

CARTE DES MENUS

LYCÉE VALÉRY LARBAUD - CUSSET



SEPTEMBRE - OCTOBRE 2026

RÉSERVATIONS UNIQUEMENT AU

04.70.96.54.01

MENUS DE SEPTEMBRE

24 €

Mercredi 16 septembre

Déjeuner

Restaurant « Le LARBAUD »

MENU FUSION

Bisque de langoustine, œuf neige, caramel martini

Pigeon en saumure, romaine braisée, céleri et condiment
cresson wasabi

Assiette de fromages (en supplément)

Nuage kiwi granny

24 €

Mercredi 23 septembre

Déjeuner

Restaurant « Le LARBAUD »

MENU MER ET OCEAN

Amuse-bouche : Tartare de truite

Duchesse saumon et coriandre

Petits farcis provençaux

Baba muscat raisins crémeux vanille

22 €

Vendredi 25 septembre

Déjeuner

Restaurant « Le LARBAUD »

MENU CUISINE MÉDITERRANÉENNE

Amuse-bouche : Tapenade

Salade niçoise

Gardiane de taureau & riz de Camargue

Fraises sautées au miel, thym & basilic et
sablé breton

22 €

Mercredi 30 septembre

Déjeuner

Restaurant « Le LARBAUD »

MENU AMERIQUE

Amuse-bouche : Tartare de truite

Variation de maïs, bacon

Bar butternut, agrumes de Floride

Douceur myrtilles cannelle pécan

MENUS D'OCTOBRE

19 €

Vendredi 02 octobre

BRUNCH

Restaurant « LES SOURCES »

MENU BRUNCH

A partir de 11h30

Viennoiseries
(Cruffins pralines ou nutella)

Assortiment de charcuteries et de fromages,

Carte d'œufs (diverses préparations)

Saumon fumé,

Saucisses grillées.

(Boissons non comprises)

24 €

Lundi 05 octobre

Déjeuner

Restaurant « LE LARBAUD »

St jacques snackées et topinambours, émulsion de café

Magret de canard grillé, sauce Dolce forte, mousseline de céleri et poire pochée

Buffet de fruits flambés glace maison et leurs toppings

21 €

Lundi 05 octobre

Déjeuner

Restaurant « LES SOURCES »

Œufs farcis Chimay

Côte de porc façon charcutière

Endives braisées/riz pilaf

Tarte aux pommes

24 €

Mercredi 07 octobre

Déjeuner

Restaurant « Le LARBAUD »

MENU INFLUENCE ASIATIQUE

Tartare de Dorade, gelée au saké, lard fumé et huile d'aneth

Magret de canard à l'orange sushi de poireaux au maïs polenta crémeuse

Banane caramélisée et flambée
Milkshake cocoleetchi

19 €

Jeudi 08 octobre

Déjeuner THEME BRASSERIE (plat + dessert)

Restaurant « LES SOURCES »

Le Burger « Brasserie 1900 »

(Bœuf maturé, poitrine de porc confite, tomme de montagne, oignons caramélisés au porto, mayonnaise à la moutarde à l'ancienne et jus de viande réduit

Grenailles rôties, jeunes pousses à l'échalote)

Desserts au choix

Cerises jubilé « Belle époque »
(Flambage réalisé en salle au guéridon)

ou

Crêpes Suzette
(Flambage réalisé en salle au guéridon)

19 €

Vendredi 09 octobre

BRUNCH

Restaurant « LES SOURCES »

MENU BRUNCH

A partir de 11h30

Viennoiseries,
(Cruffins pralines ou nutella)

Assortiment de charcuteries et de fromages,

Carte d'œufs (diverses préparations)

Saumon fumé,

Saucisses grillées.

(Boissons non comprises)

24 €

Lundi 12 octobre

Restaurant « LE LARBAUD »

Ceviche de dorade préparé en salle

Côte de bœuf pour 2, sauce béarnaise, pommes pont
Neuf

Assiette de fromages

Dôme glacé au grand Marnier, cœur coulant agrumes

21 €

Lundi 12 octobre

Restaurant « LES SOURCES »

Œufs farcies chimay

Côte de porc façon charcutière

Endives braisées/riz pilaf

Tarte bourdaloue

22 €

Mercredi 14 octobre

Déjeuner

Restaurant « LE LARBAUD »

Amuse-bouche : gaspacho

Club hareng fumé tzatziki pickles de betterave à la
badiane.

Paëlla gourmande

Tiramisu classique, cerises flambées

19 €

Jeudi 15 octobre

Déjeuner THEME BRASSERIE (plat + dessert)

Restaurant « LES SOURCES »

Eclair salé " Océan" Glaçage au wasabi,

(Gambas et saumon marinés, tiramisu salé au mascarpone,
agrumes, mesclun et ses légumes croquants)

Desserts au choix

Cerises jubilé « Auguste Escoffier »
(Flambage réalisé en salle au guéridon)

ou

Crêpes Suzette
(Flambage réalisé en salle au guéridon)