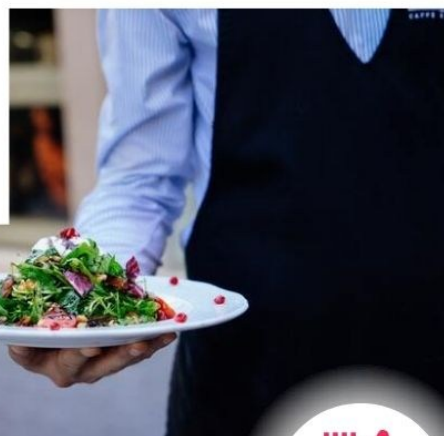




Menus

Sept. à Déc. 2026

À TABLE !





À notre aimable clientèle

Nous sommes tenus de porter à votre connaissance le texte suivant relatif aux menus présentés aux clients du restaurant d'application (**B.O. n°43 du 23 novembre 1995**)

« Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession, de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux prix pratiqués par les restaurants privés. »





Réservations et tarifs

Notre restaurant, ouvert tous, vous accueille à 12h15 suivant les jours d'ouverture.

Les menus que nous vous proposons sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages.

Les réservations

Elles peuvent être faites le jour même, avant 10h, auprès de l'accueil en téléphonant au 02.33.78.86.88 ou par mail à fim-cherbourg@normandie.cci.fr

Les tarifs

Le menu

15.00 €

(hors boissons)

Les tarifs peuvent être différents en période d'examens ou lors de repas spéciaux.





Mois de septembre

MARDI 08 SEPTEMBRE

Stracciatella crémeuse, fraises, figues et tomates au basilic, huile verte.

Poulet rôti, purée de courge onctueuse, fenouil rôti au miel.

Pavlova citron vert & fruits rouges.

MARDI 15 SEPTEMBRE

Nems de Camembert poire et noix.

Carré de porc cuit à basse température, tian de légumes du soleil tuile parmesan

Pêches rôties infusées à la verveine, glace yaourt

MERCREDI 30 SEPTEMBRE

Tatin de carottes à l'ail des ours.

Filet mignon en croûte d'herbes écrasé de pomme de terre à l'huile d'olives

Ile flottante et son décor au caramel





Semaine du 28 septembre au 02 octobre

JEUDI 01 OCTOBRE

MENU VEGETARIEN

Sorbet de betterave au curry, wakame et artichaud fumé

Risotto d'automne à la crème de courges champignons de paris, crème citronnée

Crêpes flambées Compotée d'agrumes aux épices

VENDREDI 02 OCTOBRE

Rillettes de saumon et ses blinis « maison »

Magret de canard sauce au poivre de timut, panais rôtis et brocolis

Sphère tout chocolat



Semaine du 05 au 09 octobre

MARDI 06 OCTOBRE

Œuf meurette sur son crouton à l'ail

Poulet rôti et son jus de viande pomme cocotte et légume automne

Tarte Tatin glace vanille maison





Semaine du 12 au 16 octobre

MARDI 13 OCTOBRE

Tartare de daurade à la mangue vinaigrette passion
Steak aux poivres mousseline de carottes, pois chiche grillés aux épices
Soufflé glacé au citron

MERCREDI 14 OCTOBRE

VEGETARIEN

Velouté potiron
Burger version végé champignons, ketchup de carottes, fromage de la trappe,
oignons crispy frites de patates douces
Forêt noire revisitée

JEUDI 15 OCTOBRE

Beignet de crevette sauce tartare
Poulet vallée d'auge riz pilaf
Eclair aux deux saveurs

VENDREDI 16 OCTOBRE

Cromesquis de camembert émulsion de velouté de pomme
Darne de saumon beurre noisette à l'estragon accompagnée d'un duo de légumes
d'autrefois
Entremets façon tiramisu sauce chocolat





Semaine du 02 au 06 novembre

LUNDI 02 NOVEMBRE

Assiette de charcuterie de la TRAPPE

Bœuf bourguignon

Gratinée d'automne au calvados

MARDI 03 NOVEMBRE

Tartare de crevettes pamplemousse

Dos de cabillaud sauce cidre et son écrasé de pommes de terre

Parfait glacé à la crème de marron





Semaine du 09 au 13 novembre

LUNDI 09 NOVEMBRE

Velouté de topinambours et chips de bacon de Cyril Lignac

Darne de saumon sauce hollandaise fenouil, courge

Tarte amandine aux poires

MARDI 10 NOVEMBRE

Œuf parfait, crème de comté et mouillettes au sésame

Carré de porc et son crémeux de potimarrons

Cheesecake citron





Semaine du 16 au 20 novembre

LUNDI 16 NOVEMBRE

MENU DE NOËL

Amuse-bouche

Brioche perdue aux cèpes et son œuf parfait

Pavé de saumon, mousseline de panais, beurre de sauge et champignons

Plateau de fromages

Ananas rôti flambé en croûte coco et sa glace « maison »

MARDI 17 NOVEMBRE

MENU DE NOËL

Amuse-bouche

Escalope de foie gras chutney d'oignons et réduction vin rouge

Filet de bœuf en brioche pomme Anna, poêlé d'automne

Plateau de fromages

Soupe d'oranges aux épices nougatine et air de coriandre





Semaine du 23 au 27 novembre

MERCREDI 25 NOVEMBRE

MENU DE NOËL

Amuse-bouche

Saumon fumé « maison » et sa crème au citron

Suprême de volaille fermière champignons et ses légumes anciens

Plateau de fromages

Choux praliné et noisettes caramélisées

JEUDI 26 NOVEMBRE

Amuse-bouche

Feuilleté de cèpes et morilles

Filet de lieu jaune, panais et poires rôtis, écume de curry

Plateau de fromages

Le choco dôme à l'orange de Noël

VENDREDI 27 NOVEMBRE

MENU DE NOËL

Amuse-bouche

Bisque et crevettes flambées au whisky sésame noir

Bar rôti, écume d'huîtres, poireaux grillés et bouillon de fenouil

Plateau de fromages

Nougat glacé maison et son coulis de fruits





Semaine du 30 novembre au 4 décembre

LUNDI 30 NOVEMBRE

MENU DE NOËL

Amuse-bouche

Carpaccio de saumon et st jacques aux agrumes

Filet mignon en croûte d'herbes écrasé de pomme de terre à l'huile d'olives

Plateau de fromages Tarte citron déstructurée

MARDI 01 DECEMBRE

Amuse-bouche

Saumon fumé « maison » et sa crème au citron

Poularde pochée sauce aux morilles et ses légumes anciens

Plateau de fromages

Choux pralinés et noisettes caramélisées





Semaine du 7 au 11 décembre

LUNDI 07 DECEMBRE

MENU DE NOËL

Amuse-bouche

Tartare de saumon, mangue et aneth, émulsion de pommes

Filet de volaille fermière pomme de terre rissolées aux épices sauce au vin rouge

Plateau de fromages

Eclair de Noël

MARDI 08 DECEMBRE

Amuse-bouche

Foie gras et son chutney pommes

Poêlée de saint jacques et son risotto

Plateau de fromages

Nougat glacé et son coulis de fruits

MERCREDI 09 DECEMBRE

Amuse-bouche

Ceviche de bar aux agrumes

Pavé bœuf Rossini légumes d'autrefois

Plateau de fromages

Bûche de Noël





Semaine du 7 au 11 décembre

JEUDI 10 DECEMBRE

MENU DE NOËL

Amuse-bouche

Sabayon d'huitres au champagne

Queue de lotte sauce aux marrons, purée de céleri et cèpes poêlés

Plateau de fromages

Croquant de chocolat poire-chocolat

VENDREDI 11 DECEMBRE

Amuse-bouche

Saumon fumé maison et ses blinis

Magret de canard au miel et épices, gratin de patates douces fagot de légumes
d'hivers glacés

Plateau de fromages

Saint Honoré





Semaine du 04 au 08 janvier

LUNDI 04 JANVIER

Ceviche de daurade yuzu et à la clémentine Corse

Steak aux poivres pommes cocotte et poêlée de légumes

Tarte amandine aux poires sauce chocolat





Semaine du 11 au 15 janvier

LUNDI 11 JANVIER

Soupe crémeuse de panais émulsion de noisettes et brisures de noix

Magret de canard à l'orange carotte et navet boule d'or

Tarte Alsacienne

MERCREDI 13 JANVIER

Bisque et crevettes marinées

Filet de rouget à l'émulsion de soja pressé de pomme de terre à l'huile d'olive

Ananas flambé et son sorbet maison

JEUDI 14 JANVIER

Endive braisée aux agrumes et espuma de comté

Confit de canard « maison » et son gratin dauphinois

Tatin de rose de pommes au miel sur son sablé et sa glace vanille

VENDREDI 15 JANVIER

VEGETARIEN

Velouté de courge à l'orange

Nage de cèpes à l'ail des ours, raviole de beaufort

Poires cuites au miel et au cointreau sur son sablé





Semaine du 18 au 22 janvier

LUNDI 18 JANVIER

Œuf parfait
salade d'endives compotée d'oignons et lardons

Darne de saumon et sa poêlée de légumes anciens (rutabaga, panais, patate douce et topinambours)

Bavarois au chocolat sur son biscuit joconde

MARDI 19 JANVIER

Velouté de Champignons

Blanquette de veau et ses petits légumes

Ananas flambé sur son crumble amandes et sa glace





Semaine du 25 au 29 janvier

LUNDI 25 JANVIER

Quiche aux poireaux et saumon

Magret de canard crémeux de potimarron et pickles de betteraves

Pana cotta vanille et coulis ananas

MARDI 26 JANVIER

Crevettes flambées et sa bisque

Magret de canard sauce béarnaise mousseline de courge à l'orange

Tatin de rose de pommes au miel sur son sablé et sa glace vanille

MERCREDI 27 JANVIER

Soupe de carottes, graines de fenouil et crème épicée

Croquettes de pommes de terre, ricotta et herbes, beurre aux noix et piment d'Alep

Mousse chocolat épices café et poivre noir





Semaine du 25 au 29 janvier

JEUDI 28 JANVIER

Œuf cocotte façon carbonara

Filet mignon, potimarron et jus de réglisse

Nougat glacé

VENDREDI 29 JANVIER

Velouté d'endives au curry

Merlan et légumes au bouillon

Tulipe de poire glacée au chocolat

