse-Bouche : Noix de Saint-Jacques en vinaigre de coriandre, purée de cerfeuil tubéreux Filet de sandre sauté, purée de pommes de terre aux cèpes Quasi de veau, pommes de terre grenailles à l'ail et aux olives Tiramisu aux châtaignes et whisky			
Vendredi 20 novembre	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC			

Offre Menu au Déjeuner

du lundi 23 novembre au vendredi 27 novembre 2020

S-48	Votre réservation en ligne sur https://www.lyceeguillaumetirel.fr/fr/reservation/restaurant		Adresse de nos restaurants d'application Lycée Guillaume Tirel, 235 Bld Raspail – 75014 Paris Ligne directe : +33 (0)1 44 84 19 30
DEJEUNER	Astérie	Côté Jardin	Orée
Lundi 23 novembre	22€ Boissons comprises Cassolette de moules à la fondue d'endives, marinière aux épices Sauté de veau aux agrumes, endives dorées à l'orange Fruits flambés accompagnés de crème glacée	19€ Boissons comprises Œuf poché sur lit de champignons à la grecque sauce mousseuse Filet de lieu à la hongroise, riz pilaf aux poivrons Café petits fours	16€ Boissons comprises Frisée aux lardons et œuf poché Tournedos de caneton, petit gâteau de pommes de terre Café, mini tiramisu pêche-spéculos
Mardi 24 novembre	22€ Hors boissons Amuse-bouche du chef Salade de chorizo et fromage de chèvre, carpaccio de betterave, radis confits Poulette aux Morilles et Savagnin, Sabayon café champignon Panacotta basilic, Ananas rôti et émulsion de coco	STAGE	16€ Boissons comprises Terrine de campagne Blanquette de volaille au curry, riz pilaf Café petits- fours
Mercredi 25 novembre	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC	
Jeudi 26 novembre	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC
Vendredi 27 novembre	FERME AU PUBLIC	22€ Hors boissons Amuse-Bouche : Gâteau de foies blonds à partager Langue de veau en salade sauce moutardée Fricassée de volaille au vin jaune et à la crème, Pommes Anna Baba au rhum, crème montée Sablé diamant	22€ Boissons comprises Crème de chou-fleur aux coquillages Blanquette d'agneau au basilic, légumes glacés Verrine de fromage blanc à la crème de marron, brisures de spéculos et marrons glacés



Offre Menu au Dîner

du lundi 23 novembre au vendredi 27 novembre 2020

S-48		Votre réservation en ligne sur https://www.lyceeguillaumetirel.fr/fr/reservation/restaurant		Adresse de nos restaurants d'application Lycée Guillaume Tirel, 235 Bld Raspail – 75014 Paris Ligne directe : +33 (0)1 44 84 19 30	
DINER	Astérie Dîner	Côté Jardin Dîner	Orée		
Lundi 23 novembre	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC			
Mardi 24 novembre	STAGE	STAGE			
Mercredi 25 novembre	FERME AU PUBLIC	22€ avec un cocktail offert			
		Pissaladière comme à Nice Gnocchis de pomme de terre sauce aux tomates rôties, agneau confit Figues sautées, jus au porto, glace vanille			
Jeudi 26 novembre	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC			
Vendredi 27 novembre	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC			

Offre Menu au Déjeuner

du lundi 30 novembre au vendredi 4 décembre 2020

S-49		Votre réservation en ligne sur https://www.lyceeguillaumetirel.fr/fr/reservation/restaurant		Adresse de nos restaurants d'application Lycée Guillaume Tirel, 235 Bld Raspail – 75014 Paris Ligne directe : +33 (0)1 44 84 19 30	
DEJEUNER	Astérie	Côté Jardin	Orée		
Lundi 30 novembre	22€ Boissons comprises	19€ Boissons comprises	19€ Boissons comprises		
	Cassolette de moules à la fondue d'endives, marinière aux épices Sauté de veau aux agrumes, endives dorées à l'orange Fruits flambés accompagnés de crème glacée	Crème Dieppoise Jambonnette de volaille farcie aux choux, jus au Madère pommes Anna Meringue légère pochée caramel au poivre fruits de saison	Apéritif et mini croque-monsieur Blanc de volaille aux fruits secs, semoule épicée Tarte feuilletée aux fruits et pistache		
Mardi 1er décembre	24€ Hors Boissons	24€ Hors Boissons	16€ Boissons comprises		
	Amuse-bouche du chef Saint-Jacques rôties, condiments citron caviar Tajine de poisson au safran Poire façon « Ducasse »	Assiette de saumon fumé d'Ecosse label rouge et ses accompagnements Filet mignon de veau et son jus, mousseline de butternut/chou pack choï et autres Paris Brest individuel Mignardises	Médailillon de porc sauté, pommes croquettes et Dauphine, jus court au romarin Riz au lait à la vanille		
Mercredi 2 décembre	FERME AU PUBLIC	22€ Boissons comprises	19€ Boissons comprises		
		Assiette de saumon fumé et sa garniture Emincé de volaille pané, sauce curry, potatoes et tomates provençales Choux chantilly	Salade de gambas flambées Pavé de Rumsteak sauce au roquefort, pommes allumettes Crème renversée au caramel		
Jeudi 3 décembre	24€ Hors boissons	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC		
	Amuse-bouche du chef Houmous au cumin, gambas vapeur, vinaigrette miel-Schweppes-pamplemousse. Canard laqué aux légumes croquants Tarte au citron meringuée.				
Vendredi 4 décembre	FERME AU PUBLIC	24€ Hors Boissons	24€ Boissons comprises		
		Amuse-Bouche : Coquillages en marinière, chou de Bruxelles Huîtres de Cancale et beurre aux algues Kig ha farz Gâteau Breton, chocolat et lait Ribot Kouign Amann	Crème de chou-fleur aux coquillages Blanquette d'agneau au basilic, légumes glacés Verrine de fromage blanc à la crème de marron, brisures de spéculos et marrons glacés		



Offre Menu au Dîner

du lundi 30 novembre au vendredi 4 décembre 2020

S-49		Votre réservation en ligne sur https://www.lyceeguillaumetirel.fr/fr/reservation/restaurant	Adresse de nos restaurants d'application Lycée Guillaume Tirel, 235 Bld Raspail – 75014 Paris Ligne directe : +33 (0)1 44 84 19 30	
DINER	Astérie Dîner	Côté Jardin Dîner		Orée
Lundi 30 novembre	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC		
Mardi 1er décembre	24€ Hors Boissons	Le choix de l'entrée et du dessert se fera sur place en fonction des disponibilités 24€ Hors Boissons		
	Amuse-Bouche : Tapioca soufflé, pâte de citron et langoustines Encornets façon carbonara Aiguillettes de limande dans une nage de coquillages Sorbet yaourt, crémeux chocolat blanc et bananes flambées	Amuse-Bouche du jour Assiette Scandinave ou Gambas au chou croquant sauce safranée Pintadeau rôti et ses trois purées Poêlée exotique ou Entremet chocolat café Mignardise du jour		
Mercredi 2 décembre	FERME AU PUBLIC	24€ avec un cocktail offert		
		Huîtres de Cancale, crevettes grises Coquelet rôti et confit, fregola sarda au jus Gros chou façon Paris-Brest		
Jeudi 3 décembre	24€ Hors Boissons	29€ Hors Boissons		
	Amuse- Bouche: Bavaois de poivron rouge au saumon fumé Raviole de canard aux noix jus de Madère Suprême de volaille meunière purée de vitelotte et champignons des bois Riz au lait crémeux caramel de banane	Gambas flambées Foie gras mi-cuit maison, chutney de fruits d'automne Filet de chevreuil, trompettes et céleri, sauce poivrade Dessert chocolat noisette Truffes caramel sésame		
Vendredi 4 décembre	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC		

Offre Menu au Déjeuner

du lundi 7 décembre au vendredi 11 décembre 2020

S-50		Votre réservation en ligne sur https://www.lyceeguillaumetirel.fr/fr/reservation/restaurant		Adresse de nos restaurants d'application Lycée Guillaume Tirel, 235 Bld Raspail – 75014 Paris Ligne directe : +33 (0)1 44 84 19 30	
DEJEUNER	Astérie	Côté Jardin	Orée		
Lundi 7 décembre	24€ Hors Boissons Amuse-Bouche : Profiteroles d'escargots, persillade douce Carpaccio de Saint-Jacques et passion Pigeon en deux cuissons, légumes et champignons de saison Baba au Noyau de Poissy, truffes caramel sésame	19€ Boissons comprises Rémoulade de céleri au crabe et mesclun Suprême de julienne au safran pommes vapeur Crème caramel à l'orange	19€ Boissons comprises Terrine de légumes et pétoncles sauce vierge Risotto de gambas et courgette Café et petite verrine d'ananas flambés		
Mardi 8 décembre	24€ Hors Boissons Amuse-bouche du chef Tartelette de bœuf Gribiche, jus brun et champignons Magret de canard sauté, panais, betteraves, acidulé de coing Perle Noire	24€ Hors Boissons Guyza aux crevettes/bouillon Dashi Poitrine de pigeon rôti et son jus au gingembre, purée de céleri rave, compotée de yuzu et champignons Chiffon cake au thé matcha au thé matcha/ panna cotta au yuzu/ gelée passion Mignardise	19€ Boissons comprises Feuilleté d'œufs brouillés aux Morilles Magret de canard à l'orange, Duchesse de pommes de terre et fond d'artichaut Café Petits fours		
Mercredi 9 décembre	FERME AU PUBLIC	22€ Boissons comprises Terrine de sanglier, pickles Suprême de pintadeau en croûte d'amandes, galette d'écrasé de pomme de terre paysanne Pâtisseries du moment	16€ Boissons comprises Moules farcies Poulet Orléanaise, riz arlequin Pommes flambées Calvados		
Jeudi 10 décembre	22€ Hors Boissons Amuse-bouche du chef Risotto à l'oseille et couteaux, bouillon de chou Brandade de cabillaud, semoule de chou-fleur et gruë de cacao Tarte d'hiver au vin chaud	FERME AU PUBLIC	19€ Boissons comprises Carpaccio de daurade et sa vinaigrette aux fruits de la passion Ballotine de suprême de volaille, sauce vin jaune, morilles, purée de buttermut Café Petits fours		
Vendredi 11 décembre	FERME AU PUBLIC	29€ Hors Boissons Amuse-bouche : Saint-Jacques et chou-fleur Gambas flambées au whisky jus de tête, oignons et poireaux grillés Pigeon et betterave Gros chou et praliné à l'ancienne	29€ Hors Boissons Amuse-bouche de l'Avent Foie gras à la gelée de mangue, chutney pomme abricot Saint-Jacques et jus de viande topinambour et potiron Dessert chocolat/café		



Offre Menu au Dîner

S-50

Votre réservation en ligne sur
[https://www.lyceeguillaumetirel.fr/fr/
reservation/restaurant](https://www.lyceeguillaumetirel.fr/fr/reservation/restaurant)

Adresse de nos restaurants d'application
Lycée Guillaume Tirel,
235 Bld Raspail – 75014 Paris
Ligne directe : +33 (0)1 44 84 19 30

DINER	Astérie Dîner	Côté Jardin Dîner	Orée
Lundi 7 décembre	40 euros boissons comprises/ chèque de confirmation obligatoire Amuse-Bouche : Rillons de chevreuil, croûte de pain et tombée d'épinards acidulés Pâté en croûte poils et plumes, terrine de légumes pressés Dos de chevreuil lard de colonnata, betterave en croûte de sel Agrumes et marrons dans un biscuit roulé Salade d'agrumes et safran pour accompagner Mignardise : ganache safran	FERME AU PUBLIC	
Mardi 8 décembre	24€ Hors Boissons	Le choix de l'entrée et du dessert se fera sur place en fonction des disponibilités 29€ Hors Boissons	
	Amuse-Bouche : Tapioca soufflé, pâte de citron et langoustine Encornets façon carbonara Aiguillettes de limande dans une nage aux coquillages Sorbet yaourt, crémeux chocolat blanc et bananes flambées	Amuse- Bouche du jour Huîtres ou Terrine de foie gras, chutney pomme-poire Carré d'agneau en croûte d'herbes, mille-feuilles croustillant Cerises jubiléées ou Soufflé glacé au Grand Marnier Mignardise du jour	
Mercredi 9 décembre		24€ avec un cocktail offert	
	Dîner des parents, menu élaboré Par les élèves	Huîtres de Cancale, crevettes grises Coquelet rôti et confit, fregola sarda au jus Gros chou façon Paris-Brest	
Jeudi 10 décembre	24€ Hors Boissons	29€ Hors Boissons	
	Amuse- Bouche : Bavarois d'avocat, granité tomates, poivrons Eclair de noix de Saint-Jacques, fondue d'endives Filet de canard à la réglisse, polenta d'abricots chutney de courgettes Riz au lait crémeux, caramel de bananes	Amuse-Bouche : Huîtres grillées au lard concombre Saumon fumé et Saint-Jacques marinés au safran, blinis de pommes de terre Suprême de pigeon, petites girolles et tartines gourmandes Croquantine d'agrumes à la verveine, jus de caramel Suzette	
Vendredi 11 décembre	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC	

Offre Menu au Déjeuner

du lundi 14 décembre au vendredi 18 décembre 2020

S-51		Votre réservation en ligne sur https://www.lyceeguillaumetirel.fr/fr/reservation/restaurant		Adresse de nos restaurants d'application Lycée Guillaume Tirel, 235 Bld Raspail – 75014 Paris Ligne directe : +33 (0)1 44 84 19 30	
DEJEUNER	Astérie	Côté Jardin	Orée		
Lundi 14 décembre	29€ Boissons comprises		19€ Boissons comprises		
	Amuse-Bouche : Profiteroles d'escargots, persillade douce Carpaccio de Saint-Jacques et passion Pigeon en deux cuissons, légumes et champignons de saison Baba au Noyau de Poissy, truffes caramel sésame	Ballotine de Saint- Jacques et morilles Filet de faisan au lard et aux pommes sauce au cidre embeurré de panais et rutabaga Gâteau grand duc	Apéritif et petite cassolette de gambas flambées Crumble de volaille de Bresse à la ratatouille Bûche pralinée		
Mardi 15 décembre	29€ Hors Boissons	24€ Hors Boissons	16€ Boissons comprises		
	Amuse-bouche du chef Pressé de Foie Gras aux figues, pain aux céréales et bouquet de Roquette Dos de cabillaud, bouillon d'agrumes, avocat rôti et fenouil mariné Macaron framboise et champagne	Crevettes flambées ail et gingembre Filet mignon jus de veau, mousseline de butternut à la citronnelle, chou pack choï, petits légumes de saison Tarte au chocolat	Cuisse de pintade façon Basquaise, polenta Tartelette citron		
Mercredi 16 décembre	FERME AU PUBLIC		29€ Boissons comprises	19€ Boissons comprises	
			Saumon Gravlax et blinis « faits maison », crème d'aneth Médailles de veau aux Morilles, pommes fondantes, flan de céleri Nougat glacé au Grand-Marnier	Salade de magret de canard Carré de porc poêlé, purée Saint Germain Charlotte au chocolat	
Jeudi 17 décembre	24€ Hors Boissons	FERME AU PUBLIC		19€ Boissons comprises	
	Amuse-bouche du chef Croquette de risotto, parfum de mangue fumée Magret de canard poêlé, tatin de légumes, jus acidulé Tarte meringuée au jasmin			Tartare de saumon, blinis, chantilly salée au citron vert Pintadeau sauce au vin jaune poêlée de girolles, purée de potimarron Café Petits fours	
Vendredi 18 décembre	FERME AU PUBLIC		29€ Hors Boissons	29€ Hors Boissons	
			Amuse-Bouche : Saint-Jacques snackée, vinaigrette à la grenade Petit pâté en croûte Dos de chevreuil, poires et salsifis Gâteau roulé au citron comme une bûche Nougat	Amuse-Bouche de l'avent Foie gras à la gelée de mangue, chutney pomme abricot Saint-Jacques et jus de viande topinambour et potiron Dessert chocolat/café	

Offre Menu au Dîner

du lundi 14 décembre au vendredi 18 décembre 2020

S-51		Votre réservation en ligne sur https://www.lyceeguillaumetirel.fr/fr/reservation/restaurant		Adresse de nos restaurants d'application Lycée Guillaume Tirel, 235 Bld Raspail – 75014 Paris Ligne directe : +33 (0)1 44 84 19 30	
DINER	Astérie Dîner	Côté Jardin Dîner	Orée		
Lundi 14 décembre	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC			
Mardi 15 décembre	29€ Hors Boissons	Le choix de l'entrée et du dessert se fera sur place en fonction des disponibilités 29€ Boissons comprises			
	Amuse- Bouche : Betterave et tartare de bœuf Crème de boudin noir et homard Pigeon cuisiné comme une pastilla et fregolascarda au jus Mont Fuji	Amuse- Bouche du jour Huîtres ou Bonbons de Saint-Jacques Magret de canard au foie gras, pommes Duchesse et fagot de haricots Cerises jubilées ou Transparence framboise, mousse citron vert gingembre, glace basilic Mignardise du jour			
Mercredi 16 décembre	29€ Boissons comprises	24€ avec un cocktail offert			
	Poêlée de Gambas, mousse avocat-cacahuètes, orange et gingembre Pigeonneau fermier aux champignons des bois et foie gras en chausson, mousseline de topinambours Bûche légère aux litchis, fruits de la passion et chocolat blanc	Foie Gras à partager et pain de campagne Magret de canard aux épices douces, légumes du moment Tarte au chocolat, glace yaourt			
Jeudi 17 décembre	24€ Hors Boissons	29€ Boissons comprises			
	Amuse-Bouche : Gelée de betterave au chèvre frais Brick croustillant aux moules crémeuses Dos de cabillaud en galette de sarrasin et andouille de guéméné , purée de haricots blanc Tapioca au lait d'amande, purée d'avocat et fruits exotiques	Amuse-Bouche : Bouillon d'huîtres au lard Dos de saumon label rouge, poireau et céleri Suprême de poularde glacé d'une sauce suprême, coquillettes comme un risotto à l'huile de truffe Sablé coco, sorbet citron vert et meringues			
Vendredi 18 décembre	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC			