



8 Bd G.  
Péronnet  
BP 306  
03306  
Cusset

Téléphone :  
04.70.96.54.00  
Télécopie :  
04.70.96.54.10  
Internet :  
[www.lycee-valery-larbaud.fr](http://www.lycee-valery-larbaud.fr)

**Demandez  
votre carte de  
fidélité**

## **MENUS DU 30 SEPTEMBRE AU 20 OCTOBRE 2021**

***Réservation obligatoire***

*Ce document est communiqué à titre d'information. Les menus définitifs, ainsi que les tarifs, peuvent varier en fonction des contraintes pédagogiques et des arrivages de marchandises.*

Nous vous invitons à effectuer vos réservations de 8h à 18 h en appelant le : **04.70.96.54.00.**

Pour des raisons pédagogiques et vous permettre un service rapide et de qualité, nous privilégions les tables de 2 à 6 couverts. Au-delà nous vous saurions gré de bien vouloir accepter des tables proches.

Pour toute réservation de groupe de plus de 10 couverts, veuillez vous adresser au Directeur Délégué aux Formations Professionnelles et Technologiques Hôtellerie : M.Leulier

### **2 RESTAURANTS**

## **LE RESTAURANT GASTRONOMIQUE « LE LARBAUD »**

Ouvert en période scolaire du lundi au vendredi, les midis,  
et certains mardis et jeudis soirs.

Accueil des clients de 12h à 12h15 et de 19h à 19h30

## **LA BRASSERIE « LES SOURCES »**

Choix-Rapidité-Convivialité

Horaires d'accueil de la clientèle : 12h à 12h15

#### **Horaires :**

En raison de contraintes légales (législation du travail), nous demandons à notre aimable clientèle ***de respecter les horaires indiqués*** afin de permettre au restaurant d'application de conserver son caractère purement pédagogique.

Nous vous en remercions pour nos élèves.

#### **Pourboires :**

Les pourboires sont acceptés, ils profitent à l'ensemble des élèves de la section concernée et contribuent à la réalisation d'un projet de fin d'année.

**Pour des besoins pédagogiques, les réservations peuvent être annulées. Merci de votre compréhension.**

RESTAURANT D'APPLICATION  
RESERVATION AU 04 70 96 54 00



**Jeudi 30 septembre 2021**

Déjeuner 15 €

**Mise en bouche**

Consommé d'oignons confits et  
mouillette de pain et gruyère

**Entrée**

Bar confit au beurre et déclinaison

**Plat**

Magret de canard rôti,  
infusion aux agrumes,  
bouchons de semoule à la moelle

**Dessert**

Café gourmand

**Jeudi 07 octobre 2021**

Déjeuner 15 €

**Mise en bouche**

Thon En Tataki  
Vierge De Tomate & Citron Confit

**Entrée**

Pickles, Méli-mélo De Légumes  
Croquants

**Plat**

Pavé De Maigre Façon Rossini

**Assiette de fromages**

**Dessert**

Chou Praliné  
Comme Un Paris-Brest



RESTAURANT D'APPLICATION  
RESERVATION AU 04 70 96 54 00



Vendredi 08 octobre 2021

## La restauration guinguette avec un menu au choix



Déjeuner 15 €

### Entrée

Friture d'Éperlan, sauce Gribiche  
ou  
Plancher de Charcuteries Auvergnates

### Plat

Assiette de grillade avec Magret  
ou  
Moules à la Normande-Frites

### Dessert

Tartellette au citron meringuée

RESTAURANT D'APPLICATION  
RESERVATION AU 04 70 96 54 00



Mercredi 13 Octobre 2021

Déjeuner 15 €

Misq en bouche  
Velouté de Potimarron,

Entrée  
Moules de bouchots et  
crème de Lard

Plat  
Filet de Volaille  
Sauce blanquette

Ardoise de fromages

Dessert  
Poire pochée  
Mousse caramel et crumble

Jeudi 14 Octobre 2021

Déjeuner 15 €

Misq en bouche  
Cromesquis D'escargots Au Chorizo

Entrée  
Ajo Blanco Et Maquereau Mariné

Plat  
Timbale de macaroni, coquillages et  
Saint-Jacques

Chariot de fromages

Dessert  
La Baguette Tropicaine



RESTAURANT D'APPLICATION  
RESERVATION AU 04 70 96 54 00

Déjeuner 15 €

Mercredi 20 Octobre 2021

**Mise en bouche**

Velouté de choux fleur  
crevettes roses  
Salicornes

**Entrée**

Cuisse de Volaille rôtie  
Sauce chasseur

**Plat**

Filet de Volaille  
Sauce blanquette

**Ardoise de fromages**

**Dessert**

Poire pochée  
Mousse chocolat et crumble