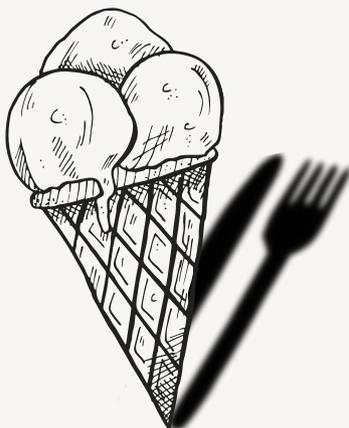


# MENU ILLUSIONS GIVRÉES

CAP  
GLACIER  
FABRICANT

ERWAN  
RUDY  
EVAN

VENDREDI 28 MARS 2025  
ACCUEIL DES CLIENTS À 19H15



## APÉRITIF

### Cocktail avec alcool

#### BACARDI

Rhum Bacardi, jus de citron et grenadine

### Cocktail sans alcool

#### BORA-BORA

Jus d'ananas, jus de fruit de la passion,  
jus de citron et grenadine

## ENTRÉE

### Foie gras glacé



Glace de foie gras accompagnée de  
son coulis au chocolat et d'un confit  
d'oignons

## PLAT

### Fish mousse and ice cream fries



Mousseline de cabillaud enrobée  
d'un crumble accompagné de frites  
de patates douces glacées enrobées  
de chocolat dulcèy salé

## DESSERT

### Pomme d'amour glacée



Crème glacée pomme cidre et  
cannelle, insert pomme cidre,  
enrobage chocolat blanc et glaçage  
neutre sur un sablé breton

## AU VERRE

### AOP Hautes Côtes de Nuits "Les Plançons"

Avec l'entrée

### AOP Menetou-Salon ou AOP Pinot Noir d'Alsace

Avec le plat

### Cidre brut Guillevic

Avec le dessert



## MENU À 35€\*

 Lycée Professionnel Jean Guéhenno  
56000 Vannes

Réservation en ligne   
ou



<https://www.lycee-guehenno-vannes.fr/>



\* 1 APÉRITIF, 1 VERRE DE VIN AU CHOIX ET 1 BOISSON CHAUDE COMPRIS