



La table d'Hélène

LUNDI 30 NOVEMBRE Midi

Menu à 21€

Mise en bouche
Oeuf cocotte aux langoustines
Aioli de poisson
Tarte au citron meringuée

MARDI 1 DECEMBRE Midi

Menu à 23€

L'hiver des chefs : Mauro Colagreco

Cromesqui de légumes, mayonnaise au citron
Carpaccio de légumes du jardin, vinaigrette aux agrumes
Filet de daurade, fenouil confit, jus safrané
Tarte au citron meringuée

MERCREDI 2 DECEMBRE Midi

Menu à 18€

Les Brasseries du Nord

Boulette de crevettes grises, mayonnaise à la bière
Comme un Welsh
Moules Frites
Merveilleux de Lille

Menu complet
de 18€ à 32€
Supplément fromage : 3€

Formule TOUT COMPRIS
Menu complet + un apéritif
+ un verre de vin
+ café ou thé (sans fromage) :
de 25,50€ à 39,50€

Lycée Professionnel Hélène Boucher Vénissieux

JEUDI 3 DECEMBRE Midi

Menu à 28€

Inspiration Georges Blanc

Chouquette salée
Crêpe vonnassienne, saumon fumé, crème ciboulette
Volaille de Bresse à la crème et morilles, gratin dauphinois
Déclinaison praliné-noisette

JEUDI 3 DECEMBRE Soir

Menu à 23€

Mise en bouche
Crumble potiron, noisettes
Suprême de pintade, jus corsé, légumes glacés
Riz au lait, fruits exotiques, glace, tuile

VENDREDI 4 DECEMBRE Midi

Menu à 23€

Menu des grands chefs : Alain Ducasse

Mise en bouche
Ravioles de légumes de saison, bouillon végétal
Cabillaud rôti, fenouils braisés, sauce vierge et pommes grenailles
Agrumes, meringueet crème légère

18, rue Rosenberg, VENISSIEUX
Réservation : https://www.restaurants-lyceehboucher.fr
04 72 90 03 40 ou reservation.helene-boucher@ac-lyon.fr







La table d'Hélène



LUNDI 7 DECEMBRE Midi

Menu à 32€

Menu de fête

Mise en bouche

Cappuccino de crustacés, crème montée au citron

Longe de veau basse température, panais rôti et purée, jus corsé

Entremet Nouméa

MARDI 8 DECEMBRE Midi

Menu à 32€

L'hiver des chefs : Glenn Viel

Salade de coquillages, betterave et grenade

Légumes de Provence en barigoule, copeaux de tomme et foie gras

Agneau des Alpilles, polenta crémeuse et son jus, fricassée de légumes d'hiver au cidre

Pavlova aux fruits de saison, sorbet bergamotte

MERCREDI 9 DECEMBRE Midi

Menu à 32€

Menu de fête

Gravelax de saumon

Velouté aux champignons, œuf parfait tuile au jambon cru

Quasi de veau, topinambours, carottes glacées, huile de truffe

Royal chocolat insert vanille

Menu complet de 18€ à 32€

Supplément fromage : 3€

Formule TOUT COMPRIS

Menu complet + un apéritif + un verre de vin + café ou thé (sans fromage) : de 25,50€ à 39,50€

Lycée Professionnel Hélène Boucher Vénissieux

18, rue Rosenberg, VENISSIEUX

Réservation : https://www.restaurants-lyceehboucher.fr

04 72 90 03 40 ou reservation.helene-boucher@ac-lyon.fr

JEUDI 10 DECEMBRE Midi

Menu à 32€

Inspiration Arnaud Donkale

Bouillon aromatique décliné

Langoustines, sauce aux agrumes

Saint-Pierre, sauce vierge travaillée, légumes glacés

Vacherin revisité aux fruits rouges

JEUDI 10 DECEMBRE Soir

Menu à 23€

Soupe de mangue et poisson fumé

Darne de saumon en tournedos, riz pilaf, fondue de poireaux sauce hollandaise

Crumble pommes, sablé, nougatine,

VENDREDI 11 DECEMBRE Midi

Menu à 29€

Menu de fêtes

Mise en bouche

Velouté de potimarron, œuf mollet et éclats de noisette

Carré d'agneau rôti, jus au thym, Purée de pommes de terre façon Robuchon, légumes glacés

Tarte fine aux poires et caramel glace à la poire







La table d'Hélène



LUNDI 14 DECEMBRE Midi

Menu à 29€

Menu de fête

Saumon fumé maison
Velouté d'endives, gambas marinées
Pavé de biche, céleri et betterave
sauce au vin rouge
Riz au lait "Façon Arancini"
et ananas rôti

MARDI 15 DECEMBRE Midi

Menu à 32€

L'hiver des chefs : Dans l'esprit de Gagnaire

Saint-Jacques snackées, mousseline
de céleri et émulsion iodée
Ballotine de foie gras marbré
au chocolat au lait
Magret de canard rôti laqué miel-épices,
garniture festive, jus corsé
Bûche des fêtes chocolat-praliné,
glaçage miroir
ou
Bûche cake aux agrumes
façon cheese cake

Menu complet
de 18€ à 32€
Supplément fromage : 3€

Formule TOUT COMPRIS
Menu complet + un apéritif
+ un verre de vin
+ café ou thé (sans fromage) :
de 25,50€ à 39,50€

Lycée Professionnel
Hélène Boucher
Vénissieux

18, rue Rosenberg, VENISSIEUX
Réservation : https://www.restaurants-lyceehboucher.fr
04 72 90 03 40 ou reservation.helene-boucher@ac-lyon.fr

JEUDI 17 DECEMBRE Midi

Menu à 32€

Inspiration Pierre Gagnaire

Mousse de foie gras, pain d'épices,
chutney d'oignons
Saint-Jacques snackées, déclinaison
de courges, écume iodée
Chapon farci aux marrons, jus truffé,
légumes oubliés
Bûche des fêtes

JEUDI 17 DECEMBRE Soir

Menu à 32€

Velouté de châtaigne, huile de truffe
Foie gras poêlé, chutney de figues,
pain d'épices
Noisettes de chevreuil, sauce poivrade,
purée de panais, poire pochée
Bûche chocolat-mandarine, insert praliné

VENDREDI 18 DECEMBRE Midi

Menu à 32€

Menu des grands chefs : Anne-Sophie Pic

Mise en bouche
Truite fumée, pomme verte,
fenouil et agrumes
Pigeon rôti foie gras, jus corsé, céleri
et poire, condiment épicé
Chocolat, agrumes et poivre