IFA
Marcel Sauvage

RESTAURANT D'APPLICATION

MENU JANVIER 2024

12€ FORMULE BISTRONOMIQUE

(servie en 45 mn proposée tous les jours)

Entrée - Plat
ou
Plat - Dessert

(boissons non comprises)

14,50€ MENU SAVEURS DU MARCHÉ

Entrée

Plat

Dessert

22€ MENU GROUPE, ENTREPRISE OU ASSOCIATION

à partir de 10 personnes, menu préétabli comprenant:

Cocktail et sa mise en bouche

Entrée

Plat

Dessert

Vin et café compris

Ouvert du lundi au vendredi de 12h30 à 14h30

IFA MARCEL SAUVAGE - 11 Rue du Tronquet 76130 MONT-SAINT-AIGNAN

Renseignements et réservation :

02 35 52 85 00 - accueil@ifa-rouen.fr
www.ifa-rouen.fr/accueil/le-restaurant-dapplication

IFA
Marcel Sauvage

RESTAURANT D'APPLICATION

VENDREDI 12/01

Truite façon Bellevue
ou
La friture des guinguettes
des bords de Seine
***
Côte de boeuf grillée « os à moëlle »
pour 2 personnes
Beurre Maître d'hôtel pommes
Pont Neuf
***
Plateau Parisien

JEUDI 18/01

Soupe minestrone
***
Osso bucco milanais
Gnocchis
***
Tarte au citron
ou
Tiramisu

MARDI 23/01

Quiche au saumon et poireaux
***
Steak de thon snaké tataki
ou
Steak tartare
Pommes allumettes
***
Crêpes à flamber
ou
Poire Belle-Hélène

MARDI 16/01

Tartine de filets de rouget aux
légumes croquants
***
Sauté de veau aux olives
Pommes à l'anglaise
***
Pêches flambées
sur gratin d'amandine

VENDREDI 19/01

« LE BORD DE MER »

Assiette de fruits de mer
***
Nage de poissons
Risotto à l'encre de seiche
***
Déclinaison de crêpes
ambées ou Suzette

MERCREDI 31/01

Oeuf mollet frit sauce diable
***
Steak au poivre
ou
Tartare de thon
Pomme paille
***
Café gourmand

Les menus et dates annoncés sont susceptibles de changer en fonction des approvisionnements et des progressions pédagogiques.