

École Hôtelière de Guebwiller
Restaurant d'application



Menus 2019-2020

Substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances

Nous utilisons dans nos ateliers (cuisines, offices) des céréales contenant du gluten  (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales), des crustacés  et produits à base de crustacés , des œufs  et produits à base d'œufs , des poissons  et produits à base de poissons , des arachides  et produits à base d'arachides , du soja  et produits à base de soja , du lait  et produits à base de lait (y compris le lactose) , des fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil Macadamia) , et produits à base de ces fruits , du céleri  et produits à base de céleri , moutarde  et produits à base de moutarde , des graines de sésame  et produits à base de graines de sésame , des boissons contenant de l'anhydride sulfureux  et sulfites, du lupin  et produits à base de lupin , des mollusques  et produits à base de mollusques 

Chères clientes, Chers clients,

Nous sommes heureux de vous présenter nos menus pour la saison 2019/2020.

Afin de mieux vous satisfaire :

- 2 produits "vedettes" seront déclinés durant 2 semaines,
- la gestion des réservations est centralisée,
- les disponibilités sont en ligne depuis le site du lycée.

Nous espérons que ce fonctionnement enchantera vos palais.

Des changements peuvent éventuellement intervenir dans les menus en fonction des approvisionnements et de nos impératifs pédagogiques.

Les prix pratiqués sont différents de ceux de la profession, car nous n'intégrons pas les mêmes charges.

PRIX DE NOS MENUS

au 30 septembre 2019

Lundi	Mardi, mercredi, jeudi et vendredi	Les menus à thème
19 € (hors boissons)	24 € (hors boissons)	(boissons comprises) 37 €

pour les groupes (à partir de 10 personnes), un chèque de caution de 25 % du montant de la facture sera exigé pour garantir la réservation.

Possibilité d'un forfait boissons pour les groupes à 9 €
(1 apéritif simple, 2 verres de vin, 1/2 eau, et 1 boisson chaude)

La facturation sera effectuée d'après le nombre de couverts réservés
(sauf modification au plus tard la veille).

HORAIRES D'OUVERTURE

A partir de 12 h au plus tard à 12 h 20

Afin de permettre aux élèves qui assurent le service d'assister à leurs cours de l'après-midi, nous vous remercions de respecter l'horaire de fin de service et donc de libérer le restaurant au plus tard à 14 h 30 (14 h le lundi et mercredi)

La Direction

Les menus et les disponibilités peuvent être consultés sur notre site : www.lycee-storck.org

**Réservations au bureau de Monsieur le Directeur Délégué aux Formations
Professionnelles et Technologiques**

au 0.389.749.953 du lundi au vendredi de 10 h à 12 h



Les images et photographies (www.pixabay.com) de ce livret
n'ont aucune valeur contractuelle

Lundi 30 septembre 2019

Pavé de saumon au Pinot Noir,
hardapfelkiechles, oignons grelots
et lard croustillant

Accord veau, café, topinambours
et salsifis

Verrine gourmande panna cotta
et quetsches cannelle



Mardi 1^{er} octobre 2019

Amuse-bouche

Saumon en trois façons, salade
d'herbes, blinis et crème de raifort

Grenadin de veau aux champignons
des bois, pommes dauphines.

Dessert d'enfance

Mignardises

Mercredi 2 octobre 2019

Amuse-bouche

Saumon et bouillon Thaï, mangue
et gingembre

Carré de veau poêlé, légumes oubliés
et jus aux épices

Quetsches et cannelle

Mignardises

Jeudi 3 octobre 2019

Amuse-bouche

Saumon en trois façons, salade
d'herbes, blinis et crème de raifort

Grenadin de veau aux champignons
des bois, pommes dauphines.

Tarte fine aux pommes glace vanille

Mignardises



Vendredi 4 octobre 2019

Amuse-bouche à découvrir

Saumon et bouillon acidulé

Filet de veau, salsifis
et saveurs de houblon

Dessert d'enfance

Mignardises

Lundi 7 octobre 2019

Semaine du goût

Menu tout compris à 37 €

Cappuccino de céleri au lard...
et ténébrions

Tartare de bison à l'érable

Sauté de Kangourou au miel
et orange, polenta

Profiteroles surprises

Mignardises aux insectes

Mardi 8 octobre 2019

Semaine du goût

Menu tout compris à 37 €

Menu insolite
Trompe l'œil

Si c'est une carotte c'est râpé

Comme un éclair

Comme un chausson aux pommes

L'œuf ou la poule

Mercredi 9 octobre 2019

Semaine du goût

Menu tout compris à 37 €

Blinis insolite, cacahuètes
et aiguillettes de volaille

Tartare de bison à l'érable

Sauté de Kangourou au miel
et orange, polenta

Café ou thé gourmand d'ailleurs...

Mignardises



Jeudi 10 octobre 2019

Semaine du goût

Menu tout compris à 37 €

Menu insolite
Trompe l'œil

Si c'est une carotte c'est râpé

Comme un éclair

Comme un chausson aux pommes

L'œuf ou la poule

Vendredi 11 octobre 2019

Semaine du goût

Menu tout compris à 37 €

Amuse-bouche à découvrir

Queue de lotte laquée, céleri
et noix de cajou

Bison, copeaux de parmesan
et pignons de pin

Café ou thé gourmand d'ailleurs...

Mignardises

Lundi 14 octobre 2019

Cromesquis d'escargots
au brési du Haut Doubs
mousseline de pomme de terre
à l'ail doux

Suprême de Poulet, fricassée de
cèpes, émulsion coco basmati

Tiramisu au café

Mardi 15 octobre 2019

Amuse-bouche

Ravioles d'escargots aux herbes

Fricassée de volaille fermière au
savagnin et aux morilles

Déclinaison de légumes d'hiver

Panna cotta au lait d'amande
gelée de griotte

Mignardises

Mercredi 16 octobre 2019

Queue de langoustine en kadaïf,
crème d'avocat

Cromesquis d'escargots
au brési du Haut Doubs
mousseline de pomme de terre
à l'ail doux

Suprême de Poulet, fricassée de
cèpes, émulsion coco basmati

Tiramisu au café

Mignardises



Jeudi 17 octobre 2019

Amuse-bouche

Feuilletée d'escargots topinambour
et noisettes.

Volaille fermière contisée
aux agrumes, potimarron
et céleri en textures

Panna cotta au lait d'amande
gelée de griotte

Mignardises

Vendredi 18 octobre 2019

Amuse-bouche

Escargots, noisettes et herbes

Volaille fermière
et légumes oubliés

Quetsches déclinées

Mignardises

Lundi 4 novembre 2019

Cromesquis d'escargots
au brési du Haut Doubs
mousseline de pomme de terre
à l'ail doux

Suprême de Poulet, fricassée de
cèpes, émulsion coco basmati

Tiramisu au café



Mardi 5 novembre 2019

Pickles de betterave écume raifort
fromage de chèvre

Ravioles d'escargots aux herbes

Fricassée de volaille fermière au
savagnin et aux morilles
Déclinaison de légumes d'hiver

Profiteroles sauce chocolat

Mignardises

Mercredi 6 novembre 2019

Queue de langoustine en kadaïf,
crème d'avocat

Cromesquis d'escargots
au brési du Haut Doubs
mousseline de pomme de terre
à l'ail doux

Suprême de Poulet, fricassée de
cèpes, émulsion coco basmati

Tiramisu au café

Mignardises

Jeudi 7 novembre 2019

Amuse-bouche

Feuilletée d'escargots topinambour
et noisettes.

Volaille fermière contisée
aux agrumes, potimarron
et céleri en textures

Panna cotta au lait d'amande gelée
de griotte

Mignardises



Vendredi 8 novembre 2019

Menu à 29 €

2 verres de vin coup de cœur
et 1 boisson chaude inclus

Amuse-bouche

Feuilleté aux Escargots

Coq au Riesling
spätzle

Plateau de fromages

Gourmandise alsacienne

Mignardises

Lundi 11 novembre 2019

Fermé

Mardi 12 novembre 2019

Encornets farcis

Dal de lentilles corail au lait de coco

Souris d'agneau comme un biryani

Profiteroles sauce chocolat

Mignardises

Mercredi 13 novembre 2019

Cappuccino de potimarron



Encornets farcis, olives noires
et encre de sèche

Carré d'agneau en croûte d'herbes,
déclinaison de pommes de terre,
jus corsé

Salade d'agrumes, Churros
et sorbet Sangria

Mignardises



Jeudi 14 novembre 2019

Encornet Farcis

Dal de lentilles corail au lait de coco

Souris d'agneau comme un Biryani

Profiteroles sauce chocolat

Mignardises

Vendredi 15 novembre 2019

Menu à 29 €

2 verres de vin coup de cœur
et 1 boisson chaude inclus

Amuse-bouche

Feuilleté aux Escargots

Coq au Riesling
spätzle

Plateau de fromages

Gourmandise alsacienne

Mignardises

Lundi 18 novembre 2019

Risotto de seiche à l'encre, gambas
tempura et mizuna

Carré d'agneau en croûte de
noisettes, jus au thym et tian de
légumes provençaux

Profiteroles au chocolat, caramel
ou les deux



Mardi 19 novembre 2019

Menu à 29 €

2 verres de vin coup de cœur
et 1 boisson chaude inclus

Amuse-bouche

Encornets farcis

Carré d'Agneau en croûte de noix
légumes d'automne

Assiette d'automne

Mignardises

Mercredi 20 novembre 2019

Cappuccino de potimarron

Encornets farcis, olives noires
et encre de sèche

Carré d'agneau en croûte d'herbes,
déclinaison de pommes de terre,
jus corsé

Salade d'agrumes, Churros
et sorbet Sangria

Mignardises

Jeudi 21 novembre 2019

Fermé

Élèves en stage



Vendredi 22 novembre 2019

Amuse-bouche

Encornets, olives noires
et tomates séchées

Souris d'agneau, lentilles vertes
et lard

Dessert

Mignardises

Lundi 25 novembre 2019

Dos de cabillaud au beurre
de cassis pommes de terre
citronnées écrasées
et ratatouille fine

Filet de marcassin
au beurre de betterave,
girolles

Comme une tarte au citron



Mardi 26 novembre 2019

Menu à 29 €

2 verres de vin coup de cœur
et 1 boisson chaude inclus

Amuse-bouche

Terrine de Marcassin
pickles de légumes

Dos de cabillaud beurre blanc citron
fondue d'épinards
charlottes en siphon

La couronne d'hiver

Mignardises

Mercredi 27 novembre 2019

Amuse-bouche

Dos de cabillaud au beurre
de cassis pommes de terre
citronnées écrasées et ratatouille
fine

Filet de marcassin
au beurre de betterave,
girolles

Comme une tarte au citron

Mignardises



Jeudi 28 novembre 2019

Fermé
Élèves en stage

Vendredi 29 novembre 2019

Amuse-bouche

Dos de cabillaud,
déclinaison de légumes verts

Filet de marcassin,
champignons, sauce au cacao

Dessert

Mignardises

Lundi 2 décembre 2019

Dos de cabillaud au beurre
de cassis pommes de terre
citronnées écrasées
et ratatouille fine

Filet de marcassin
au beurre de betterave,
girolles

Comme une tarte au citron



Mardi 3 décembre 2019

Menu à 29 €

2 verres de vin coup de cœur
et 1 boisson chaude inclus

Amuse-bouche

Terrine de Marcassin
pickles de légumes

Dos de cabillaud beurre blanc citron
fondue d'épinards
charlottes en siphon

La couronne d'hiver

Mignardises

Mercredi 4 décembre 2019

Amuse-bouche

Dos de cabillaud au beurre
de cassis pommes de terre
citronnées écrasées et ratatouille
fine

Filet de marcassin
au beurre de betterave,
girolles

Comme une tarte au citron

Mignardises

Jeudi 5 décembre 2019

Menu à 29 €

2 verres de vin coup de cœur
et 1 boisson chaude inclus

Amuse-bouche

Terrine de Marcassin
pickles de légumes

Dos de cabillaud beurre blanc citron
fondue d'épinards
charlottes en siphon

Autour du chocolat
poire Belle Hélène tarte au chocolat

Mignardises



Vendredi 6 décembre 2019

Amuse-bouche

Dos de cabillaud,
déclinaison de légumes verts

Filet de marcassin,
champignons, sauce au cacao

Dessert

Mignardises

Lundi 9 décembre 2019
Semaine à thème Noël
Menu tout compris à 37 €
Velouté de butternut,
mouillette de foie gras

Attereaux d'huîtres croustillantes,
patates douces, coriandre,
pomme et airelles

Ballotine de chou, chapon
et foie gras, jus de volaille corsé,
pommes de terre croustillantes
et petits légumes

Tian à l'orange, sorbet
pamplemousse rose

Mignardises



Mardi 10 décembre 2019

Semaine à thème Noël
Menu tout compris à 37 €
Amuse-bouche

Huîtres gratinées de
différentes façons

Chapon farci au foie gras
sauce champignons
pommes Duchesse

La gourmandise de Noël

Mignardises

Mercredi 11 décembre 2019

Semaine à thème Noël
Menu tout compris à 37 €
Amuse-bouche

Huîtres en Trois textures

Chapon en ballotine de foie gras,
crémeux de chou-fleur et
champignons

Tian à l'orange, sorbet
pamplemousse rose

Mignardises



Jeudi 12 décembre 2019

Fermé

Élèves en TP sur site

Vendredi 13 décembre 2019

Semaine à thème Noël
Menu tout compris à 37 €

Amuse-bouche

L'huître, crue et cuite

Ballottine de chapon au foie gras,
chou fleur et jus corsé

Dessert

Mignardises

Lundi 16 décembre 2019

Semaine à thème Noël

Menu tout compris à 37 €

Velouté de butternut,
mouillette de foie gras

Attereaux d'huîtres croustillantes,
patates douces, coriandre,
pomme et airelles

Ballotine de chou, chapon
et foie gras, jus de volaille corsé,
pommes de terre croustillantes
et petits légumes

Tian à l'orange, sorbet
pamplemousse rose

Mignardises



Mardi 17 décembre 2019

Semaine à thème Noël

Menu tout compris à 37 €

Amuse-bouche

Huîtres gratinées de
différentes façons

Chapon farci au foie gras
sauce champignons
pommes Duchesse

La gourmandise de Noël

Mignardises

Mercredi 18 décembre 2019

Semaine à thème Noël

Menu tout compris à 37 €

Amuse-bouche

Huîtres en Trois textures

Chapon en ballotine de foie gras,
crémeux de chou-fleur et
champignons

Tian à l'orange, sorbet
pamplemousse rose

Mignardises

Jeudi 19 décembre 2019

Semaine à thème Noël

Menu tout compris à 37 €

Amuse-bouche

Huîtres gratinées de
différentes façons

Chapon farci au foie gras
sauce champignons
Pommes Duchesse

Dessert

Mignardises



Vendredi 20 décembre 2019

Semaine à thème Noël

Menu tout compris à 37 €

Amuse-bouche

L'huître, crue et cuite

Ballottine de chapon au foie gras,
chou fleur et jus corsé

Dessert

Mignardises

Lundi 20 janvier 2020

Tartare de dorade et coquillages,
bouillon de la mer et langoustine
croustillantes

Faux filet de bœuf basse
température, jus corsé et
déclinaison de maïs

Tarte façon tropézienne

Mardi 21 janvier 2020

Toasts de truite fumée
crème de raifort

Spaghetti à la "vongole"

Faux filet rôti, purée Parmentier,
billes de légumes glacés et jus corsé

Omelette Norvégienne

Mignardises

Mercredi 22 janvier 2020

Coquillages au safran,
tartare de légumes

Marinade d'avocat exotique
et queues de langoustines

Steak au poivre flambé,
céleri boule décliné

Fruits exotiques et noix de coco

Mignardises



Jeudi 23 janvier 2020

Amuse-bouche

Bouchée dieppoise

Faux filet rôti, panais glacé, pommes
fondantes, jus réduit au romarin

Les rois sont de retour

Mignardises

Vendredi 24 janvier 2020

Amuse-bouche

Coquillages,
comme une marnière

Faux filet comme un Rossini,
pomme de terre déclinée

Dessert

Mignardises

Lundi 27 janvier 2020

Tartare de dorade et coquillages,
bouillon de la mer et langoustine
croustillantes

Faux filet de bœuf basse
température, jus corsé et
déclinaison de maïs

Tarte façon tropézienne



Mardi 28 janvier 2020

Toasts de truite fumée crème de
raifort

Spaghetti à la "vongole"

Faux filet rôti, purée Parmentier,
billes de légumes glacés et jus corsé

Omelette Norvégienne

Mignardises

Mercredi 29 janvier 2020

Coquillages au safran,
tartare de légumes

Marinade d'avocat exotique
et queues de langoustines

Steak au poivre flambé,
céleri boule décliné

Fruits exotiques et noix de coco

Mignardises

Jeudi 30 janvier 2020

Amuse-bouche

Bouchée dieppoise

Faux filet rôti, panais glacé, pommes
fondantes, jus réduit au romarin

Les rois sont de retour

Mignardises



Vendredi 31 janvier 2020

Amuse-bouche

Coquillages,
bouillon acidulé

Faux filet aux saveurs d'orient

Dessert

Mignardises

Lundi 3 février 2020

Risotto, Saint Jacques, safran
et tuile de parmesan

Magret de canard rôti
en croûte de sésame
réduction de Porto,
carottes crémeuses rôties

Finger food pina colada

Mardi 4 février 2020

Croûte aux morilles

Raviole de pétoncle et courgettes,
beurre de thym

Canard Apicius

Gratin d'agrumes

Mignardises

Mercredi 5 février 2020

Amuse-bouche

Risotto, Saint Jacques, safran
et tuile de parmesan

Magret de canard rôti
en croûte de sésame
réduction de Porto,
carottes crémeuses rôties

Finger food pina colada

Mignardises



Jeudi 6 février 2020

Amuse-bouche

Fricassée de noix de St Jacques au
Gewürztraminer, linguine al dente et
navets boule d'or confits

Canard laqué aux cinq épices, chou
rouge et marrons, spätzle

Forêt Noire

Mignardises

Vendredi 7 février 2020

Menu à 29 €

2 verres de vin coup de cœur
et 1 boisson chaude inclus

Amuse-bouche

Fricassée de moules et
Saint Jacques

Le magret comme en Normandie

Forêt Noire

Mignardises

Lundi 10 février 2020

Risotto, Saint Jacques, safran
et tuile de parmesan

Magret de canard rôti
en croûte de sésame
réduction de Porto,
carottes crémeuses rôties

Finger food pina colada



Mardi 11 février 2020

Croûte aux morilles

Raviole de pétoncle et courgettes,
beurre de thym

Canard Apicius

Gratin d'agrumes

Mignardises

Mercredi 12 février 2020

Amuse-bouche

Risotto, Saint Jacques, safran
et tuile de parmesan

Magret de canard rôti
en croûte de sésame
réduction de Porto,
carottes crémeuses rôties

Finger food pina colada

Mignardises

Jeudi 13 février 2020

Amuse-bouche

Fricassée de noix de St Jacques au
Gewürztraminer, linguine al dente et
navets boule d'or confits

Canard laqué aux cinq épices, chou
rouge et marrons, spätzle

Forêt Noire

Mignardises



Vendredi 14 février 2020

Menu à 29 €

2 verres de vin coup de cœur
et 1 boisson chaude inclus

Amuse-bouche

Fricassée de moules et
Saint Jacques

Le magret comme en Normandie
Forêt Noire

Mignardises

Lundi 2 mars 2020

Filet de maquereaux snacké, endive
à l'orange, crumble noisette et
senteurs de pommes

Tajine d'agneau, citron, gombos
et amandes

Douceur à l'italienne

Mardi 3 mars 2020

Samossas

Maquereau en escabèche,
salade tiède de lentilles vertes,
ventrèche croustillante

Épaule d'agneau piquée au basilic,
polenta dorée aux pignons de pin

PIM'S

Mignardises

Mercredi 4 mars 2020

Amuse-bouche

Maquereau en escabèche,
tartine de légumes et Pesto

Épaule d'agneau confite
comme une tajine

Tarte Tatin et pruneaux
d'Agen flambés

Mignardises



Jeudi 5 mars 2020

Amuse-bouche

Pressé de maquereau à l'échalote,
salade de pomme de terre tiède
et vinaigrette au vin blanc

Tajine d'agneau aux poires
et aux amandes.

Sablé breton ananas duo de crème

Mignardises

Vendredi 6 mars 2020

Amuse-bouche

Maquereau décliné
aux saveurs du sud

Épaule d'agneau
comme en Afrique

Dessert

Mignardises

Lundi 9 mars 2020

Filet de maquereaux snacké, endive
à l'orange, crumble noisette et
senteurs de pommes

Tajine d'agneau, citron, gombos
et amandes

Douceur à l'italienne



Mardi 10 mars 2020

Samossas

Maquereau en escabèche,
salade tiède de lentilles vertes,
ventrèche croustillante

Épaule d'agneau piquée au basilic,
polenta dorée aux pignons de pin

PIM'S

Mignardises

Mercredi 11 mars 2020

Amuse-bouche

Maquereau en escabèche,
tartine de légumes et Pesto

Épaule d'agneau confite
comme une tajine

Tarte Tatin et pruneaux
d'Agen flambés

Mignardises

Jeudi 12 mars 2020

Amuse-bouche

Pressé de maquereau à l'échalote,
salade de pomme de terre tiède
et vinaigrette au vin blanc

Tajine d'agneau aux poires
et aux amandes.

Sablé breton ananas duo de crème

Mignardises



Vendredi 13 mars 2020

Amuse-bouche

Maquereau décliné
aux saveurs du sud

Epaule d'agneau
comme en Afrique

Dessert

Mignardises

Lundi 16 mars 2020

Carpaccio de betteraves, mangue
et saumon fumé à l'Huile d'Argan

Onglet de bœuf en croûte,
sauce frontonnaise et
son tian de légumes de saison

Tarte passion framboise

Mardi 17 mars 2020

Cappuccino petits pois

Mezzés végétariens

Onglet de bœuf à l'échalote,
pommes frites et bohémienne
provençale

Paris Brest
ou Forêt Noire

Mignardises

Mercredi 18 mars 2020



Fermé
Élèves en stage



Jeudi 19 mars 2020

Amuse-bouche

Risotto à l'aubergine et au citron

Onglet de bœuf au poivre vert,
pommes frites et bohémienne
provençale

Tiramisu aux fruits rouge
et chocolat blanc

Mignardises

Vendredi 20 mars 2020

Menu à 29 €

2 verres de vin coup de cœur
et 1 boisson chaude inclus

Amuse-bouche

Assiette végétarienne

L'onglet comme chez
ma grand mère

Tiramisu aux fruits rouge et
chocolat blanc

Mignardises

Lundi 23 mars 2020

Carpaccio de betteraves, mangue
et saumon fumé à l'huile d'Argan

Onglet de bœuf en croûte,
sauce frontonnaise et
son tian de légumes de saison

Tarte passion framboise



Mardi 24 mars 2020

Cappuccino petits pois

Mezzés végétariens

Onglet de bœuf à l'échalote,
pommes frites et bohémienne
provençale

Paris Brest
ou Forêt Noire

Mignardises

Mercredi 25 mars 2020

Fermé

Élèves en stage

Jeudi 26 mars 2020

Amuse-bouche

Risotto à l'aubergine et au citron

Onglet de bœuf au poivre vert,
pommes frites et bohémienne
provençale

Tiramisu aux fruits rouge
et chocolat blanc

Mignardises



Vendredi 27 mars 2020

Menu à 29 €

2 verres de vin coup de cœur
et 1 boisson chaude inclus

Amuse-bouche

Assiette végétarienne

L'onglet comme chez
ma grand mère

Tiramisu aux fruits rouge et
chocolat blanc

Mignardises

Lundi 30 mars 2020

Saint-Jacques snackées,
citrouille, noix, agrumes et
salicorne

Filet mignon de porc, purée de
pois cassé et déclinaison
d'oignons, salsifis et lardons

Craquelin à la fraise

Mardi 31 mars 2020

Velouté carottes gingembre

Filet mignon laqué au miel,
choucroute au Pinot Noir
et aux épices

Navarin de lotte au citron
et aux amandes

Carpaccio de fruits
Macaron chocolat

Mignardises

Mercredi 1^{er} avril 2020



Fermé

Élèves en stage



Jeudi 2 avril 2020

Amuse-bouche

Lotte contisée au chorizo,
riz safrané

Filet mignon au poivre de Sichuan,
wok de légumes façon thaï

Autour de la fraise

Mignardises

Vendredi 3 avril 2020

Amuse-bouche

Saint Jacques et lotte
comme une bouchée

Joues de porc confite,
agrumes et fruits secs

Dessert

Mignardises

Lundi 6 avril 2020

Saint-Jacques snackées,
citrouille, noix, agrumes
et salicorne

Filet mignon de porc, purée de
pois cassé et déclinaison
d'oignons, salsifis et lardons

Craquelin à la fraise



Mardi 7 avril 2020

Velouté carottes gingembre

Filet mignon laqué au miel,
choucroute au Pinot Noir
et aux épices

Navarin de lotte au citron
et aux amandes

Carpaccio de fruits
Macaron chocolat

Mignardises

Mercredi 8 avril 2020

Fermé

Élèves en stage

Jeudi 9 avril 2020

Amuse-bouche

Lotte contisée au chorizo,
riz safrané

Filet mignon au poivre de Sichuan,
wok de légumes façon thai

Autour de la fraise

Mignardises



Vendredi 10 avril 2020

Fermé

Lundi 27 avril 2020

Fermé

Élèves en évaluation

Mardi 28 avril 2020

Amuse-bouche

Feuilleté d'asperges aux morilles

Osso-buco à la "gremolata"
spaghetti

Fraises Rhubarbe,
c'est le printemps !

Mignardises

Mercredi 29 avril 2020

Amuse-bouche

Velouté d'asperges, œuf mollet
et foie gras

Osso Bucco milanaise,
tagliatelles fraîches

Carrément fraise yuzu

Mignardises



Jeudi 30 avril 2020

Fermé

Élèves en évaluation

Vendredi 1^{er} mai 2020

Fermé

Lundi 4 mai 2020

Velouté d'asperges, œuf mollet
et foie gras

Osso Bucco milanaise,
tagliatelles fraîches

Carrément fraise yuzu



Mardi 5 mai 2020

Amuse-bouche

Feuilleté d'asperges aux morilles

Osso-buco à la "gremolata"
spaghetti

Fraises Rhubarbe,
c'est le printemps !

Mignardises

Mercredi 6 mai 2020

Amuse-bouche

Velouté d'asperges, œuf mollet
et foie gras

Osso Bucco milanaise,
tagliatelles fraîches

Carrément fraise yuzu

Mignardises

Jeudi 7 mai 2020

Fermé

Élèves en évaluation



Vendredi 8 mai 2020

Fermé

Memo

Mes réservations

Date	Nombre de personnes	Réservation passée
.....	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>

Accès rue du Chemin - Guebwiller
En venant de Strasbourg, Colmar



En venant de Mulhouse, Belfort



Source : openstreetmap.fr

Lycée Joseph Storck - 24 rue Jules Ferry - BP 70230 - 68504 Guebwiller Cedex
Tél : 0.389.749.950 - Fax : 0.389.748.548
Courriel : Ce0681839E@ac-strasbourg.fr - Web : www.lycee-storck.org
f <https://www.facebook.com/lyceestorck/>





L'abus d'alcool est dangereux pour la santé