

# *Menus du mois de Février 2012*

**ICF Hôtellerie Restauration**  
**Sur réservation au 04 67 10 28 65**

Menu à la carte

## RESTAURANT

**Brandade de Morue ou Potage julienne darblay ou Terrine de lapereau à la pistache**

\*\*\*

**Carré de porc, jus au romarin ou Filet de dorade à l'unilatéral ou Sauté de volaille aux épices**

\*\*\*

**Plateau de fromages**

\*\*\*

**Tarte au citron meringuée ou Mousse chocolat noir ou Ananas flambé au rhum**

Institut Consulaire de Formation de la CCI de Montpellier

**Jeudi 2 Février**

## RESTAURANT

**Bouillon de châtaignes**

\*\*\*

**Canetons rôtis sauce gingembre vanille**

\*\*\*

**Plateau de fromages**

\*\*\*

**Nougat glacé chapelure de caramel coulis de fruits rouges**

Institut Consulaire de Formation de la CCI de Montpellier

**Vendredi 3 Février**

## BRASSERIE

Huitres de Bouzigues ou Quenelles de dorade sauce vin blanc et jus d'estragon

\*\*\*

Thon mariné grillé, légumes du jour ou Côtes d'agneau façon maréchal  
Flan d'asperges, pommes cocottes

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Tarte au citron meringuée ou Faisselle au miel des Cévennes ou Poire pochée à la  
grisette de Montpellier

Institut Consulaire de Formation de la CCI de Montpellier

**Mardi 7 Février**

## RESTAURANT

**Brochette de fruits de mer et gaspacho ou soupe de poisson de roche**

**\*\*\***

**Gardianne de taureau, Riz de Camargue  
Salsifis glacés à blanc**

**\*\*\***

**Plateau de fromages**

**\*\*\***

**Fougasse d'Aigues Mortes en pain perdu et crème à la vanille**

Institut Consulaire de Formation de la CCI de Montpellier

**Jeudi 9 Février**

## RESTAURANT

**Noix de Saint-Jacques sautées au beurre demi-sel et noisette**

\*\*\*

**Foie de veau aux artichauts et aux fèves**

\*\*\*

**Plateau de fromages**

\*\*\*

**Fondant chocolat au parfum citron, crème glacé à la réglisse**

Institut Consulaire de Formation de la CCI de Montpellier

**Vendredi 10 Février**



## RESTAURANT

**Bouillon de châtaigne, crème légère, gnocchis de semoule au pavot**

**\*\*\***

**Cabillaud au lait, sauce émulsionnée  
Gratin de choux fleur et brocolis et riz pilaf**

**\*\*\***

**Plateau de fromages**

**\*\*\***

**Tarte au citron meringuée**

Institut Consulaire de Formation de la CCI de Montpellier

**Mardi 14 Février**

## RESTAURANT

**Tagliatelles fraîches aux St-Jacques sauce Noilly Prat, fondu de poireaux et émulsion de carotte**

\*\*\*

**Lapin à la bière sauce pain d'épices**

**Frites de panais**

\*\*\*

**Plateau de Fromages**

\*\*\*

**Salpicon d'ananas et meringue gratinée, Sabayon au citron ou Ananas flambé**

Institut Consulaire de Formation de la CCI de Montpellier

**Jeudi 16 Février**

## RESTAURANT

Vichyssoise

\*\*\*

Dos de sandre, sauce vin blanc, tuile de parmesan, poêlée de topinambour

\*\*\*

Bouchée à la reine de volaille, pommes rate en robe des champs, petits pois à la française

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Ananas rôti en croute

Institut Consulaire de Formation de la CCI de Montpellier

**Vendredi 17 Février**

## BRASSERIE

Anchoïade et tapenade, salade de  
riz aux fruits de mer

\*\*\*

Gardianne de taureau, riz pilaf et  
ratatouille

\*\*\*

Bras de gitan, oreillettes,  
Fougasse d'Aigues Mortes

## RESTAURANT

Brioche au foie gras et pommes au  
four

\*\*\*

Pageot au four aux amandes, navets  
de Pardhaillan en gratin

\*\*\*

Osso bucco, pâtes fraîches

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Crêpes flambées à la liqueur de  
mandarine

Institut Consulaire de Formation de la CCI de Montpellier

**Mardi 28 Février**