

Sur réservation de 9h à 11h et de 14h à 16h
du lundi au vendredi au 04 70 30 41 44

Semaine du 11 au 15 mars 2019



Accueil des clients de 12h00 à 12h30

Les menus peuvent varier en fonction des produits
du marché et de nos applications pédagogiques.

Notre viande bovine
est garantie d'origine France.

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Le Réflexe " Brasserie "

Complet : 15 €
Entrée + plat : 12 €
Plat + dessert : 12 €

Le Réflexe " Cuisine de tradition "

Entrée + plat + fromages + dessert : 17 €

Millefeuille de la mer

Pastilla au
reblochon

Tarte fine aux
champignons et
topinambours, lard
grillé

Terrine d'avocat,
compotée de tomates
et chiffonnade de
jambon de Parme

Cannelloni de légumes
au chèvre frais

Terrine de campagne
aux foies de volaille

Salade de galette
de blé noir au
jambon de Parme

Bar mariné,
condiment mangue
et vanille

Salade maraîchère à
l'émincé de bœuf

Rillettes de saumon

Mignon de porc à la
fourme d'Ambert

Sole meunière

Effeillé de jarret
de bœuf aux
épinards, pistou et
confit de légumes

Ballotine de poisson
au beurre blanc

Filet de poisson grillé,
sauce Paloise

Sauté de veau aux
poivrons

Contrefilet rôti et
son jus

Filet de poisson
sauce Nantua

Saltimbocca de veau

Tajine d'agneau au
miel et amandes

Tarte tatin aux
mangues

Tartelette choco-
caramel

Plateau de
fromages

Plateau de fromages

Plateau de fromages

Soufflé glacé au
Grand Marnier

Terrine
d'agrumes, bugne
Lyonnaise et
Milk Shake
exotique

Crème Catalane,
Crème brûlée au
chocolat, glace
vanille

Crêpe aux fruits,
glace caramel au
beurre salé et
confiture de lait

Royal chocolat

Café gourmand

Café gourmand

Café gourmand

Le Réflexe

Restaurant

Sur réservation de 9h à 11h et de 14h à 16h
du lundi au vendredi au 04 70 30 41 44

Semaine du 18 au 22 mars 2019



Menus

Accueil des clients de 12h00 à 12h30

Les menus peuvent varier en fonction des produits
du marché et de nos applications pédagogiques.

Notre viande bovine
est garantie d'origine France.

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Le Réflexe " Brasserie "

Complet : 15 €
Entrée + plat : 12 €
Plat + dessert : 12 €

Le Réflexe " Cuisine de tradition "

Entrée + plat + fromages + dessert : 17 €

Ceuf mollet
Bayonnaise

Terrine de pot au
feu, sauce tartare

Croustillant de
crevettes au basilic

Brochette de veau
laqué, légumes
croquants

Terrine de légumes et
mozzarella

Salade Jaffa (épinards,
avocats, pommes,
crevettes)

Cappuccino de
petits pois au lard
fumé

Mousse de foie de
volaille

Mousse d'avocat,
cocktail de crevettes

Croustillant
d'escargots à la
coriandre

Sauté de porc au curry

Bouchée à la reine

Brochette de
pintade grillée
sauce béarnaise

Emincé de volaille
aux légumes confits

Escalope de veau aux
champignons

Saltimbocca de dinde
aux champignons

Blanquette de
poisson

Quenelles de
poisson, sauce
Américaine

Gambas au lait de
coco et curry

Ballotine de poisson
aux légumes croquants

Religieuse pralinée

Eclair au citron
meringué

Plateau de
fromages

Plateau de fromages

Plateau de fromages

Aumônière aux fruits
frais, sauce caramel

Tiramisu

Tulipe aux fruits

Profiteroles au
chocolat

Crèmeux aux noisettes
et chocolat

Café gourmand

Café gourmand

Café gourmand

Le Réflexe

Restaurant

Sur réservation au 04 70 30 41 44 ou à l'accueil
De 9h à 12h et de 14h à 16h

Jeudi 28 Mars 2019 à 19h45

CFH
centre de
formation
hôtelière vichy

Menus

Accueil des clients de 19h30 à 19h45

Les menus peuvent varier en fonction des produits
du marché et de nos applications pédagogiques.

Notre viande bovine
est garantie d'origine France.

**Le restaurant «Le REFLEXE» propose
un dîner dégustation autour des "Champagne Philipponnat"**

Tarif : 46€ accords mets et Champagnes compris



Mises en bouche :

Pan Créma au foie gras, mousseline d'avocat et tartare de bar aux agrumes,

Sablé au Cantal et poivrons confits au magret de canard séché



Ravioles de gambas aux asperges, noix de Saint Jacques sautée au sésame à l'umegoshi, crème de crustacés



Suprême de volaille de Bresse aux morilles,

Compression de pommes de terre au lard fumé, bouquetière de légumes du moment



Symphonie Provençale

(Calisson, mousse vanille, éclats de nougatine, biscuit aux amandes, mousse clémentine, fraîcheur de clémentines)

Prix nets
Menu soumis à modifications selon les arrivages