

les gobelins

Château de Mesnières



2018/2019

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 2018/2019 dans le cadre prestigieux du Château de Mesnières-en-Bray.

En vous associant aux repas confectionnés et servis par les jeunes en formation dans les cycles d'hôtellerie-restauration du Lycée Daniel Brottier, vous nous permettez de faire « rayonner » un peu de la gastronomie française que nous mettons à l'honneur au Château de Mesnières.

Car ce sont bien les jeunes, guidés, accompagnés et valorisés par leurs enseignants, qui 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 les savoir-faire, savoir être et professionnalisme qui leur sont demandés, sachez aussi qu'ils sont en formation et que le restaurant gastronomique est avant tout un lieu d'apprentissage.

L'organisation des réservations a été confiée à Mme Guylaine POYER qui saura répondre à vos attentes. Des menus spécifiques peuvent vous 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 2019. Si vous le souhaitez, vous serez amenés à être « convives » lors de situations d'évaluations nécessaires à l'obtention des différents diplômes préparés dans notre lycée hôtelier (cette mention est par ailleurs portée sur les menus présentés dans ce livret).

Avec tous les élèves et leurs professeurs, nous vous souhaitons de très beaux moments conviviaux au Château de Mesnières-en-Bray.

Gilles PELLETIER
Chef d'Etablissement

Thierry LECROQ
Coordinateur pédagogique



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 à 12h00

pour le dîner à 19h00.

Ces horaires correspondent aux heures d'enseignement, soit de 12h00 à 14h30 pour le déjeuner, soit de 19h00 à 21h15 pour le dîner

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

Semaine du 3 au 7 septembre 2018

	MIDI	SOIR
Mardi	Fermé	Fermé
Mercredi	Fermé	Fermé
Jeudi	Fermé	Fermé
Vendredi	Fermé	Fermé

	MIDI	SOIR
Mardi	Fermé	Fermé
Mercredi	Fermé	Fermé
Jeudi	Fermé	Fermé
Vendredi	Fermé	Fermé

Semaine du 11 au 14 septembre 2018

Semaine du 18 au 21 septembre 2018

	MIDI	SOIR
Mardi	Fermé	Fermé
Mercredi	Fermé	Fermé
Jeudi	Fermé	Fermé
Vendredi	Fermé	Fermé

	MIDI	SOIR
Mardi	Cocktail d'avocat au pamplemousse et crevettes Faux filet sauté Bercy, pommes dauphines et pois gourmands Salade et Fromages Mousse au chocolat et son sablé	Feuilleté de chèvre aux épinards Magret de canard sauce poivre, flan de légumes et pommes amandines Salade et Fromages Mousse à la passion
Mercredi	Quiche lorraine Goujonnettes de poisson sauce tartare, riz créole Salade et Fromages Nage de fruits et son sorbet	Fermé
Jeudi	Assiette de crudités Escalope viennoise, Pommes sautées à cru Salade et Fromages Brownie crème anglaise	Fermé
Vendredi	Champignons à la grecque, tomates confites et tzatziki Bavette aux échalotes caramélisées, tulipe de pommes noisettes Salade et Fromages Tarte aux pommes à la normande	Fermé

	MIDI	SOIR
Mardi	<p>Assiette de cochonailles et ses condiments Magret de canard au miel et citron, pommes Darphin et légumes du château Salade et Fromages Sablé normand aux fruits rouges</p>	<p>Crème de potiron au lard et moules Filet mignon de porc à la bière, frites de Cantal et poireaux fondants Salade et Fromages Café ou thé gourmand</p>
Mercredi	<p>Verrine océane Aile de raie grenobloise, pommes persillées Salade et Fromages Crêpes farcies aux fruits d'automne, sauce caramel</p>	Fermé
Jeudi	<p>Verrine à l'avocat et aux agrumes Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf Salade et Fromages Tarte aux fruits</p>	Fermé
Vendredi	<p>Quiche au cheddar, fondue de tomates au cumin Dos de cabillaud meunière, pommes au four et carottes glacées Salade et Fromages Pannequet à la mangue et caramel d'orange</p>	Fermé

Semaine du goût

	MIDI	SOIR
Mardi	Menu liégeois	Menu aux saveurs vanillées
Mercredi	Saveurs épicées Rillettes de saumon au gingembre et aux citrons confits Magret de canard au miel épicé et aux fruits secs, légumes oubliés - Salade et Fromages Poire au vin épicé	Fermé
Jeudi	Menu régional Coquille Saint Jacques façon dieppoise Pavé de truite de chez Kot sauté au chou de Saint Saëns Salade et son Neufchâtel chaud Feuilleté aux pommes calvados, caramel au beurre salé	Fermé
Vendredi	Menu autour de la poire Céviche de Saint Jacques et poires sauce soja sucrée et pimentée Filet mignon de porc aux poires Conférence Salade et Fromages La poire dans tous ses états	Fermé

	MIDI	SOIR
Mardi	Crevettes panées à l'orientale sauce tomate épicée Sauté de veau aux agrumes, endives à l'orange Salade et Fromages Crêpes Suzette	Soirée Bourguignonne
Mercredi	Tarte fine aux poivrons et au chèvre Fricassée de volaille à l'ancienne, riz pilaf Salade et Fromages Mousse au chocolat	Fermé
Jeudi	Menu Flamand Salade de choux à la flamande Waterzooï de poissons Salade et Fromages Crème brûlée à la chicorée et son spéculos	Fermé
Vendredi	Terrine de canard aux champignons et noisettes, sauce moutarde Pavé de saumon à l'unilatéral, lentilles vertes, sauce paloise Salade et Fromages Riz au lait crémeux, caramel de banane	Fermé

	MIDI	SOIR
Mardi	Fermé	Repas Jardin des Poilus
Mercredi	Menu Auvergne Crème de lentilles vertes au lard fumé, œuf poché Escalope à la fourme d'Ambert Fromages d'Auvergne Flognarde aux poires	Fermé
Jeudi	Velouté de champignons et sa crème renversée Pavé de bœuf au poivre Salade et Fromages Profiteroles au chocolat	Chartreuse de poisson aux fruits de mer, beurre de coquillages au basilic Jambonnette de canard à l'orange et ses garnitures Salade et Fromages Entremet cappuccino
Vendredi	Fermé	Fermé

	MIDI	SOIR
Mardi	Fermé	Choux aux escargots sauce mousseuse à l'ail et au persil Bar en croûte de sel, viennoise de légumes et riz pilaf Salade et Fromages Parfait glacé aux poires, poires caramélisées et crumble croquant
Mercredi	Croustade aux champignons Fricassée de volaille vigneronne Salade et Fromages Verrine Nuit Saint Georges	Fermé
Jeudi	Fermé	Fermé
Vendredi	Fermé	Fermé

	MIDI	SOIR
Mardi	Fermé	Saumon fumé et ses toasts, crème à l'aneth Carré d'agneau croûte d'épices, coco de Paimpol et samosas aux agrumes Salade et Fromages Terrine de crêpes à la noix de coco, compote d'abricots secs et sa glace
Mercredi	Salade de truite fumée Sauté de veau Marengo Salade, Fromages Tarte fine aux pommes, sauce caramel	Fermé
Jeudi	Menu savoyard Tarte savoyarde Pavé de truite grenobloise, Polenta aux herbes Fromages de Savoie Café gourmand	Saint Jacques façon dieppoise Filets de sole sauce vin blanc, tagliatelles à l'encre de seiche Salade et Fromages Omelette norvégienne (pour 4 pers)
Vendredi	Fermé	Fermé

	MIDI	SOIR
Mardi	Potage de tomates aux quatre épices et mozzarella Fricassée de poulet aux coques et safran, riz pilaf Salade et Fromages Choux chantilly caramélisés	Carpaccio de dorade et Saint Jacques, légumes marinés, blinis de sarrasin Côte de bœuf grillée sauce Choron, pommes Pont Neuf et tomates provençales Salade et Fromages Charlotte à la vanille et au chocolat, caramel au citron vert et gingembre
Mercredi	Velouté de potimarron aux châtaignes Truite aux amandes Salade et Fromages Beignets aux pommes	Fermé
Jeudi	Moules marinières Pintadeau rôti Salade et Fromages Tarte normande	Crème de champignons aux noix et beignets soufflés Râble de lapin farci et légumes de saison Salade et Fromages Mousse cassis
Vendredi	Fermé	Soirée Calao

	MIDI	SOIR
Mardi	Soupe de potiron au lard, galette de Beaufort Côte de porc charcutière pommes parmentière Salade et Fromages Crêpe farcie aux fruits d'automne	Assiette de fruits de mer Pavé de cerf sauce grand veneur, légumes d'hiver glacés Salade et Fromages Saint Honoré aux clémentines
Mercredi	Fermé	Fermé
Jeudi	Fermé	Soirée à Thème (PRIX A DETERMINER) Soirée Canardier
Vendredi	Talmouses en tricorne Couscous de lotte et langoustines aux agrumes Salade et Fromages Crème brûlée à la vanille	Fermé

Semaine du 4 au 7 décembre 2018

	MIDI	SOIR
Mardi	Millefeuille de légumes au bacon, crème de céleri au basilic Chou farci au saumon, vinaigrette tiède de poivrons Salade et Fromages Sabayon de fruits exotiques	Saint Jacques au lard et crème de potiron Poulet aux écrevisses et pommes Maxim's Salade et Fromages Parfait d'orange glacé au Grand Marnier, écume de chocolat
Mercredi	Fermé	Fermé
Jeudi	Fermé	Ravioles de langoustines au bouillon d'ail doux Osso bucco de jarret de veau piémontais Salade et Fromages Gelée de clémentines, mousse chocolat blanc
Vendredi	Fermé	Fermé

	MIDI	SOIR
Mardi	Filets de sole dieppoise Noisettes de chevreuil sauce Grand Veneur, trilogie de purées Salade et Fromages Roulé marquise et son coulis de fruits rouges	Terrine de foie gras, chutney et pain d'épices maison grillé Filet de bœuf en croûte sauce madère et sa garniture Salade et Fromages Bûche macaron, ganache au chocolat au lait et au rhum
Mercredi	Fermé	Fermé
Jeudi	Fermé	Escalope de foie gras à la pomme caramel et pain d'épices Pavé de cerf sauce grand veneur Salade et Fromages Assiette gourmande autour du chocolat
Vendredi	Saumon cru mariné aux épices et chapati Risotto de fruits de mer à la manière d'une paëlla Salade et Fromages Bûche croustillante aux fruits rouges	Fermé Vacances de Noël



	MIDI	SOIR
Mardi	<p>Œuf mollet croquant aux écrevisses</p> <p>Roulade de limande au lard, jus de poulet fumé, pommes rissolées, oignons frits</p> <p>Salade et Fromages</p> <p>Pancakes à l'ananas et sirop d'érable</p>	Fermé
Mercredi	<p>Bavarois de céleri, crème mousseuse au bleu d'Auvergne</p> <p>Poulet rôti, petits pois à la française</p> <p>Salade et Fromages</p> <p>Galette des Rois</p>	Fermé
Jeudi	<p>Cake tiède au poulet</p> <p>Darne de colin pochée beurre fondu, pommes persillées</p> <p>Salade et Fromages</p> <p>Poire belle Hélène</p>	<p>Encornets farcis aux fruits secs</p> <p>Waterzooi de pintadeau aux petits légumes</p> <p>Salade et Fromages</p> <p>Millefeuille de banane, mousse au chocolat blanc, cocktail de lassis indien</p>
Vendredi	<p>Soupe de potiron au lard, galette de Beaufort</p> <p>Souris d'agneau braisée au citron confit et ragoût de fèves</p> <p>Salade et Fromages</p> <p>Galette des Rois</p>	Fermé

	MIDI	SOIR
Mardi	Salade de truite fumée aux agrumes et sa vinaigrette Blanquette de veau à l'ancienne, polenta crémeuse Salade et Fromages Poire Belle Hélène	Soirée à Thème Soirée Aquitaine
Mercredi	Fermé	Fermé
Jeudi	Terrine de foies de volailles, confit d'oignons rouges Truite pochée au beurre blanc, fondue de poireaux et pommes à l'anglaise Salade et Fromages Île flottante	Huîtres froides au vinaigre de cidre céleri et pommes granny Potée de lotte à la moutarde de Meaux Salade et Fromages Buffet de desserts
Vendredi	Ficelle picarde Waterzooi de poissons, riz aux petits légumes Salade et Fromages Cramique perdue et sa glace	Fermé

	MIDI	SOIR
Mardi	Bouillabaisse de gambas à la badiane et à l'œuf poché Suprême de poulet farci aux escargots, jus de persil et gratin de haricots verts Salade et Fromages Pommes flambées et son sorbet pommes vertes	Fermé
Mercredi	Assortiment de légumes à la grecque Entrecôte grillée sauce béarnaise, pommes Pont Neuf et tomate provençale Salade et Fromages Éclairs café, chocolat	Fermé
Jeudi	Menu Bourgogne Œufs en meurette Fricassée de lapin dijonnaise Fromages de Bourgogne Amandine au cassis et son sorbet	Risotto de fruits de mer à la manière d'une paëlla Filet de caille en jus de tajine, lentilles vertes Salade et Fromages Crème renversée au carambar, crumble, sauce caramel, pommes séchées
Vendredi	Assiette scandinave sauce raifort Carbonnade flamande pommes pont neuf Salade et Fromages Tarte amandine aux poires	Fermé

	MIDI	SOIR
Mardi	Velouté de coco au curry, nem de crabe Pavé de bœuf grillé, polenta au cœur coulant, coulis de poivrons tomate et tapenade Salade et Fromages Millefeuille à l'orange	EXAMEN RESTAURANT (TABLE DE DEUX ET TABLE DE QUATRE)
Mercredi	Fermé	Fermé
Jeudi	Fermé	Fermé COUPE GEORGES BAPTISTE
Vendredi	Blinis de sarrasin, rillettes aux deux saumons Salmis de pigeon, pommes fondantes Salade et Fromages Sabayon de fruits frais	Fermé

	MIDI	SOIR
Mardi	Tartelette à la tomate aux olives Bouillabaisse Salade et Fromages Œuf à la neige et coulis de fruits rouges au vin rouge	EXAMEN RESTAURANT (TABLE DE DEUX ET TABLE DE QUATRE)
Mercredi	Rémoulade de céleri aux crevettes et aux pommes vertes Sole meunière, garniture florentine Salade et Fromages Tarte fine au chocolat et aux framboises	Fermé
Jeudi	Œufs farcis Chimay Paupiette de volaille farcie aux herbes et ses légumes d'hiver Salade et Fromages Tarte tiède aux poires, coulis de framboises	Soirée à Thème Soirée Méditerranéenne
Vendredi	Beignet de gambas, salade de chou blanc à la coriandre Tajine d'agneau aux abricots, boulgour Salade et Fromages Cake au citron, griottes flambées et glace pistache	Fermé Vacances de Février

	MIDI	SOIR
Mardi	Salade de gésiers et magret fumé, vinaigrette au vin rouge Pavé de sandre au curry, riz pilaf aux poivrons, chorizo et moules Salade et Fromages Nage de fruits exotiques, sorbet mangue	Fermé
Mercredi	Blancs de poireaux, sauce gribiche Escalope à la crème et aux champignons Salade et Fromages Semoule aux raisins, sauce caramel	Fermé
Jeudi	Menu asiatique Bouillon asiatique au poulet et aux champignons Sauté de porc aigre doux à l'ananas Salade et Fromages Riz au lait crémeux, caramel de banane.	Cappuccino de lentilles à l'œuf mollet, chantilly de lard Pot au feu de canard au foie gras Salade et Fromages Tartelette amandine aux framboises, crème brûlée pistache
Vendredi	Tartelette de légumes au Saint Nectaire Croustillant de pintade au miel et pamplemousse rose Salade et Fromages Nougat glacé aux fruits mendiants, poêlée de granny Smith	Fermé

	MIDI	SOIR
Mardi	Tarte fine à la fondue d'endives et rougets, crème d'olives noires Paupiette de poulet aux légumes du château Salade et Fromages Ananas caramélisé et sa glace	Fermé
Mercredi	Menu Ile-de-France Potage julienne d'Arblay Médaille de porc pané, sauce à la moutarde de Meaux Salade et son brie chaud Moelleux au chocolat	Fermé
Jeudi	Salade tiède de raie aux agrumes Poulet sauté Vallée d'Auge Salade, Fromages Crêpes au beurre salé	Galette de blé noir au cabillaud, pilaf à l'andouille fumée, carotte au jus Agneau en 2 cuissons, épaule confite aux agrumes, carré rôti laitue braisée Salade et Fromages Fraisier
Vendredi	Crème de champignons au porto Pavé de julienne au curcuma, riz pilaf au poivron, chorizo et moules Salade et Fromages Tarte choco-banane à la coco	Fermé

	MIDI	SOIR
Mardi	Allumettes aux anchois Côte d'agneau panée pommes Macaire Salade et Fromages Brownie aux noix de pécan, crème anglaise	Fermé
Mercredi	Terrine aux 2 saumons Suprême de poisson à la julienne de légumes et au safran riz créole Salade et Fromages Tarte au chocolat	Fermé
Jeudi	Menu Alsace Flammeküche Choucroute de poissons Salade et Fromages Mirabelles flambées	Bouillabaisse de gambas à la badiane et œuf poché Mignon de porc sauté aux épices et lait de coco, tagliatelles Salade et Fromages Matafan aux pommes, crème réduite orange cannelle, glace vanille
Vendredi	Tartare de saumon et concombre à l'aneth Poulet grillé à l'américaine sauce diable, pommes paille Salade et Fromages Tiramisu aux fruits rouges et chocolat blanc	Fermé

	MIDI	SOIR
Mardi	Brick de crevettes, beurre citron à la menthe Mignonnettes de poulet coco sésame noisette, riz madras et crème de volaille au coco Salade et Fromages Tarte fine	Fermé
Mercredi	Menu Anglo-Saxon Salade de crevettes et bacon Fish and chips Salade et Fromages Crumble pommes framboises	Fermé
Jeudi	Menu Provençal Pissaladière Petits farcis niçois Salade et Fromages Nougat glacé	Millefeuille de légumes au bacon, crème de céleri au basilic Pavé de dorade sauté, marinière d'épices, fine ratatouille Salade et Fromages Dacquoise pistache, mousseline et fruits rouges
Vendredi	Beignet de langoustines sauce andalouse Sole meunière pommes au four et carottes au cumin Salade et Fromages Sablé breton crémeux aux agrumes	Fermé

	MIDI	SOIR
Mardi	Soupe de coquillages au lait de coco et chorizo Filets de caille en jus de tagine Salade et Fromages Tiramisu aux agrumes	Chartreuse de poisson aux fruits de mer aux deux sauces Lotte au lard, beurre de coquillages au paprika et chorizo Salade et Fromages Millefeuille aux fraises et crème pistache
Mercredi	Fermé	Fermé
Jeudi	Fermé	Soirée à Thème (PRIX A DETERMINER) Soirée à la Cour du Roy Soleil
Vendredi	Fermé	Fermé

	MIDI	SOIR
Mardi	Tarte fine de rougets façon pissaladière Filet de veau rôti, jus safrané, gratin Bayaldi Salade et Fromages Beignets de fruits sauce chocolat	Tarte à la brousse et menthe Parmentier de caneton au brocciu Salade et Fromages Tiramisu à la châtaigne
Mercredi	Menu Outre-Mer Beignets de gambas sauce rougaille et légumes crus marinés Curry d'agneau, riz madras Salade et Fromages Tarte fine mangue/ananas	Fermé
Jeudi	Pressé d'aile de raie en ravigote Contre-filet rôti, jardinière de légumes Salade et Fromages Tarte aux fraises	Assiette de fruits de mer Sandre au lard, genevoise de langoustines, légumes printaniers Salade et Fromages Assiette gourmande
Vendredi	Terrine de poissons aux deux saumons Darne de colin pochée, beurre citronné, pommes persillées et flan de légumes Salade et Fromages Crêpes Suzette	Fermé Vacances de printemps

	MIDI	SOIR
Mardi	<p>Œuf cocotte basquaise, mouillette de tapenade Thon mariné au gingembre et citronnelle, riz coco Salade et Fromages Tarte citron et son sorbet</p>	<p>Espadon mariné aux citrons verts et féroces d'avocat Darne de saumon grillée, beurre de tomates, riz basmati et julienne de légumes fris Salade et Fromages Savarin exotique, granité au citron et ananas caramélisé</p>
Mercredi	<p>Ficelle picarde Poulet sauté chasseur Salade et Fromages Choux chantilly aux fraises</p>	Fermé
Jeudi	<p>Menu Sud-Ouest Crème de moules au safran et au chorizo, bohémienne de légumes Entrecôte bordelaise, pommes sarladaise Ossau Iraty et sa confiture de cerises noires Salade de fruits et son cannelé</p>	Fermé
Vendredi	<p>Cocktail d'avocat au pamplemousse et crevettes roses Carré d'agneau aux épices, couscous aux herbes caviar d'aubergines Salade et Fromages Panna Cotta au Cointreau, coulis de fruits rouges</p>	Fermé

	MIDI	SOIR
Mardi	Guacamole et gelée de poivrons tomates aux piments Filet d'agneau grillé, sauce pimentée, pommes confites sautées Salade et Fromages Soupe de fraises poivrée	Fermé
Mercredi	Fermé	Fermé
Jeudi	Fermé	Fermé
Vendredi	Fermé	Fermé

Semaine du 30 avril au 3 mai 2019



	MIDI	SOIR
Mardi	Tarte fine de langoustines à la tomate, mesclun provençal Pièce du boucher grillée béarnaise, légumes grillés confits Salade et Fromages Cerises flambées et leur sorbet	Fermé
Mercredi	Fermé	Fermé
Jeudi	Salade paysanne Dos de cabillaud poché sauce vierge Salade et Fromages Sablé breton aux framboises	Fermé
Vendredi	Cassolette de jeune bovin aux champignons Coquelet confit au chorizo et riz façon paëlla Salade et Fromages Fraises Melba	Fermé

	MIDI	SOIR
Mardi	Sablé au parmesan, légumes à la grecque, maquereau en saumure d'agrumes Magret de canard au poivre vert, pommes croquettes Salade et Fromages Cygne aux fruits frais	Soirée à Thème Soirée Provence
Mercredi	Fermé	Fermé
Jeudi	Menu Italie Assiette d'antipasti Escalope milanaise et tagliatelles fraîches Crostini au gorgonzola sur lit de salade Tiramisu aux fruits rouges	Fermé
Vendredi	Melon à l'italienne Truite grenobloise pommes persillées Salade et Fromages Fraisier à la pistache	Fermé

	MIDI	SOIR
Mardi	Soupe de concombres et queues de langoustines Filet de turbot au vin blanc, tagliatelles à l'encre Salade et Fromages Fromage blanc aux fruits rouges, écume de pamplemousse	Asperges blanches sauce hollandaise Carré de veau poêlé en méchoui, jus de tagine, semoule et brochettes de légumes Salade et Fromages Bavarois aux fraises, réduction de balsamique
Mercredi	PORTES OUVERTES	Fermé
Jeudi	MENU SURPRISE	Fermé
Vendredi	Saucisson en brioche sauce Porto Grenadin de veau Zingara, pommes cocotte Salade et Fromages Gratin de pamplemousse à la rose	Fermé

Semaine du 21 au 24 mai 2019

	MIDI	SOIR
Mardi	Tartare de saumon et blinis Côtes d'agneau panées, pommes Macaire à l'estragon Salade et Fromages Beignets de banane, sauce chocolat	Melon à l'italienne Paupiette de pintadeau, polenta moelleuse, jus de volaille aux tomates confites Salade et Fromages Pêche Melba
Mercredi	MENU SURPRISE	Fermé
Jeudi	Fermé	Fermé
Vendredi	Fermé	Fermé

	MIDI	SOIR
Mardi	Fermé	Tartare de saumon et dorade à la mangue et petite salade Encornets farcis aux fruits secs, coulis de poivrons et aubergines grillées Salade et Fromages Vacherin aux fruits rouges, glace vanille et sorbet framboise
Mercredi	Fermé	Fermé
Jeudi	Fermé	EXAMEN RESTAURANT (TABLE DE DEUX ET TABLE DE QUATRE)
Vendredi	Fermé	Fermé

Semaine du 4 au 7 juin 2019





Conception, maquettage : Thierry LAMBILLARD - lambith.fr

les gobelins

Château de Mesnières



76270 Mesnières en Bray