

RESTAURANT | ÉCOLE
Lise Bourgeois

- JEUDI 4 SEPTEMBRE 2025 -

Menu

MENU BISTRONOMIQUE

ENTRÉES

Aranccini à la truffe, tombée d'épinards et champignons sauce au prosecco

Ou

Carpaccio de boeuf, roquette, olives chaudes aux zestes d'agrumes, parmesan, huile aux feuilles d'ail des bois, réduction balsamique

PLAT PRINCIPAUX

Agnolotti alla Piémontaise, pâtes farcies de bœuf et de lapin braisés aux fines herbes, asperges cuites au prosciutto, nuage de parmesan

Ou

Cabillaud alla puttanesca, tomates - olives - câpres - anchois, fenouil braisé et gnocchi au pesto.

DESSERTS

Tiramisu

Ou

Dessert du jour

RESTAURANT | ÉCOLE
Lise Bourgeois

-THURSDAY SEPTEMBER 4TH, 2025-

Menu

BISTRONOMIC MENU

Appetizers

Arancini with truffle, spinach and mushrooms in a prosecco sauce

Or

Beef carpaccio, arugula, warm olives with citrus zest, parmesan, wild garlic oil, balsamic reduction

MAIN COURSES

Agnolotti alla Piemontese, pasta stuffed with beef and rabbit braised with fine herbs, asparagus cooked with prosciutto, cloud of parmesan

Or

Cabillaud alla puttanesca, tomatoes - olives - capers - anchovies, braised fennel and gnocchi with pesto.

DESSERTS

Tiramisu

Or

Dessert of the day

RESTAURANT | ÉCOLE *Lise Bourgeois*

- VENDREDI 5 SEPTEMBRE 2025 -

Menu

MENU GASTRONOMIQUE

ENTRÉES

Salade niçoise et tataki de thon sur aïoli épicé
Ou

Feuilleté d'escargots au pastis et graines de
fenouil sur épinards

SUIVI DE

Crème de champignons et chips de bacon

PLAT PRINCIPAUX

Poitrine de cannette au four, sauce au poivre vert
et cognac, mini pommes dauphines, gratin de
chou-fleur

Ou

Risotto safrané aux fruits de mer et tomme de
brebis

DESSERTS

Tartelette au chocolat au lait et glace de dulce de
leche

Ou

Dessert du jour

RESTAURANT | ÉCOLE

Lise Bourgeois

-FRIDAY SEPTEMBRE 5TH, 2025-

Menu

Appetizers

Niçoise salad and tuna tataki on spicy aioli
Or

Snail puff pastry with pastis and fennel seeds
on spinach

FOLLOWED BY

Cream of mushroom soup with bacon chips

MAIN COURSES

Baked cannette breast, green pepper and
cognac sauce, mini dauphine potatoes,
cauliflower gratin

Or

Saffron risotto with seafood and sheep's
tomme cheese

DESSERTS

Chocolate tarte with dulce de leche cream

Or

Dessert of the day

CASTRONOMIC MENU