

Menus
Dîners



MÉDÉRIC
PARIS - RUNGIS

Espace Médéric
Restaurant d'Application

Dîner jeudi et vendredi

Les apprentis vous accueillent
entre 19h00 et 20h00
à l'Espace Médéric, notre restaurant d'application.

Menu soir 28 €

(hors boissons – supplément fromage 3€)

Amuse-bouche
Entrée
Poisson
Viande
Dessert

Dîner à thème Formule tout compris 40 €

Tous les menus sont réalisés par les apprentis du CFA.
Aussi, nous vous remercions de faire preuve de compréhension
face aux modifications susceptibles d'intervenir pour des raisons
pédagogiques.

20, rue Médéric 75017 Paris
Réservations : 01 42 12 62 13 ou
reservation@cfamederic.com ou
a.dicarlo@cfamederic.com



Jeudi 24 et Vendredi 25 Septembre

COMPLET

Amuse-bouche

~

Fraîcheur de tourteaux aux agrumes

~

Dos de lieu, risotto à l'encre de seiche

~

Tournedos de canard aux pruneaux

~

Dessert : Déclinaison Violette

réalisé par la Mention Complémentaire Dessert de Restaurant



Jeudi 01 et Vendredi 02 Octobre

COMPLET

Amuse-bouche

~

Royale d'asperges et foie gras

~

Cabillaud en croûte de romarin et olives vertes

~

Piccata de veau aux citrons confits, tagliatelles

~

Dessert : Déclinaison Violette

réalisé par la Mention Complémentaire Dessert de Restaurant

Jeudi 08 et Vendredi 09 Octobre

COMPLET

Amuse-bouche

~

Feuilleté d'escargots aux pleurotes

~

Espadon à la plancha, sésame torréfié, sauce soja

~

Parmentier de canard, butternut et parmesan

~

Dessert : Déclinaison Violette

réalisé par la Mention Complémentaire Dessert de Restaurant



Jeudi 15 et 16 Octobre

COMPLET

Amuse-bouche

~

Ravioles de langoustines et sa bisque émulsionnée

~

Rôti de lotte au curry et vinaigre balsamique

~

Onglet de bœuf grillé, sauce Béarnaise

~

Dessert : Passion Baba

réalisé par la Mention Complémentaire Dessert de Restaurant

Jeudi 22 Octobre : fermé



Vendredi 23 Octobre

COMPLET

Dîner à thème

Soirée Asie

Vacances de la Toussaint

Du samedi 24 Octobre

au dimanche 01^{er} Novembre

Jeudi 05 et Vendredi 06 Novembre

COMPLET

Amuse-bouche

~

Saint-Jacques sautées au yuzu

~

Pavé de sandre bordelaise

~

Jambonnette de volaille jus corsé

~

Dessert : Passion Baba

réalisé par la Mention Complémentaire Dessert de Restaurant

Jeudi 12 et Vendredi 13 Novembre

COMPLET

Amuse-bouche

~

Tartare de thon au citron vert et gingembre

~

Duo de poissons, fondue d'endives aux olives

~

Pavé de veau au cidre

~

Dessert : Mont Blanc Automnale

réalisé par la Mention Complémentaire Dessert de Restaurant



Jeudi 19 et Vendredi 20 Novembre

Amuse-bouche

~

Tartare de crevettes roses au pesto et gingembre

~

Bar rôti, semoule de blé dur et chorizo

~

Grenadin de veau à l'ail doux

~

Dessert : Mont Blanc Automnale

réalisé par la Mention Complémentaire Dessert de Restaurant

Jeudi 26 et Vendredi 27 Novembre

Amuse-bouche

~

Salade de magret de canard et foie gras

~

Nage de coquillages, salicornes

~

Carré d'agneau rôti, légumes glacés au thym

~

Dessert : Mont Blanc Automnale

réalisé par la Mention Complémentaire Dessert de Restaurant



Jeudi 03 Décembre

Amuse-bouche

~

Mousseline de saumon aux champignons

~

Poêlée de gambas, riz sauvage, mangue et ananas

~

Râble de lapin farcie aux fruits secs

~

Dessert : Comme un air de Tarte au citron
réalisé par la Mention Complémentaire Dessert de Restaurant

Vendredi 04 Décembre : Fermé





MÉDÉRIC

PARIS - RUNGIS

Réservation au 01 42 12 62 13
ou reservation@cfamederic.com

www.cfamederic.com