

Jeudi 6 Mars 2025

Menu Trattoria

Formule complète
hors boisson
28 €



Ravioles langoustine, courgette et pancetta



Minestrone

ou

Assortiment d'antipasti



Escalope de veau au Martini - Risotto et asperges vertes et petits pois

ou

Duo de calamars à l'italienne linguine et épinards



Café afagato biscuit cantuccini

ou

Tiramisu au limoncello



Jeudi 13 Mars 2025

MENU DE LA TASSE A L'ASSIETTE

Formule complète
hors boisson
28 €



Mise en bouche



Purée de topinambour, seiche grillée, sauce balsamique et café

ou

Asperges, huile infusée café, jambon fumé, œuf poché à l'arabica



Filet mignon de porc jus morilles et café, millefeuille de champignon et pak choy, crumble café

ou

Saumon confit, crèmeux de celeri au café, riz safrané, hollandaise au moka



Opéra

ou

Tarte poire, crèmeux café Dalgona



Jeudi 27 Mars 2025

Menu Fusion

Formule complète
hors boisson
28 €

Mise en bouche

Rouleau de printemps St Jacques

ou

Pad Thai aux crevettes flambées

Canard laqué aux oranges, nouilles sautées

ou

Papilote de poisson, citronnelle et gingembre, riz parfumé au jasmin et pak choi

Charlotte framboise basilic

ou

Choux au thé matcha Paris Bangkok

Dans nos aventures culinaires, nous invitons nos chers clients à consulter les menus du jour lors de leur réservation. Le service comme les mets sont préparés avec attention mais peuvent parfois connaître quelques imperfections. Si vous avez des demandes spéciales (comme sans porc, végétarien, allergies, etc.), veuillez nous en informer au moins quinze jours à l'avance car il est difficile d'improviser au dernier moment. Lors des repas à choix limité, on fait de notre mieux pour vous satisfaire, mais on ne peut pas vous promettre que votre plat favori sera toujours disponible. Enfin, nous tenons à vous remercier pour votre fidélité et votre soutien. Au plaisir de vous accueillir prochainement et de partager avec vous de nouveaux moments gourmands.

Nous vous remercions pour votre compréhension.

Pour réserver votre table



Directement sur le site



01.49.68.90.31



hotellerie.reneauffray@gmail.com



Restaurant d'application

LES DINERS



Lycée Hôtelier René Auffray - Hôtellerie
23 rue Fernand Pelloutier 92110 Clichy

Jeudi 10 Avril 2025

Menu Provençal

Formule complète

hors boisson

28 €

Focaccia

Médaille de râble de lapin artichaut poivrade
ou
Pissaladière

Bar flambé pastis sauce vierge ratatouille
ou

Paupiette de veau, jus au romarin, petits légumes farcis, blettes

Tarte citron coulis abricot lavande
ou
Tarte Tropicaine

Dans nos aventures culinaires, nous invitons nos chers clients à consulter les menus du jour lors de leur réservation. Le service compris. Les mets sont préparés avec attention mais peuvent parfois connaître quelques imperfections. Si vous avez des demandes spéciales (comme sans porc, végétarien, allergies, etc.), veuillez nous en informer au moins quinze jours à l'avance car il est difficile d'improviser au dernier moment. Lors des repas à choix limité, on fait de notre mieux pour vous satisfaire, mais on ne peut pas vous promettre que votre plat favori sera toujours disponible. Enfin, nous tenons à vous remercier pour votre fidélité et votre soutien. Au plaisir de vous accueillir prochainement et de partager avec vous de nouveaux moments gourmands.

Nous vous remercions pour votre compréhension.

Pour réserver votre table



Directement sur le site



01.49.68.90.31



hotellerie.reneauffray@gmail.com

