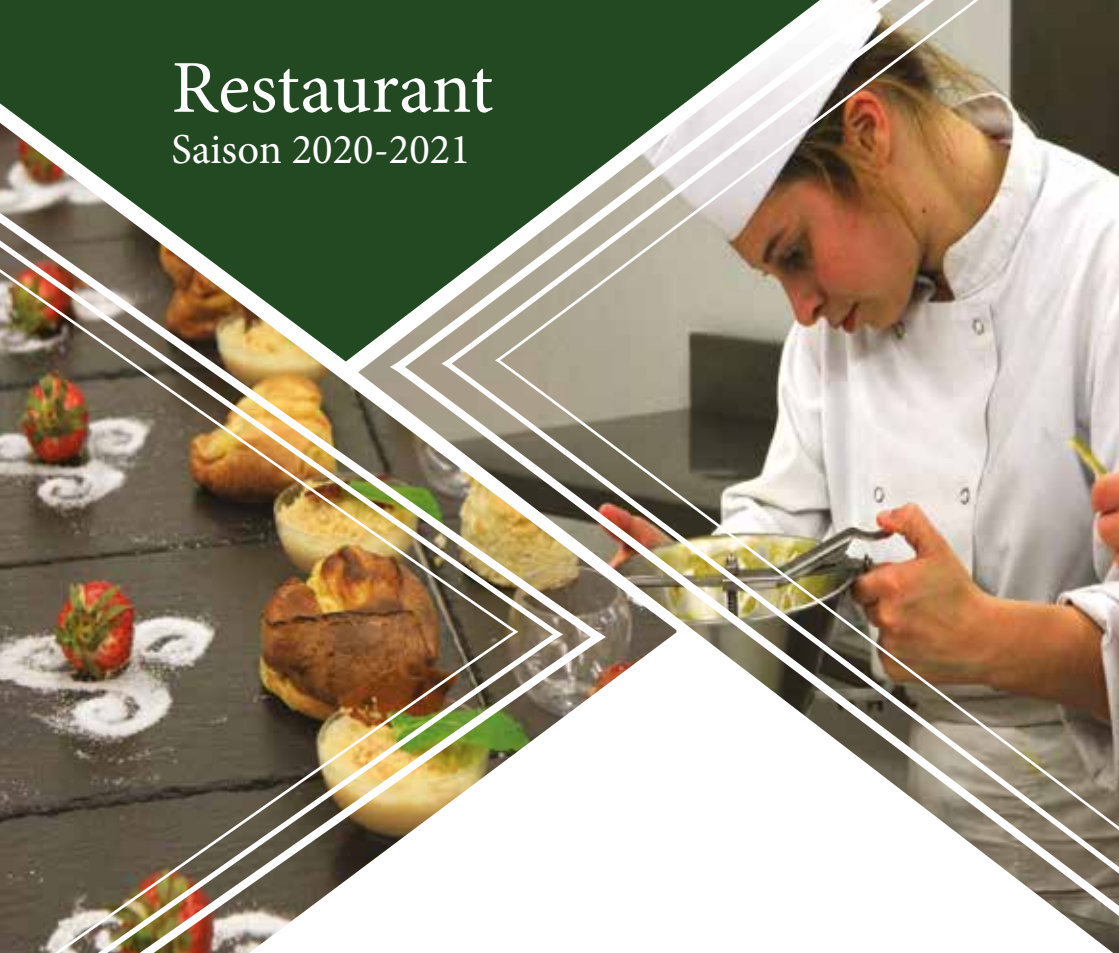


Les Gobelins

Château de Mesnières

Restaurant
Saison 2020-2021



Restaurant d'application

Réservation au 02 35 93 10 04

Ouvert

Le mardi et le jeudi : midi et soir

Le mercredi et le vendredi : midi



Madame, Monsieur,

Le restaurant pédagogique « Les Gobelins » ouvre une nouvelle saison 2020/2021 dans le cadre prestigieux du Château de Mesnières-en-Bray.

En vous associant aux repas confectionnés et servis par les jeunes des différents cycles de l'hôtellerie-restauration, du CAP au BTS, vous nous permettez de mettre à l'honneur l'enseignement de la gastronomie française.

Ces jeunes, guidés, accompagnés et valorisés par leurs enseignants et formateurs, seront demain les futurs « chefs » et « maîtres d'hôtels » de tables, d'auberges et d'établissements de renom.

S'ils sont en capacité de vous accueillir chaleureusement, avec tous le professionnalisme et les exigences de qualité requises, sachez aussi qu'ils sont en formation et que le restaurant gastronomique est avant tout un lieu d'apprentissage.

L'année 2020/2021 sera marquée par l'ouverture d'un second lieu d'accueil des convives caractérisé par la création d'un « espace bar à cocktails » indispensable aux enseignements des différentes formations.

Nous vous recommandons tout particulièrement les soirées dites « à thème » et bien sûr le dîner des « chefs étoilés » qui sauront vous ravir ! N'hésitez pas à réserver votre table quelques semaines auparavant compte tenu de la forte demande. L'organisation des réservations a été confiée à Mme Guylaine POYER qui saura répondre à vos attentes. Des menus spécifiques peuvent être proposés pour des groupes de plus de 20 personnes.

Vous pouvez par ailleurs au gré des saisons, visiter la partie historique du Château, vous promener dans les parcs et jardins sans oublier les serres maraîchères et florales qui seront ouvertes au printemps 2021. Un nouvel espace couvert de production horticole financé en partie par le Conseil régional de Normandie « sortira de terre » dès l'année 2021.

Si vous le souhaitez, vous serez amenés à être « convives » lors de situations d'évaluation et d'examen nécessaires à l'obtention des différents diplômes préparés dans notre École Hôtelière (cette mention est par ailleurs portée sur les menus présentés dans ce livret).

Dans le cadre des protocoles sanitaires liés à l'épidémie de COVID 19 mis en œuvre au sein des établissements de restauration, des mesures ont été prises afin d'assurer notamment la distanciation physique au sein des espaces d'accueil de nos convives. Il sera donc demandé aux personnes accueillies de respecter strictement les recommandations qui seront données par les autorités sanitaires en fonction des lieux et des contextes.

Avec tous les élèves, étudiants et apprentis de l'École Hôtelière, leurs professeurs et leurs formateurs, nous vous souhaitons de très beaux moments conviviaux au Château de Mesnières-en-Bray.

Gilles PELLETIER
Chef d'Établissement

Thierry LECROQ
Coordinateur pédagogique
École hôtelière

Laurent MARCELLIN
Coordinateur de l'apprentissage
Hôtellerie-Restauration



Dans le plaisir de vous recevoir

Le restaurant d'application « **Le Gobelin** » vous accueille :

Le mardi : déjeuner et dîner

Le jeudi : déjeuner et dîner

Le mercredi et vendredi : déjeuner

(A l'exception des périodes de stages et uniquement en périodes scolaires)

Nous vous accueillons :

pour le déjeuner : début du service à 12h00, fin du service à 14h30

pour le dîner : début du service à 19h00, fin du service à 21h15.

Les réservations doivent être faites par téléphone au 02.35.93.10.04

Les tarifs se comprennent sans les boissons :

Pour le midi : 15.00 €uros

Pour le soir : 17.00 €uros

Pour les soirées à thèmes : 27.00 €uros

Nous vous remercions de bien vouloir respecter toutes les mesures sanitaires qui vous seront demandées dans le cadre de l'accueil dans les établissements de restauration compte tenu de l'épidémie de COVID 19.



Semaine du 22 septembre au 25 septembre 2020

		Midi	Soir
Mardi			Crème de moules au safran, Bohémienne de légumes Mignon de porc aux pruneaux, purée de pommes et céleri, Gaufrette de céleri Salade, Fromages Tarte Le Dun « façon Yport »
	Mercredi	Macédoine de légumes mayonnaise Burger Salade, Fromages Savarin chantilly	Assiette de cochonnailles Poulet grillé à l'américaine, pommes Gaufrette, sauce Diable Salade, Fromages
Jeudi		Macédoine de légumes Côte de porc charcutière, pomme purée Salade, Fromages Crème caramel	Pétales de maquereau en escabèche et légumes vinaigrés Noix de quasi de veau basse température, légumes d'automne Sauce aux olives Assiette gourmande de fromages locaux Tarte fine aux poires sauce caramel
Vendredi			

Semaine du 29 septembre au 2 octobre 2020

		Midi	Soir
Mardi			Crème de chou-fleur aux coquillages Filet de dorade cuit sur peau, beurre de poiré et coulis d'herbes Salade, Fromages Bananes flambées, glace vanille et chantilly
	Mercredi	Quiche du pêcheur Escalope de volaille à la crème et champignons Salade, Fromages Crème caramel	Assiette de cochonnailles et ses condiments Magret de canard au vinaigre balsamique et sa garniture Fromage PACA Tarte citron meringuée
Jeudi		Quiche lorraine Merlan à l'anglaise, beurre maître d'hôtel Salade, Fromages Poire Belle Hélène	Salade de chair de tourteau et son œuf mollet sur ses herbes fraîches Risotto de Saint Jacques et langoustines, sauce bisque Salade, Fromages L'Extase
Vendredi		Tourte aux champignons Pavé de saumon en papillote, julienne de légumes, beurre blanc Salade, fromage Mousse au chocolat noir	

Semaine du 6 octobre au 9 octobre 2020

		Midi	Soir
Semaine du goût	Mardi		Tourte de rouget au caviar d'aubergines et poivrons confits Tournedos de bœuf sauce béarnaise, légumes du Château Salade, Fromages Charlotte aux poires, sauce chocolat
	Mercredi	Moules marinières Merlan à l'anglaise beurre maître d'hôtel Salade, Fromages Tulipe de fruits	Tarte fine à la tomate au chèvre et basilic, petite salade Sole meunière, pommes persillées Fromages Savoie Bavarois à la menthe, biscuit et fondant chocolat
	Jeudi	Crème Dubarry Steak sauté Bercy pommes miettes Salade, Fromages Tarte Normande aux pommes	Cocotte d'escargots et champignons, persillade en crumble Ballottine de volaille farcie aux mendiants, sauce Vallée d'Auge, pommes Anna, tian de légumes Salade, Fromages Meringue glacée aux fruits rouges
	Vendredi	Salade chinoise aux crevettes et aux noix de cajou Médallions de porc Normande, spaghettis de légumes Salade, Fromage, Bananes flambées	SOIRÉE À THÈME LATINO

Semaine du 13 octobre au 16 octobre 2020

		Midi	Soir
Semaine du goût	Mardi		Ravioles à la tomate et à la ricotta aux herbes, crème d'ail doux Filet de canard à la réglisse, polenta d'abricot, chutney de courgettes Salade, Fromages Fraisier à la pistache
	Mercredi	Bouillon asiatique au poulet et aux champignons Sauté de porc aigre doux à l'ananas Salade, Fromages Meringue blonde croquante, glace coco et fruits rouges	SOIRÉE À THÈME L'OCCITANIE
	Jeudi	Velouté de potimarron aux châtaignes Truite aux amandes Salade, Fromages Beignets de pommes	SOIRÉE À THÈME BAR À VINS
	Vendredi	MENU HAUTS DE FRANCE Goyère (tarte au maroilles) Carbonnade de bœuf à la flamande, flan d'endive et frites Plateau de fromages du Nord (tomme au foin, Bray picard, Rollot, Maroilles, Bray au cidre) Tarte au sucre et crème fouettée	VACANCES DE LA TOUSSAINT



Semaine du 3 novembre au 6 novembre 2020

		Midi	Soir
Mardi			Assiette nordique, crème de raifort Lotte rôtie au chorizo, tian de légumes et légumes du château Salade, Fromages Saint Honoré
	Mercredi	Velouté de potimarron aux châtaignes Filets de truite marchand de vin Salade, Fromages Beignets de fruits, coulis d'abricot	Ravioles de langoustines et champignons sauce crustacés Steak tartare, pommes pont neuf Fromages Crème brûlée à la vanille et ses petits fours
Jeudi			SOIRÉE À THÈME MADE IN NORMANDIE
	Vendredi	Salade de gésiers et de magret fumé, vinaigrette vin rouge Pavé de julienne au curcuma, riz pilaf au poivron, Chorizo et moule Salade, Fromages Café ou thé gourmand	

Semaine du 17 novembre au 20 novembre 2020

		Midi	Soir
Mardi			
	Mercredi	Crème Dubarry Steak sauté Bercy, pommes miettes Salade, Fromages Poire au vin	Œufs farcis Chimay Selle d'agneau farcie aux fruits secs, ragoût de fèves Fromages de Loire Crêpes Suzette
Jeudi		Choucroute alsacienne au riesling Salade, Fromages Kougloff glacé	Œuf parfait, soubise d'oignons doux, chips de pain Dos de cabillaud rôti, risotto de petit épeautre à l'estragon et jus de viande Salade, Fromages Millefeuille chocolat blanc, fruits rouges
	Vendredi		



Semaine du 24 novembre au 27 novembre 2020

		Midi	Soir
Mardi			
	Mercredi	Salade d'endive au Neufchâtel Estouffade de bœuf bourguignonne, pommes persillées Salade, Fromages Tarte fine aux pommes sauce caramel	Tartare de Saumon à l'aneth, aquavit et blinis Pavé de biche sauce grand veneur, purée de panais Fromages Forêt Noire sauce anglaise
Jeudi			SOIRÉE À THÈME GLOBE TROTTER
Vendredi			



Semaine du 1^{er} décembre au 4 décembre 2020

		Midi	Soir
Mardi			
	Mercredi	Potage cultivateur Blanquette de veau à l'ancienne Salade, Fromages Tarte Normande	SOIRÉE À THÈME VINS ET FROMAGES
Jeudi		Salade au Neufchâtel chaud Poulet rôti, légumes de saison Salade, Fromages Tarte fine aux pommes	
Vendredi			

Semaine du 8 décembre au 11 décembre 2020

		Midi	Soir
Mardi			
	Mercredi	Salade de truite fumée aux agrumes Pintadeau rôti sur canapé, pommes gaufrettes Salade, Fromages Tarte au chocolat sauce anglaise	Millefeuille de carpaccio de Saint Jacques et betteraves Côte de bœuf sauce béarnaise, frites de patates douces aux épices Salade, Fromages Saint Honoré
Jeudi		Salade d'endive au bleu d'Auvergne Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf Salade, Fromages Sablé aux agrumes	MENU DE NOËL
Vendredi		Brick de crevettes aux herbes, beurre citron à la menthe Darne de colin pochée, écrasée de pommes de terre, Sauce hollandaise Salade, Fromages Tiramisu aux spéculoos	

Semaine du 15 décembre au 18 décembre 2020

		Midi	Soir
Mardi			
	Mercredi	Œuf mollet croquant à la bourguignonne Faisan à la royale Salade, Fromages Roulé marquise et son coulis de fruits	Terrine de foie gras, pain d'épices maison, chutney oignons et mangue Poularde pochée en demi deuil, légumes tournés Fromages Ile de France Bûche pralinée au citron vert
Jeudi		Rillettes de saumon au gingembre et aux citrons confits Magret de canard au miel épicé et aux fruits secs Salade, Fromages Bûche passion abricot	SOIRÉE À THÈME TERRE ET MER
Vendredi		Assiette de fruits de mer (huîtres, langoustines et crevettes) Daube de sanglier aux aïelles Fromages Nougat glacé	VACANCES DE LA NOËL





Semaine du 5 janvier au 8 janvier 2021

	Midi	Soir
Mardi		Saint Jacques rôties, risotto de coques, Beurre de coquillages au pistou, dentelle parmesane Noisettes de biche, sauce poivrade, flanc de céleri, poire pochée Salade, Fromages Forêt noire
Mercredi	Œufs pochés Bragance Pavé de sandre en croûte de noisettes Salade, Fromages Galette des rois	
Jeudi	Blancs de poireaux, sauce gribiche Escalope à la crème et aux champignons Salade, Fromages Île flottante	
Vendredi	Beignets de crevettes sauce tartare Waterzoi de volailles aux petits légumes et riz pilaf Salade, Fromages Galette des Rois	



Semaine du 12 janvier au 15 janvier 2021

	Midi	Soir
Mardi		Soupe de poissons et sa rouille Poulet aux écrevisses, courgettes tournées Salade, Fromages Crêpes flambées au cointreau et sa glace
Mercredi	Salade de Neufchâtel chaud Poulet rôti, légumes du château Salade, Fromages Gratin de pamplemousse à la rose	ÉPREUVES D'EXAMEN AU RESTAURANT
Jeudi		SOIRÉE À THÈME MENU VÉGÉTARIEN
Vendredi	Feuilleté de foies de volaille aux poireaux Sole grillée beurre d'anchois Salade, Fromages Œufs à la neige au vin rouge	

Semaine du 19 janvier au 22 janvier 2021

		Midi	Soir
Mardi			Escalope de foie gras aux biscuits roses, Chutney d'oignons et de mangue Râble de lapin, gratin dauphinois Salade, Fromages Ananas entier rôti, sorbet au vieux rhum
	Mercredi	Antipasti à l'italienne Osso bucco piémontaise Salade, Fromages Tiramisu	
Jeudi		MENU HAUTS DE FRANCE Ficelle picarde Waterzoi de poissons aux petits légumes glacés Fromages du Nord Crème brûlée à la chicorée et son spéculoos	SOIRÉE À THÈME ARTISANS DU MONDE
	Vendredi	Poêlée de gambas flambées au whisky Rognons de veau Beaugé, purée de céleri Fromages des Hauts de France Poire Belle Hélène	

Semaine du 26 janvier au 29 janvier 2021

		Midi	Soir
Mardi			Ravioles de langoustines sauce américaine Filet mignon de porc farci au chorizo poêlé, Polenta et chutney de fruits secs Salade, Fromages Brioche perdue aux cerises flambées et sa glace
	Mercredi	Crème de champignons aux noix Filets de limande-sole façon dieppoise Salade, Fromages Tarte tatin et sa crème fraîche	
Jeudi		Rémoulade de céleri aux crevettes et pommes vertes Steak au poivre, gratin de pommes de terre Salade, Fromages Choux à la crème	
	Vendredi	Crème de potiron au lait de coco Koulibiac de Saumon au beurre blanc Salade, Fromages Fondant caramel beurre salé	

Semaine du 2 février au 5 février 2021

		Midi	Soir
Mardi Mercredi Jeudi Vendredi			SOIRÉE À THÈME EXCURSION EN ITALIE
		Brick à l'œuf et au thon Tajine d'agneau aux abricots, boulgour Salade, Fromages Soupe glacée aux agrumes et aux épices, sorbet clémentine	
		MENU SAVOYARD Tarte savoyarde Pavé de truite grenobloise polenta aux herbes Fromages de Savoie Mont blanc	Gambas sautées et ragoût de légumes en bouillabaisse, œuf coulant Pavé de Bar en croûte de pomme de terre, asperges étuvées au lard Salade, fromages Meringue légère pochée aux fruits rouges
		Salade périgourdine Entrecôte double sauce marchand de vin, pommes croquettes Fromages Sud-ouest Sabayon de fruits frais au champagne	

Semaine du 9 février au 12 février 2021

		Midi	Soir
Mardi Mercredi Jeudi Vendredi			Assiette de jambon cru et ses condiments Selle d'agneau farcie et sa garniture Salade, Fromages Mousse cassis
		Salade d'endives au bleu d'Auvergne Navarin aux pommes Salade, Fromages Choux chantilly	
		Salade de truite fumée aux agrumes Sauté de veau marengo Salade, Fromages Tarte aux fruits	SOIRÉE À THÈME MENU PRODUITS FUMÉS
		Bisque de poissons et sa garniture Médaille de lotte au lard et tuile parmesan Fromages normands Crêpes flambées au cointreau et chantilly	

Semaine du 16 février au 19 février 2021

	Midi	Soir
Mardi		Saumon froid à la parisienne, sauce verte Suprême de poulet sauté aux olives, haricots gratinés au basilic Salade, Fromages Buffet de desserts
Mercredi		
Jeudi	MENU ANGLO-SAXON Salade de crevettes et bacon Fish and chips Salade, Fromages Crumble pommes framboises	SOIRÉE À THÈME BRITISH
Vendredi	Ficelle picarde Escalope Vallée d'Auge Salade, Fromages Tarte fine aux poires sauce caramel	VACANCES D'HIVER





Semaine du 9 mars au 12 mars 2021

	Midi	Soir
Mardi		Beignets de jambon, sauce tartare Caneton en deux cuissons, riz aux épices Salade, Fromages Quatre quarts aux pommes façon Tatin, caramel au beurre salé
Mercredi	Profiteroles d'escargots en persillade douce Steak au poivre pommes allumettes Salade, Fromages Riz au lait crémeux caramel de banane	Assiette de jambon cru et son pain de champagne Croustillant de pintade au miel et pamplemousse Salade, Fromages Meringue blonde croquante glacée
Jeudi		
Vendredi	Millefeuille de légumes au bacon, Gravlax de Saumon et chapati Couscous de lotte aux petits légumes, beurre safrané Salade, Fromages Dame blanche	

Semaine du 16 mars au 19 mars 2021

	Midi	Soir
Mardi		SOIRÉE À THÈME FÊTONS LA SAINT PATRICK
Mercredi	MENU ANGLO-SAXON Œufs frits au bacon Fish and chips Crumble de pommes et framboises glace Baileys	SOIRÉE "TRAITEUR" Carpaccio de bœuf au parmesan et huile d'olive Paella valencia Buffet desserts
Jeudi		SOIRÉE À THÈME LES GRANDS CHEFS
Vendredi	Terrine de poissons sauce andalouse Côte d'agneau panée, pomme Macaire Cake caramélisé compotée de griottes glace pistache	

Semaine du 23 mars au 26 mars 2021

	Midi	Soir
Mardi		Chartreuse de poissons aux fruits de mer en deux sauces Filet de canard au miel et au citron, pommes dauphines et champignons de Paris Tartelette amandine aux framboises, crème brûlée pistache
Mercredi	Rouget meunière, coulis de piperade, courgette marinée Contre filet rôti, jardinière de légumes Panacotta aux fruits rouges	Encornet farcis aux fruits secs Gibelotte de lapin aux olives, polenta Tulipe de pêches flambées glace vanille
Jeudi		SOIRÉE À THÈME VOYAGE EN SCANDINAVIE
Vendredi	Assiette scandinave, crème de raifort Sandre au lard, genevoise de langoustines, légumes printaniers Tarte au chocolat, sorbet à l'orange	

Semaine du 30 mars au 2 avril 2021

	Midi	Soir
Mardi		Crème d'asperges et ses morilles au lard fumé Crumble de sandre sauce satay, légumes au wok Tarte tatin
Mercredi	Bavarois de tomate Filets de haddock pochés, sauce Hollandaise Œufs à la neige	Asperges blanches, sauce mousseline aux herbes Râble de lapin farci, jus de grecque et polenta aux herbes Moka au café
Jeudi	MENU SURPRISE ...	SOIRÉE À THÈME FRUITS DE MER
Vendredi		

Semaine du 6 avril au 9 avril 2021

		Midi	Soir
	Mardi		SOIRÉE À THÈME ÉVASION EN ASIE
	Mercredi	Blinis de saumon fumé, beurre blanc et œuf mollet Filet de canard à l'orange Salade, Fromages Tarte fine aux abricots caramélisés	Aumônière de fruits de mer, sauce crustacée Carré de veau poêle Choisy Fromages du Grand-Est Soufflé glacé à la mangue
	Jeudi	Salade paysanne Fricassée de volaille à l'ancienne, riz pilaf Salade, Fromages Tartelette amandine framboises	
	Vendredi	Tempura de crevettes, sauce andalouse Filet de canard au miel et au citron Salade, Fromages Tarte amandine aux framboises	

Semaine du 13 avril au 16 avril 2021

		Midi	Soir
	Mardi		Tartare de saumon et blinis Filet de bœuf en croûte Salade, Fromages Omelette norvégienne aux pêches
	Mercredi	Tarte aux moules et crevettes, crème de pistou Entrecôte grillée, beurre maître d'hôtel, frites Salade, Fromages Pêche melba	Amuse-bouche Plateau de fruits de mer (huitres 5, bulots, bigorneaux, 3 langoustines, crevettes et ½ tourteau) Fromages Assiette gourmande
	Jeudi	Terrine aux 2 saumons Escalope viennoise pommes sautées à cru Salade, Fromages Forêt noire	Terrine de volaille au potiron et gambas à l'orange Roulade de sole au lard fumé, pommes de terre confites et jus de poulet à l'oignon Salade, fromages Crème catalane et ses petits fours
	Vendredi	Terrine de foies de volaille, confit d'oignons rouges Poulet sauté façon basquaise Salade, Fromages Cake caramélisé au citron	

Semaine du 20 avril au 23 avril 2021

	Midi	Soir
Mardi		SOIRÉE À THÈME SOIRÉE DES CANARDIERS
Mercredi	Salade méditerranéenne Maquereau rôti, julienne de légumes au bouillon de coques et curcuma Salade, Fromages Tarte au citron	Espadon mariné au citron et féroce d'avocat Epaule d'agneau lentement braisée pommes boulangères, tian de légumes Fromages corse Millefeuilles pistache framboises
Jeudi	Œufs farcis Chimay Contrefilet rôti, jardinière de légumes Salade, Fromages Tartelette au chocolat	SOIRÉE À THÈME MENU DES FORESTIERS
Vendredi	Blinis de sarrasin et rillettes aux deux saumons Paupiette de volaille farcie aux herbes Salade, Fromages Eclairs chocolat café	VACANCES DE PRINTEMPS



Semaine du 11 mai au 14 mai 2021

	Midi	Soir
Mardi		ÉPREUVES EXAMEN RESTAURANT
Mercredi	Champignon à la grecque sauce mousseuse aux épices, œufs pochés Goujonnettes de poulet coco sésame noisette, purée de céleri Salade, Fromages Nage de fruits aux épices et son sorbet	
Jeudi		
Vendredi		

Semaine du 18 mai au 21 mai 2021

	Midi	Soir
Mardi		ÉPREUVES D'EXAMEN AU RESTAURANT
Mercredi	Verrine melon framboises Escalope milanaise, tian de légumes Salade, Fromages Savarin aux fruits	Gaspacho andalou, pétale de sésame Bar grille au fenouil, ratatouille et riz sauvage Fromages Auvergne Rhône Alpes Bavarois aux fraises et au basilic
Jeudi	Tarte fine aux poivrons et au chèvre Dos de cabillaud poché, sauce vierge, tomate provençale et frites de polenta Salade, Fromages Fraise melba	SOIRÉE À THÈME AU FAST FOOD
Vendredi	Salade de chèvre chaud Bavette à l'échalote, pommes dauphine et flan de légumes Fromages Soupe de melon aux framboises	

Semaine du 25 mai au 28 mai 2021

	Midi	Soir
Mardi		
Mercredi	Rillettes aux deux saumons Côtes d'agneau caramélisées, légumes de saison Salade, Fromages Tiramisu aux fruits rouges et chocolat blanc	Pissaladière niçoise Petits farcis niçois Salade, Fromages Tarte tropézienne
Jeudi	Salade tiède de raie Entrecôte béarnaise Salade, Fromages Tarte citron	SOIRÉE À THÈME DE LA TERRE À LA MER
Vendredi	Moules marinières Mixed grill, pommes allumettes Salade, Fromages Profiteroles au chocolat	

Semaine du 1^{er} juin au 4 juin 2021

	Midi	Soir
Mardi		
Mercredi	LES HASARDS DU MARCHÉ ...	ÉPREUVES D'EXAMEN AU RESTAURANT
Jeudi	MENU SURPRISE ...	Brochettes de Saint Jacques grillées, compotée d'échalotes au vin rouge, écume d'huîtres Râbles de lapereau en caramel de coriandre, frites de polenta Salade fromages L'Extase
Vendredi		

Semaine du 8 juin au 11 juin 2021

	Midi	Soir
Mardi		
Mercredi		
Jeudi		Saumon mariné aux épices, chapati Charlotte de Saint Jacques aux endives, jus de viande au vin rouge Salade fromages Fondant au caramel, pommes façon tatin, beurre de pommes
Vendredi		



Les Gobelins

Château de Mesnières



Les Gobelins

Château de Mesnières



76270 Mesnières en Bray
Restaurant d'application
Réservation au 02 35 93 10 04