

Notre concept

Nos élèves, étudiants et leurs professeurs ont le plaisir de vous proposer chaque jour des mets concoctés à partir de produits frais.

Déjeuners

-Du mardi au samedi-

Formule découverte 25.00 €

Entrée + plat + dessert

Formule Duo 20.00 €

Entrée + plat ou plat + dessert

-vendredi-

Menu 1912 28.00 €

Entrée + plat + dessert

Formule Duo 1912 23.00 €

Entrée + plat ou plat + dessert ou entrée + dessert

Dîners

- Du mardi au jeudi -

« Un menu, un concept » 28.00 € / 32.00 € ou 38.00 €

- vendredi -

« Itinéraire gourmand » 42.00 €

Restaurant 1912 Déjeuners

Menu du lundi 25 au vendredi 29 Mars

LUNDI 25



FERMÉ

MARDI 26



FERMÉ

MERCREDI 27

Ragoût de lentilles aux
coquillages, noix de saint
jacques

OU

Poireaux vinaigrettes
revisités

-

Dos de cabillaud en croûte
d'olive, sauce soupe de
poisson, déclinaison
d'artichaud

OU

Selle d'agneau rôtie,
cannellonis de courgette,
artichaud barigoule et
cromesquis de panoufle

-

Délices du pâtissier

JEUDI 28

Langoustine flambée au
whisky ou vin jaune

OU

Saint jacques, mousseline

-

Dos de cabillaud, vapeur de
verveine en transparence

OU

Baeckeoffe

-

Délices du pâtissier

VENDREDI 29

Amuse-Bouche à partager
selon l'inspiration du Moment

-

Jambon fumé de Haute Savoie
à la découpe, pain « grillé »

OU

Bouchée à la reine de
«tradition»

-

Sole entière, Duxelles et une
vraie sauce « vin blanc »

OU

Andouillette 5A « A la
moutarde »

Pommes Dauphine et légume
de saison « La sucrine »

-

Crêpes flambées

OU

Glaces/Sorbets

gâteau moelleux chocolat

Restaurant 1912 Dîners

Menu du lundi 25 au vendredi 29 Mars

LUNDI 25



FERMÉ

MARDI 26



FERMÉ

MERCREDI 27

Amuse bouche
Betterave et fromage de chèvre
-
Gravlax de poisson de fontaine, concombre
OU
Oeuf frit, poireaux et citron
-
Filet de maquereau, croûte moderne. Choux et cresson
OU
Suprême de volaille, shiso. Poulette pistache
Pomme et céleri. Ganache chartreuse
-
Délices du pâtissier

JEUDI 28

Amuse bouche
-
La royale de moules et son écume iodée
OU
La Soupe à l'oignon revisitée
-
Le filet d'omble chevalier aux parfums des montagnes
OU
Ballotine de pintade, pomme fondante, carotte en trois façons
-
Tartelette déstructurée, coco-passion
OU
Dôme chocolat et praliné

VENDREDI 29

Amuse bouche
-
Petit feuilleté lorrain comme un strudel au foie gras
-
Turbotin en aioli jus d'olives noires
OU
Selle d'agneau vert prairie, farcie d'herbes fraîches.
-
Délices du pâtissier

Restaurant 1912 Déjeuners

Menu du lundi 1 au vendredi 5 Avril

LUNDI 1



FERMÉ

MARDI 2

“FORMULE COCKTAIL”

MERCREDI 3

Panacotta burrata et
courgettes marinées

OU

Pain perdu olives huile de
truffe, butternut saumon
mariné.

-

Filets de rouget pesto et
tapenade, risotto de
quinoa, tagliatelles de
légumes

OU

Carré d'agneau rôti en
croûte de noix, oignon
confit, pomme paillason.

-

Délices du pâtissier

JEUDI 4

Pluma ibérique fumée en
salle, poivron et chorizo

OU

Ravioles aux morilles

-

Carré de veau, pommes
poivres et légumes de
printemps

OU

Filet de lieu jaune aux
algues noris, embeurrée de
chou vert

-

Délices du pâtissier

VENDREDI 5

Amuse-Bouche à partager
selon l'inspiration du Moment

-

Jambon fumé de Haute Savoie
à la découpe, pain « grillé »

OU

Bouchée à la reine de
«tradition»

-

Sole entière, Duxelles et une
vraie sauce « vin blanc »

OU

Andouillette 5A « A la
moutarde »

Pommes Dauphine et légume
de saison « La sucrine »

-

Crêpes flambées

OU

Glaces/Sorbets

OU

Gâteau moelleux chocolat

Restaurant 1912 Dîners

Menu du lundi 1 au vendredi 5 Avril

LUNDI 1



FERMÉ

MARDI 2

“SOIRÉE CRÉATION”

MERCREDI 3

Amuse bouche
Abondance en texture
-
Tartare de poisson de
fontaine, herbes et fleurs
OU
Velouté de potimarron,
espuma de pain, focaccia et
pesto d’oseille
-
Magret de canard aux fruits
rouges, déclinaison de
betteraves
OU
Filet d’ombles sur la peau,
fines croûte, carottes et
Vichyssoises
-
La mandarine flambée

JEUDI 4

Amuse bouche
Espuma de parmesan
-
Empanadas colombiennes
revisités
OU
Ceviche de daurade, sauce
lecce de tigre
-
Sauté de porc au caramel,
riz déclinaison de légumes
OU
Saumon laqué, bouillon au
pak-choï, riz cantonais
-
Tiakry et cornes de gazelle
-Afrique-
OU
Baklava pistache, glace,
panna cotta

VENDREDI 5

“SOIRÉE CAVIAR”
Amuse bouche
-
Langoustine caviar, Émulsion
pomme de terre et beurre
blanc vin jaune,
Caviar Vintage,
Asperges assorties, sauce
mousseline,
Tartare de veau iodé aux
huitres et algues, caviar
classic Oscière,
Garniture comme une
pomme Pont Neuf,
St pierre Classic Baerii,
-
Délices du pâtissier

Restaurant 1912 Déjeuners

Menu du lundi 8 au vendredi 12 Avril

LUNDI 8



FERMÉ

MARDI 9



FERMÉ

MERCREDI 10



FERMÉ

JEUDI 11

Feuilleté aux asperges,
sauce maltaise

OU

Fèves, chèvre, fleurs de
printemps, poutargue râpé
en salle

-

Côte de bœuf au Kamado,
béarnaise et pommes pont-
neuf

OU

Dos de cabillaud en aioli,
jus d'olives noires

-

Délices du pâtissier

VENDREDI 12

Amuse-Bouche

-

Filets de perche sauce Tartare
OU

Asperges blanche, mousseline
au siphon

-

Suprême de volaille fermière
au vinaigre

OU

Dos de Cabillaud, sur la peau,
sauce aigrette aux palourdes

Pommes de terre comme une
crêpe Parmentier, légume de
saison « La scôte de bettes»

-

Crêpes flambées

OU

Glaces/Sorbets,

OU

Feuille à feuille au fruit de
saison

Restaurant 1912 Dîners

Menu du lundi 8 au vendredi 12 Avril

LUNDI 8

"SOIRÉE CRÉATION"

MARDI 9

"SOIRÉE DE MONTJOUX"

L'oeuf parfait dans son nid,
espuma Reblochon

OU

Tartare de truite de Léman coco
& agrumes

-

Risotto de petit épeautre, omble
du Léman & jeune fenouil

OU

Filet de féra aux herbes, parfums
au Vermouth de Chambéry

-

Le pain de campagne, crémeux
Beaufort et touches végétales

-

Sur un sablé, pamplemousse,
céleri confit et thé Rooibos Winter

Euphoria

OU

Délice d'abricot, miel de lavande
& romarin

38€ hors boisson

MERCREDI 10

"ÉVEIL DES SENS AU COEUR
DE LA SAVOIE"

La truite du Léman en gravlax,
jeuner pousses espuma lichen

OU

Canneloni de morilles,
l'asperge, ecume à l'ail des
ours

-

Le pigeon, ornithogale, oignon
et épeautre

OU

L'omble chevalier du Léman,
l'achillée mille feuille, pommes
de terre nouvelles aux orties

-

Sur un biscuit sablé noisettes,
parfait au génépi cœur
crémeux chocolat

OU

Première rhubarbe du
Chablais, fraises de nos
maraîchers, sureau sauvage.

38€ hors boisson

JEUDI 11

Amuse bouche

-

Œuf enchanté de mon
enfance

OU

Saint-Jacques de mes
premières années

-

Cordon bleu au foie gras et
douce garnitures

OU

Fingers de saumon en
croûte, bonbons végétalisés,
éclair guacamole

-

Verrine bananas & fraise

Tagadas et ses

gourmandises

OU

Riz au lait

VENDREDI 12

"ITINÉRAIRE GOURMAND"

Restaurant 1912 Déjeuners

Menu du lundi 29 Avril au vendredi 03 mai

LUNDI 29



FERMÉ

MARDI 30

“MENU EN COURS
D’ÉLABORATION”

MERCREDI 01



FERMÉ

JEUDI 02

Asperges blanches, crème
de petits pois
-
Dos de cabillaud aux
morilles
OU
Carré d’agneau, croûte d’ail
des ours
-
Délices du pâtissier

VENDREDI 03

Amuse-Bouche à partager
selon l’inspiration du
Moment
-

Filets de perche sauce
Tartare
OU

Asperges blanche,
mousseline au siphon
-

Suprême de volaille
fermière au vinaigre
OU

Dos de Cabillaud, sur la
peau, saucré aigrelette aux
palourdes

Pommes de terre comme
une crêpe Parmentier,
légume de saison « La
scôte de bettes»
-

Crêpes flambées ,
Glaces/Sorbets, feuille à
feuille au fruit de saison

Restaurant 1912 Dîners

Menu du lundi 29 Avril au vendredi 03 Mai

LUNDI 29

“SOIRÉE CRÉATION”

MARDI 30



FERMÉ

MERCREDI 01



FERMÉ

JEUDI 02



FERMÉ

VENDREDI 03

Amuse bouche
-
Fricassée d'escargots au
pinot gris d'Alsace
OU
Saint-Jacques, Skyr et
morilles farcies
-
Cabri et ce n'est pas fini,
radis , légumes verts de
printemps
-
Délices du pâtissier

Restaurant 1912 Déjeuners

Menu du lundi 06 au vendredi 10 Mai

LUNDI 06



FERMÉ

MARDI 07

"MENU EN COURS
D'ÉLABORATION"

MERCREDI 08



FERMÉ

JEUDI 09



FERMÉ

VENDREDI 10



FERMÉ

Restaurant 1912 Dîners

Menu du lundi 06 au vendredi 10 Mai

LUNDI 06



FERMÉ

MARDI 07



FERMÉ

MERCREDI 08



FERMÉ

JEUDI 09



FERMÉ

VENDREDI 10



FERMÉ