

# Restaurant

Saison 2022-2023



# Les Gobelins

## Château de Mesnières

Restaurant d'application

Réservation au 02 35 93 10 04

Ouvert

Le mardi : dîner

Le mercredi et le jeudi : déjeuner et dîner

Le vendredi : déjeuner



*Madame, Monsieur,*

*Bienvenu au restaurant « Les Gobelins »*

*C'est avec une grande joie que nous vous accueillons au sein du restaurant pédagogique « Les Gobelins » pour une année de découverte de repas proposés par les élèves et les étudiants du lycée hôtelier.*

*Cette joie, nous voulons la partager avec vous tous qui venez honorer depuis de très nombreuses années les « tables » proposées par nos élèves, nos étudiants, nos apprentis, leurs enseignants et leurs formateurs.*

*Cette joie, nous voulons aussi la partager avec l'ensemble des restaurateurs, les hôteliers et tous les professionnels de l'hôtellerie-restauration qui nous accompagnent dans la mise en œuvre des formations d'hôtellerie-restauration.*

*Comme chaque année, nous sommes sûrs que vous serez enchantés par les propositions culinaires que nous proposerons au cours de cette année 2023/2023. Que celles-ci puissent mettre à l'honneur les enseignements de qualité reçus par nos jeunes, le travail rigoureux, la persévérance et toutes les valeurs attachées à l'hôtellerie-restauration au service d'une clientèle dont nous savons l'attachement et les attentes !*

*De nouveau, vous pourrez mesurer combien notre École hôtelière s'inscrit totalement dans les savoirs et savoir-faire d'une profession qui a su transmettre aux jeunes des générations actuelles tout un patrimoine culinaire qui fait la renommée de notre pays dans bien des régions du monde. Vous apprécierez l'assiette, le service de table, l'originalité, l'excellence des propositions et l'invitation à venir découvrir non seulement les richesses culinaires et autres d'un site exceptionnel, le château de Mesnières-en-Bray, mais aussi une communauté éducative rassemblée autour des jeunes pour mieux vous accueillir.*

*Nous vous souhaitons de très belles soirées, heureux de partager ensemble de très beaux moments de convivialité.*

*Thierry LECROQ  
Directeur Adjoint  
Coordinateur Lycée Hôtelier*

*Gilles PELLETIER  
Chef d'établissement*



## ***Le plaisir de vous recevoir dans un site prestigieux***

Le restaurant pédagogique « **Les Gobelins** » vous accueille :

Le mardi : dîner

Le mercredi : déjeuner et dîner

Le jeudi : déjeuner et dîner

Le vendredi : déjeuner

*(A l'exception des périodes dites de stages pour nos élèves et uniquement en périodes scolaires)*

Nous vous accueillons :

Pour le déjeuner : début du service à 12h00, fin du service à 14h40.

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

***Les réservations doivent être faites par téléphone auprès de  
Madame Justine HUCHER au 02.35.93.10.04***

Les tarifs se comprennent sans les boissons :

Pour le midi : 17.00 €

Pour le soir : 20.00 €

Pour les soirées à thèmes : 30.00 €

**Semaine du 12 septembre au 16 septembre 2022**

	<b>Midi</b>	<b>Soir</b>
<b>Mardi</b>		Assiette de melon et de jambon cru Poulet grillé à l'américaine, pommes dauphines, sauce diable Salade, fromages Meringue blonde croquante, glace coco et fruits exotiques
<b>Mercredi</b>	Macédoine de légumes Steak sauté Bercy, pommes miettes Salade, fromages Crêpes aux fruits	Tarte à la tomate et aux olives Curry de poulet, riz pilaf Salade, fromages Charlotte aux framboises, coulis aux fruits rouges
<b>Jeudi</b>	Macédoine de légumes Escalope à la crème, pommes purée Salade, fromages Crème caramel	RESTAURANT FERMÉ
<b>Vendredi</b>	RESTAURANT FERMÉ	

**Semaine du 19 septembre au 23 septembre 2022**

	<b>Midi</b>	<b>Soir</b>
<b>Mardi</b>		Velouté de pommes de terre à l'ail au saumon fumé, pommes Maxim's Darne de saumon grillée, mousse de basilic, pilaf au thym Salade, fromages Tartelette amandine aux fruits
<b>Mercredi</b>	Crème Dubarry Côte de porc charcutière, pommes purée Salade, fromages Mousse au chocolat, crumble aux noisettes	Roulade de carrelet au lard fumé, jus de poulet et oignons frits Lapin en gibelotte aux champignons et galette de pommes de terre Salade, fromages Tarte rustique aux pommes caramélisées
<b>Jeudi</b>	Quiche lorraine Truite grenobloise, pommes persillées Salade, fromages Pêche melba	Carpaccio de poissons à l'huile d'olive et au parmesan, tomates séchées Saltimbocca de veau à la sauge et ses pâtes fraîches Plateau de fromages italiens Tiramisu fruits rouges et chocolat blanc
<b>Vendredi</b>	Tarte tomates, basilic et chèvre Bavette à l'échalote, pommes pont neuf Salade, fromages Pancakes sauce caramel beurre salé	

**Semaine du 26 septembre au 30 septembre 2022**

	<b>Midi</b>	<b>Soir</b>
<b>Mardi</b>		Bouillon d'herbes crème fouettée et tartine Cuisse de volaille braisée, ravioles sautées Salade, fromages Crêpes colonel
<b>Mercredi</b>	RESTAURANT FERMÉ	RESTAURANT FERMÉ
<b>Jeudi</b>	Salade niçoise Steak sauté Bercy, pommes miettes Salade, fromages Mousse au chocolat, crumble aux noisettes	SOIRÉE ACCORD METS ET VINS
<b>Vendredi</b>	Ficelle picarde Waterzooi de poissons aux petits légumes Salade, fromages Crème brûlée à la chicorée et ses mignardises	

**Semaine du 3 octobre au 7 octobre 2022**

	<b>Midi</b>	<b>Soir</b>
<b>Mardi</b>		Œuf mollet croquant bourguignonne Carré de veau à la bière, frites de cantal, poireaux fondants Salade, fromages Tulipe fraises Melba
<b>Mercredi</b>	RESTAURANT FERMÉ	RESTAURANT FERMÉ
<b>Jeudi</b>	Moules marinières Poulet cocotte grand-mère Salade, fromages Choux chantilly	RESTAURANT FERMÉ
<b>Vendredi</b>	Salade méditerranéenne Steak au poivre et ses garnitures Salade, fromages Carrot cake cassis fraise	

**Semaine du 10 octobre au 14 octobre 2022**

	<b>Midi</b>	<b>Soir</b>
<b>Mardi</b>	<i>SEMAINE DU GOÛT</i>	SOIRÉE VINS DE FRANCE Œuf poché, tuile de lard sur lit de fleurs au vin Médailon de bœuf façon bourguignonne purée de vitelotte à la vanille Plateau de fromages Blanc poché, figue rôtie et réduction de vin
<b>Mercredi</b>	RESTAURANT FERMÉ	RESTAURANT FERMÉ
<b>Jeudi</b>	Salade de truite fumée de chez kot Joue de bœuf au cidre Neufchâtel chaud et sa salade Crêpe farcie aux fruits d'automne, sauce caramel	RESTAURANT FERMÉ
<b>Vendredi</b>	MENU ALSACIEN Flammeküche Choucroute de faisan au riesling Munster chaud sur son lit de salade Tulipe de quetsches flambées et sa glace au marc d'Alsace	

**Semaine du 17 octobre au 21 octobre 2022**

	<b>Midi</b>	<b>Soir</b>
<b>Mardi</b>		Salade chinoise aux crevettes et noix de cajou Cuisse de lapin tandoori, compotée de fenouil, courgettes à l'anis, raita Salade, fromages Bavarois fruits rouges passion Timut (poivre)
<b>Mercredi</b>	RESTAURANT FERMÉ	RESTAURANT FERMÉ
<b>Jeudi</b>	Velouté de potimarron aux châtaignes Steak au poivre et ses garnitures Salade, fromages Œuf à la neige	SOIRÉE MAÎTRES D'APPRENTISSAGE
<b>Vendredi</b>	Terrine de lièvre aux fruits secs Pavé de julienne au curcuma, riz pilaf au poivron, chorizo et moules Salade, fromages Quatre quarts aux pommes façon Tatin, caramel beurre salé	





Semaine du 7 novembre au 11 novembre 2022

	Midi	Soir
Mardi		Crème d'hélianthus croustillant de pied de porc Filet de canard aux poires, crêpe de céleri Salade, fromages Meringue légère pochée caramel de poire
Mercredi	Velouté de potimarron aux châtaignes Poulet sauté chasseur, pommes noisettes Salade fromages Forêt noire	Champignons à la grecque, tomates confites et tzatziki <b>ou</b> Grecque de fenouil au safran, flan d'asperges, jus d'écrevisse mousseux Châteaubriand de bœuf sauce béarnaise, légumes du château <b>ou</b> Côte de bœuf grillée, sauce choron, pommes dauphines et flan de légumes Salade, fromages Charlotte aux pêches <b>ou</b> Pêches flambées sauce chocolat
Jeudi	Salade d'endive au bleu d'Auvergne Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf Salade, fromages Tarte au citron	RESTAURANT FERMÉ
Vendredi	RESTAURANT FERMÉ	

Semaine du 14 novembre au 18 novembre 2022

	Midi	Soir
Mardi		Éclair aux Saint Jacques et fondue d'endives Sole meunière au cumin artichaut au chorizo pommes rissolées, jus de veau Salade, fromages Bavarois au marron agrumes et cubèbe (poivre de Java)
Mercredi	Légumes à la grecque Escalope viennoise, pommes sautées à cru Salade, fromages Panna cotta au coulis de framboises	Cocotte d'escargots et champignons persillade en crumble Ballotine de volaille farcie aux mendians, sauce Vallée d'Auge, pomme Anna, tian de légumes <b>ou</b> Poulet aux écrevisses et courgettes Plateau de fromages Millefeuille aux fruits rouges <b>ou</b> Tarte en bande aux fruits d'automne
Jeudi	Crème Dubarry Goujonnettes de poissons, sauce tartare Salade, fromages Choux à la crème	RESTAURANT FERMÉ
Vendredi	RESTAURANT FERMÉ	RESTAURANT FERMÉ

**Semaine du 21 novembre au 25 novembre 2022**

	<b>Midi</b>	<b>Soir</b>
<b>Mardi</b>		SOIRÉE DOM-TOM
<b>Mercredi</b>	MENU THANKSGIVING	Aumônière de fruits de mer, sauce curry ou Ficelle picarde Filet de veau à la bière, frite de cantal, poireaux fondants ou Sauté de veau marengo aux tagliatelles Salade, fromages Mousse cassis ou Entremet Cappuccino
<b>Jeudi</b>	Œufs farcis Chimay Escalope viennoise, pommes sautées à cru Salade, fromages Nage de fruits aux épices	RESTAURANT FERMÉ
<b>Vendredi</b>	RESTAURANT FERMÉ	

**Semaine du 28 novembre au 2 décembre 2022**

	<b>Midi</b>	<b>Soir</b>
<b>Mardi</b>		RESTAURANT FERMÉ
<b>Mercredi</b>	Croustade de champignons, œuf poché Truite aux amandes, pommes persillées Salade, fromages Poire belle Hélène	SOIRÉE À BUT CARITATIF
<b>Jeudi</b>	RESTAURANT FERMÉ	Cobb salad Hamburger au cheddar ou Chicken burger, frites Plateau de fromages et salade Brownie aux noix de pécan, sauce anglaise vanille
<b>Vendredi</b>	Crème de chou-fleur aux coquillages Mignon de porc sauté aux épices et lait de coco, tagliatelles Salade, fromages Tarte amandine aux cassis	

**Semaine du 5 décembre au 9 décembre 2022**

	<b>Midi</b>	<b>Soir</b>
<b>Mardi</b>		RESTAURANT FERMÉ
<b>Mercredi</b>	Salade de neufchâtel chaud Escalope à la crème et aux champignons Salade, fromages Tarte fine aux pommes	Saint Jacques lutées et sa julienne de légumes ou Saint Jacques rôties, risotto de coques Selle d'agneau farcie en croûte de feuilletage ou Noisettes d'agneau au beurre de macis Salade, fromages Assiette gourmande autour du chocolat
<b>Jeudi</b>	RESTAURANT FERMÉ	MENU PRESQUE... NOËL
<b>Vendredi</b>	Profiteroles d'escargots en persillade douce Pavé de truite façon grand-mère, jus de poulet Salade, fromages Crêpes Suzette	

**Semaine du 12 décembre au 16 décembre 2022**

	<b>Midi</b>	<b>Soir</b>
<b>Mardi</b>		RESTAURANT FERMÉ
<b>Mercredi</b>	Blinis de sarrasin, rillettes aux deux saumons Paupiette de pintadeau aux châtaignes, légumes du château Salade, fromages Nougat glacé au coulis de fruits rouges	Le foie gras dans tous ses états Noisettes de chevreuil sauce grand veneur ou Pavé de cerf sauce diane et leurs garnitures Salade, fromages Buffets de desserts
<b>Jeudi</b>	RESTAURANT FERMÉ	RESTAURANT FERMÉ
<b>Vendredi</b>	Assiette de poissons fumés, sauce raifort et ses toasts Poularde demi deuil, poêlée de champignons forestiers Salade, fromages Bûche de Noël, coulis de caramel	



**Semaine du 3 janvier au 6 janvier 2023**

	<b>Midi</b>	<b>Soir</b>
<b>Mardi</b>		Carpaccio de Saint Jacques et dorade combava Crumble de sandre sauce satay, légumes au wok Salade, fromages Bûche de Noël
<b>Mercredi</b>	Quiche de la mer Blanquette d'agneau à l'estragon, riz sauvage Salade, fromages Nougat glacé, coulis de fruits rouges	Crème de gambas au potiron <b>ou</b> Soupe de potiron au lard, tuile de beaufort Lotte à l'Armoricaine <b>ou</b> Queue de Homard à l'américaine, riz pilaf ou risotto d'épeautre Plateau de fromages Nage de fruits exotiques aux épices <b>ou</b> Ananas flambé au rhum et son sorbet
<b>Jeudi</b>	RESTAURANT FERMÉ	Huîtres chaudes au sabayon de champagne Épaulé d'agneau confite et côte rôtie, caviar d'aubergine et coulis de poivrons acidulé Salade, fromages Biscuit mi cuit au chocolat amer, glace café
<b>Vendredi</b>	Champignons à la grecque, sauce mousseuse aux épices, œuf poché Pavé de bœuf sauce choron, pommes Arly Salade, fromages Galette des Rois	

**Semaine du 9 janvier au 13 janvier 2023**

	<b>Midi</b>	<b>Soir</b>
<b>Mardi</b>		Bavarois d'asperges au saumon fumé crème de vodka à l'aneth Galette de blé noir au cabillaud, pilaf de sarrasin à l'andouille fumée Salade fromages Pithiviers
<b>Mercredi</b>	RESTAURANT FERMÉ	SOIRÉE ESPAGNE
<b>Jeudi</b>	Ficelle picarde Fricassée de volaille à l'ancienne, riz pilaf Salade, fromages Panna cotta coulis de framboises	Langoustine rôtie au jus de passion et chou vert croquant Pavé de bœuf farci au poivron et basilic, tatin de tomate, jus acidulé Salade, fromages Quatre quarts aux pommes façon tatin, caramel au beurre salé
<b>Vendredi</b>	Brick de crevettes aux herbes, beurre citron à la menthe Roulade de limande au lard, pomme rissolée oignons frits Salade, fromages Délice des Rois	

**Semaine du 16 janvier au 20 janvier 2023**

	<b>Midi</b>	<b>Soir</b>
<b>Mardi</b>		RESTAURANT FERMÉ
<b>Mercredi</b>	RESTAURANT FERMÉ	RESTAURANT FERMÉ
<b>Jeudi</b>	Croustade de champignons œuf poché Magret de canard au poivre vert Salade, fromages Poire Belle Hélène	SOIRÉE CHASSE
<b>Vendredi</b>	Fritto misto de la mer et légumes Osso bucco de jarret de veau lentement braisé, Mille-feuille de légumes Salade, fromages Tiramisu	

**Semaine du 23 janvier au 27 janvier 2023**

	<b>Midi</b>	<b>Soir</b>
<b>Mardi</b>		MENU EXAMEN
<b>Mercredi</b>	Rémoulade de céleri aux crevettes et pommes vertes Steak au poivre, gratin de pommes de Terre Salade, fromages Île flottante au caramel	RESTAURANT FERMÉ
<b>Jeudi</b>	Crème de moules au safran Navarin d'agneau aux pommes Salade, fromages Tarte feuilletée aux fruits	SOIRÉE BTS
<b>Vendredi</b>	Crème de potiron au lait de coco Pavé de sandre en croûte de noisettes, purée de panais et persil Salade, fromages Tarte choc banane, crème anglaise à la vanille	

**Semaine du 30 janvier au 3 février 2023**

	<b>Midi</b>	<b>Soir</b>
<b>Mardi</b>		RESTAURANT FERMÉ
<b>Mercredi</b>	Ficelle picarde Pavé de truite grenobloise Salade, fromages Crème brûlée à la chicorée et son spéculoos	RESTAURANT FERMÉ
<b>Jeudi</b>	Bouillon asiatique poulet et champignons Sauté de porc aigre douce Salade, fromages Riz au lait crémeux caramel de bananes	Bisque de crabe, et ravioles de champignons Saumon en croûte de brick rôti, jus de poulet aux oignons et pommes rissolées Plateau de fromages Tarte rustique aux pommes, caramel beurre salé
<b>Vendredi</b>	Blinis de sarrasin et rillettes aux 2 saumons Entrecôte double, beurre maître d'hôtel, pommes croquettes Salade, fromages Charlotte aux pommes, sauce caramel à la fleur de sel	

**Semaine du 6 février au 10 février 2023**

	<b>Midi</b>	<b>Soir</b>
<b>Mardi</b>		MENU EXAMEN
<b>Mercredi</b>	Salade de truite fumée Sauté de veau marengo Salade, fromages Tartelette amandine aux framboises	RESTAURANT FERMÉ
<b>Jeudi</b>	Flamiche aux poireaux Pavé de sandre en croûte de noisettes, purée de panais Salade, fromages Crème brûlée à la chicorée	Tarte fine à la fondue de poireaux et Saint Jacques crème d'olives noires Filet de lapin au miel et noisette, gnocchi de semoule Salade, fromages Riz au lait à la suédoise
<b>Vendredi</b>	Gnocchis à la parisienne aux crevettes et courgettes Chou farci au saumon, vinaigrette tiède de poivrons Salade, fromages Sabayon de fruits frais	



**Semaine du 27 février au 3 mars 2023**

		<b>Midi</b>	<b>Soir</b>
<b>Mardi</b>			Soupe phô bo de bœuf Côte de bœuf marinée pomme Darphin aux cèpes Salade, fromages Sablé normand poire rubarbe
<b>Mercredi</b>		RESTAURANT FERMÉ	Ravioles de champignons et bouillon d'ail doux <b>ou</b> Cannellonis de saumon aux épinards, œuf mollet et pesto de roquette Magret de canard au miel, polenta d'abricot et chutney <b>ou</b> Canard poêlé à l'orange, pommes gaufrettes Salade, fromages Cake au citron caramélisé, glace vanille <b>ou</b> Gâteau au chocolat, sauce vanillée
<b>Jeudi</b>		Champignons à la grecque, sauce mousseuse aux épices œuf poché Goujonnettes de poulet coco sésame Salade, fromages Tarte chocolat orange.	Tartare de thon au basilic Osso bucco de jarret de veau à la milanaise Salade, fromages Petits choux amande aux pommes glace châtaigne
<b>Vendredi</b>		Crique de pomme de terre aux langoustines Sole meunière, pommes à l'anglaise persillée Salade, fromages Sablé breton diplomate aux agrumes	

**Semaine du 6 mars au 10 mars 2023**

		<b>Midi</b>	<b>Soir</b>
<b>Mardi</b>			SOIRÉE LANDAISE
<b>Mercredi</b>		RESTAURANT FERMÉ	Tourte de caille et petite salade Bar en croûte de seigle et ses garnitures <b>ou</b> Filet de bar en écailles de pommes de terre Salade, fromages Saint-Honoré aux fruits <b>ou</b> Paris Brest
<b>Jeudi</b>		Profiteroles d'escargots en persillade Truite aux amandes Salade, fromages Gratin de pamplemousse à la rose	Cassolette de ris de veau braisés aux champignons Fricassée de volaille en waterzooi, petits légumes Salade, fromages Fondant de caramel au beurre salé
<b>Vendredi</b>		Beignet de crevette sauce rougail Tagine d'agneau aux abricots, semoule épicée Salade, fromages Salade d'orange à la cannelle, cigare aux amandes	

**Semaine du 13 mars au 17 mars 2023**

		<b>Midi</b>	<b>Soir</b>
<b>Mardi</b>			Rémoulade de céleri aux crevettes et granny Turbotin Dugléré légumes primeurs Salade, fromages Croquandine d'agrumes
	<b>Mercredi</b>	RESTAURANT FERMÉ	Assiette de fruits de mer <b>ou</b> Huîtres chaudes au céleri et au cidre Souris d'agneau braisée au citron confit, petite ratatouille <b>ou</b> Carré d'agneau rôti printanier Plateau de fromages Meringue légère pochée caramel au poivre et fruits rouges <b>ou</b> Ile flottante passion
<b>Jeudi</b>		Salade de crevettes et œuf poché Fish and chips Salade, fromages Crumble pommes framboises	Crème de chou-fleur aux coquillages Maquereau en deux cuissons, tomates confites Salade, fromages Forêt noire revisitée
	<b>Vendredi</b>	MENU SAINT PATRICK	

**Semaine du 20 mars au 24 mars 2023**

		<b>Midi</b>	<b>Soir</b>
<b>Mardi</b>			Aumônière de fruits de mer aux épinards Suprême de volaille farci renaissance, crème de champignons, fagot et légumes sautés Salade, fromages Omelette Norvégienne
	<b>Mercredi</b>	RESTAURANT FERMÉ	SOIRÉE ANGLOPHONE
<b>Jeudi</b>		Brick à l'œuf et au thon Curry d'agneau, riz madras Salade, fromages Terrine d'agrumes au miel et à la menthe	Crème de moules au safran et bohémienne de légumes Turbot sauce Hollandaise, pommes persillées et flans de légumes Salade, fromages Pancakes au miel poire pochée et granité poire
	<b>Vendredi</b>	Pissaladière Encornet farci au riz et petits légumes, fondue de poireau et moules Plateau de fromages de Provence Tartelette au citron meringuée	

**Semaine du 27 mars au 31 mars 2023**

	<b>Midi</b>	<b>Soir</b>
<b>Mardi</b>		<b>SOIRÉE TERRE ET MER</b>
<b>Mercredi</b>	Crème de moules au safran Dos de cabillaud au curry, chou vert étuvé Salade, fromages Choux à la crème	Tarte fine de légumes marinés et poivrons <b>ou</b> Tourte de rouget au caviar d'aubergine et poivrons confits Filet de caille en jus de tajine, lentilles vertes <b>ou</b> Pigeon entier, purée de pommes de terre et céleri, jus à la fève tonka Salade, fromages Croquant de cacahuètes au café <b>ou</b> Moka
<b>Jeudi</b>	Gnocchis à la romaine Escalope de veau milanaise, tian de légumes Salade, fromages Tiramisu	Pavé de sandre en croûte de noisettes purée de panais Filet d'agneau en feuilletage, haricot coco, coulis de persil Brick de fromages et mesclun Tagine d'ananas, cigare à la crème d'amande, glace vanille
<b>Vendredi</b>	Tartare de saumon aux pommes vertes Pintadeau rôti sur canapé, pommes gaufrettes Salade, fromages Millefeuille aux framboises et crème pistache	

**Semaine du 3 avril au 7 avril 2023**

	<b>Midi</b>	<b>Soir</b>
<b>Mardi</b>		Crème de pois cassés, mousse de parmesan et chorizo Coquelet en crapaudine sauce tartare, zereshk polo Salade, fromages Feuillantine aux framboises crème de pistache
<b>Mercredi</b>	Crêpe farcie océane Poulet rôti, pommes allumettes Salade fromages Tarte en bande aux fruits	Céviche de dorade au lait de coco <b>ou</b> Blinis au saumon fumé, beurre blanc et œuf mollet Saumon en croûte de brick rôti, oignons et pommes rissoles <b>ou</b> Carré de porc en méchoui, semoule et brochettes de légumes Salade fromages Forêt noire revisitée <b>ou</b> Fraisier à la pistache
<b>Jeudi</b>	Tarte fine aux poivrons et au chèvre Dos de cabillaud poché, sauce vierge, tomates provençales, frite de polenta Salade, fromages Profiteroles chantilly sauce chocolat	<b>SOIRÉE DES GRANDS CHEFS</b>
<b>Vendredi</b>	Œufs brouillés au saumon fumé Koulibiac de poissons, beurre blanc à l'estragon Salade, fromages Charlotte à la vanille et au chocolat, caramel citron vert et gingembre	

Semaine du 10 avril au 14 avril 2023

	Midi	Soir
Mardi		Sablé de parmesan, artichaut à la grecque, maquereau en saumure d'agrumes Jambonnette de caneton à l'orange, gratin de courgettes Salade, fromages Miroir passion framboise
Mercredi	Omelette aux écrevisses aux champignons et aux herbes Pavé de bœuf grillé sauce béarnaise, pommes amandines Salade, fromages Millefeuille aux fruits rouges	Œuf mollet croquant bourguignonne <b>ou</b> Œuf poché meurette Entrecôte double marchand de vin, gratin de pommes de terre <b>ou</b> Côte de bœuf grillée sauce bordelaise, pommes croquettes Salade, fromages Soupe glacée à l'ananas aux senteurs exotiques, sorbet citron <b>ou</b> Gratin de pamplemousse sirop épicé
Jeudi	Salade au neufchâtel chaud Contre-filet rôti, jardinière de légumes Salade, fromages Fondant au chocolat, glace vanille	SOIRÉE SUCRÉ / SALÉ
Vendredi	Tortilla au jambon serrano Pavé de thon à la bordelaise, légumes à l'espagnole Salade, fromages Terrine d'agrumes, churros et milk-shake	



**Semaine du 2 mai au 5 mai 2023**

	<b>Midi</b>	<b>Soir</b>
<b>Mardi</b>		Tarte fine d'escargot à la crème d'ail, jus de persillade Carré d'agneau aux herbes et épices, caviar d'aubergine Salade, fromages Paris Brest
<b>Mercredi</b>	Œuf mollet et brunoise de légumes aux épices Carré de porc poêlé Choisy Salade, fromages Gratin de fruits rouges	RESTAURANT FERMÉ
<b>Jeudi</b>	Moules farcies Dame de colin beurre blanc Salade, fromages Fraisier	LE SUCRE DANS TOUS SES ETATS
<b>Vendredi</b>	Goujonnette de carrelet sauce tartare Carré d'agneau persillé aux légumes printaniers Salade, fromages Brioche perdue, ananas caramélisé, blanc manger au curry	

**Semaine du 9 mai au 12 mai 2023**

	<b>Midi</b>	<b>Soir</b>
<b>Mardi</b>		RESTAURANT FERMÉ
<b>Mercredi</b>	MENU VÉGÉTARIEN	RESTAURANT FERMÉ
<b>Jeudi</b>	Gaspacho andalou Poulet grillé à l'américaine, pommes paille Salade fromages Pavlova	LES FARCES
<b>Vendredi</b>	Soupe de melon et copeaux de jambon cru Darne de saumon grillée sauce paloise, tian de légumes Salade, fromages Tarte aux fraises, crème légère à la vanille	

**Semaine du 15 mai au 19 mai 2023**

	<b>Midi</b>	<b>Soir</b>
<b>Mardi</b>		MENU EXAMEN Table de 4 couverts et table de 2 couverts
<b>Mercredi</b>	Verrine avocat pamplemousse Poulet sauté chasseur Salade, fromages Assortiment de choux	RESTAURANT FERMÉ
<b>Jeudi</b>	RESTAURANT FERMÉ	RESTAURANT FERMÉ
<b>Vendredi</b>	RESTAURANT FERMÉ	

**Semaine du 22 mai au 26 mai 2023**

	<b>Midi</b>	<b>Soir</b>
<b>Mardi</b>		RESTAURANT FERMÉ
<b>Mercredi</b>	Salade d'endive au bleu d'Auvergne Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf Salade fromages Tarte au citron	Tartare de saumon et concombre à l'aneth <b>ou</b> Saumon cru mariné aux épices et chapati Tronçons de turbot sauce hollandaise, shop suey de légumes <b>ou</b> Ballottine de truite au vin rouge, légumes glacés Salade fromages Mangue pochée, baba infusé au rhum, crème légère à la vanille <b>ou</b> Ananas entier rôti et sa chantilly vanillée
<b>Jeudi</b>	MENU PRINTANIER	EXAMEN
<b>Vendredi</b>	Spaghettis napolitains Lotte au lard et quinoa aux herbes, beurre de coquillages Salade, fromages Panna cotta au lait d'amande, gelée de framboises	

**Semaine du 29 mai au 2 juin 2023**

	<b>Midi</b>	<b>Soir</b>
<b>Mardi</b>		RESTAURANT FERMÉ
<b>Mercredi</b>	RESTAURANT FERMÉ	HASARD DU MARCHÉ
<b>Jeudi</b>	HASARD DU MARCHÉ	Tartare de saumon et dorade à la mangue, petite salade Pavé de bœuf grillé, polenta au cœur coulant, coulis de poivrons tomate et tapenade Salade, fromages Tiramisu aux fruits rouges et chocolat blanc
<b>Vendredi</b>	RESTAURANT FERMÉ	

**Semaine du 5 juin au 9 juin 2023**

	<b>Midi</b>	<b>Soir</b>
<b>Mardi</b>		RESTAURANT FERMÉ
<b>Mercredi</b>	RESTAURANT FERMÉ	RESTAURANT FERMÉ
<b>Jeudi</b>	RESTAURANT FERMÉ	EXAMEN FINAL
<b>Vendredi</b>	RESTAURANT FERMÉ	









# Les Gobelins

## Château de Mesnières



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