



# Les Gobelins

**Château de Mesnières  
Restaurant  
Saison 2023-2024**



Restaurant d'application  
Réservation au 02 35 93 10 04



Ouvert  
Mardi : dîner  
Mercredi et Jeudi : déjeuner et dîner  
Vendredi : déjeuner



## *Bienvenu au restaurant « Les Gobelins »*

*Le restaurant pédagogique « Les Gobelins » ouvre une nouvelle saison 2023/2024 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 à la Licence Professionnelle (sans oublier les jeunes de l'atelier culinaire de 3ème), vous nous permettez de mettre à l'honneur l'enseignement de la gastronomie française avec une invitation permanente de chefs prestigieux dans les enseignements et dans les propositions de soirées.*

*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 ouvert à tous.*

*L'année 2023/2024 est marquée par l'ouverture de la Licence Professionnelle « Arts Culinaires et Gastronomie de Luxe » que nous développons dans le cadre d'un parcours de formation en apprentissage (ce nouveau parcours d'enseignement supérieur faisant suite au cycle de BTS Management en Hôtellerie-Restauration est porté par le CNAM : Conservatoire National des Arts et Métiers, pour la délivrance du diplôme de licence).*

*Cette année sera aussi marquée par l'évolution du mobilier du restaurant pédagogique. Vous apprécierez par ailleurs la décoration florale confiée à M. Antoine OGIER, professeur, qui anime un atelier de fleurissement avec des élèves du cycle horticole.*

*Nous vous recommandons tout particulièrement les soirées dites « à thème » qui permettent de mettre en valeur la gastronomie d'une région, d'un pays voire de faire découvrir des « cuisines nouvelles ». 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 Justine HUCHER 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 2024. Un enchantement qui permet de réunir « la terre » et la « fourchette » dans un cadre naturel et historique de grande qualité.*

*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).*

*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  
Directeur Adjoint

Elise BOURGEOIS  
Directrice Adjointe École Hôtelière  
Unité de Formation par Apprentissage



*Menu  
Cena di Ringraziamento*

*Primo Course*  
Cena di ringraziamento, "Risotto con Porcini"  
Tortellini  
Torta con Champagne

*Secondo Course*  
Cena di ringraziamento al "Risotto con porri e cipolla"  
Cena "Risotto"

*Terzo Course*  
Sopra di agnello con patate di un giardino

*Quarta Course*  
Cena di Ringraziamento  
Risotto con cipolla

*Quinta Course*  
Cena di Ringraziamento con verdure  
Risotto con cipolla

*Sesta Course*  
Risotto con cipolla  
Risotto di agnello e di Champagne  
Torta con cipolla, patate e agnello

*Menu - 2018*

## ***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 11 septembre au 15 septembre 2023

	Midi	Soir
Mardi	RESTAURANT FERMÉ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade de légumes marinés, vinaigrette au wasabi</li> <li>- Steak sauté Bercy, pommes miettes</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Crêpes aux fruits</li> </ul>
Mercredi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade César</li> <li>- Burger frites</li> <li>- Cheesecake</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tartelette aux oignons et pickles</li> <li>- Fricassée de volaille au colombo, polenta verte et poivrons</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Pêches pochées au basilic et fruits rouges, biscuits secs</li> </ul>
Jeudi	RESTAURANT FERMÉ	RESTAURANT FERMÉ
Vendredi	RESTAURANT FERMÉ	

## Semaine du 18 septembre au 22 septembre 2023

	Midi	Soir
Mardi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Macédoine de légumes</li> <li>- Escalope à la crème, pommes purée</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Crème caramel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Crème de moules au safran, bohémienne de légumes</li> <li>- Dame de saumon grillée, mousse basilic, pilaf au thym</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Tartelette amandine au cassis</li> </ul>
Mercredi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Poisson en Bellevue</li> <li>- Steak sauté Bercy, pommes miettes</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Crêpes farcies aux fruits d'automne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade niçoise</li> <li>ou Rouleau de printemps sauce gingembre</li> <li>- Onglet grillé, sauce aigre douce, pommes Pont Neuf</li> <li>ou Entrecôte double au banyuls, pommes fondantes farcies</li> <li>- Plateau de fromages français</li> <li>- Sable breton, crémeux aux agrumes</li> <li>ou Tarte au citron meringuée</li> </ul>
Jeudi	RESTAURANT FERMÉ	SOIRÉE « LE SOLEIL DANS VOTRE ASSIETTE » (RÉGION PACA & DOM)
Vendredi	RESTAURANT FERMÉ	

## Semaine du 25 septembre au 29 septembre 2023

	Midi	Soir
Mardi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade Niçoise</li> <li>- Truite aux amandes</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Fondant au chocolat, crème anglaise</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bavarois de tomates</li> <li>- Poulet grille à l'américaine, sauce diable</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Meringue blonde croquante, glace vanille, fraises fraîches</li> </ul>
Mercredi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Crème Dubarry</li> <li>- Côte de porc charcutière, pomme purée</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Mousse au chocolat, crumble aux noisettes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Papillote de Saumon aux framboises et sa hollandaise</li> <li>ou Saumon mariné, chapati et petite salade</li> <li>- Filet de lapin au miel et noisette, gnocchi de semoule</li> <li>ou Mignon de porc sauté aux épices et lait de coco, tagliatelles</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Crêpes soufflées ou Crêpes flambées</li> </ul>
Jeudi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Quiche Lorraine et petite salade</li> <li>- Poulet rôti au citron, petits pois mélisse et menthe</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Poire pochée façon Belle Hélène</li> </ul>	<p>ACCUEIL DES MAÎTRES DE STAGE ET D'APPRENTISSAGE DE L'HÔTELLERIE RESTAURATION « COCKTAIL D'INATOIRE »</p>
Vendredi	RESTAURANT FERMÉ	

## Semaine du 2 octobre au 6 octobre 2023

	Midi	Soir
Mardi	RESTAURANT FERMÉ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bouillon d'herbes, crème fouettée et tartine</li> <li>- Filet de caille au jus de tagine, lentilles vertes</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Tulipe de fruits frais</li> </ul>
Mercredi	RESTAURANT FERMÉ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tourte à la périgourdine</li> <li>ou Feuilleté de moule sauce poulette</li> <li>- Filet de canard grillé au sésame, légumes grillés jus de canard acidulé</li> <li>ou Magret de canard au poivre pommes sarladaises</li> <li>- Plateau de fromages du Sud Ouest</li> <li>- Forêt noire revisitée</li> <li>ou Biscuit mi-cuit au chocolat amer, glace café</li> </ul>
Jeudi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ficelle picarde</li> <li>- Waterzooi de poissons aux petits légumes</li> <li>- Salade et fromages des Hauts de France</li> <li>- Tarte au sucre et sa glace à la chicorée</li> </ul>	RESTAURANT FERMÉ
Vendredi	RESTAURANT FERMÉ	

## Semaine du 9 octobre au 13 octobre 2023

	Midi	Soir
Mardi	RESTAURANT FERMÉ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Œuf poché au vin rouge, garniture aux escargots, tuile de lard</li> <li>- Médailon de bœuf façon bourguignonne, purée de céleri</li> <li>- Plateau de fromages de Bourgogne</li> <li>- Poire poché dijonnaise tuile à l'orange</li> </ul>
Mercredi	RESTAURANT FERMÉ	SOIRÉE AMÉRIQUE DU NORD
Jeudi	<p>MENU NORMAND</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Marmite Dieppoise</li> <li>- Ballottine de volaille Vallée D'Auge, riz safrané</li> <li>- Plateau de fromages normands</li> <li>- Riz au lait à la cannelle façon teurgoule</li> </ul>	RESTAURANT FERMÉ
Vendredi	RESTAURANT FERMÉ	

## Semaine du 16 octobre au 20 octobre 2023

	Midi	Soir
Mardi	RESTAURANT FERMÉ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Œuf mollet croquant aux crustacés</li> <li>- Carré de porc à la bière, frites de cantal, poireaux fondants</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Crêpes Suzette</li> </ul>
Mercredi	RESTAURANT FERMÉ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Assiette de poissons fumés et ses toasts</li> <li>ou Gravlax de saumon à la scandinave</li> <li>- Noisette d'agneau en croustillant de cresson jus au serpolet</li> <li>ou Souris d'agneau braisée au citron confit, pommes Anna</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Panna cotta aux épices coulis exotique</li> <li>ou Polenta vanille, popcorn caramélisé, écume coco</li> </ul>
Jeudi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Terrine de canard aux champignons</li> <li>- Steak au poivre (flambage en salle), pommes boulangères</li> <li>- Assiette de fromages français</li> <li>- Cheesecake cassis fraise</li> </ul>	SOIRÉE ASIATIQUE
Vendredi	RESTAURANT FERMÉ	VACANCES DE LA TOUSSAINT



## Semaine du 6 novembre au 10 novembre 2023

	Midi	Soir
Mardi	<ul style="list-style-type: none"><li>- Salade gourmande</li><li>- Aile de raie grenobloise</li><li>- Assiette de fromages</li><li>- Éclair Normand</li></ul>	RESTAURANT FERMÉ
Mercredi	<ul style="list-style-type: none"><li>- Salade niçoise</li><li>- Poulet sauté chasseur</li><li>- Assiette de fromages français</li><li>- Choux à la crème</li></ul>	RESTAURANT FERMÉ
Jeudi	RESTAURANT FERMÉ	RESTAURANT FERMÉ
Vendredi	RESTAURANT FERMÉ	

## Semaine du 13 novembre au 17 novembre 2023

	Midi	Soir
Mardi	<ul style="list-style-type: none"><li>- Velouté de potimarron aux châtaignes</li><li>- Steak au poivre</li><li>- Salade fromages</li><li>- Tarte fine aux pommes</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Profiteroles d'escargots en persillade douce</li><li>- Sauté de veau aux agrumes, endives dorées à l'orange</li><li>- Salade fromages</li><li>- Tarte alsacienne aux pommes</li></ul>
Mercredi	<ul style="list-style-type: none"><li>- Flamiche aux poireaux</li><li>- Sauté de veau Marengo</li><li>- Salade fromages</li><li>- Croquant aux fruits tièdes, glace vanille, crème acidulée à l'orange</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tarte fine fondue de poireaux et Saint Jacques, crème d'olives noires</li><li>- Potée de lotte à la moutarde de Meaux</li><li>- Salade fromages</li><li>- Crème chocolat praliné et madeleines</li></ul>
Jeudi	RESTAURANT FERMÉ	SOIRÉE « CHASSE »
Vendredi	RESTAURANT FERMÉ	

## Semaine du 20 novembre au 24 novembre 2023

	Midi	Soir
Mardi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tatin de courge au chèvre et romarin</li> <li>- Goujonnettes de poissons sauce tartare</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Poire Belle Hélène</li> </ul>	SOIRÉE OUTRE-MER
Mercredi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Légumes à la grecque</li> <li>- Escalope viennoise, pommes sautées à cru</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Tarte aux pommes</li> </ul>	RESTAURANT FERMÉ
Jeudi	RESTAURANT FERMÉ	SOIRÉE SUCRÉ / SALÉ
Vendredi	RESTAURANT FERMÉ	

## Semaine du 27 novembre au 1<sup>er</sup> décembre 2023

	Midi	Soir
Mardi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade d'endive au bleu d'Auvergne</li> <li>- Bavette à l'échalote</li> <li>- Salade mixte</li> <li>- Eclair framboise, chantilly</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bouillabaisse de gambas à la badiane et œuf poché</li> <li>- Caneton poêlé aux épices, dauphinois de topinambours</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Pancakes à l'ananas et sirop d'érable</li> </ul>
Mercredi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Croustade de champignons, œuf poché</li> <li>- Truite aux amandes</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Crêpes farcies aux fruits d'automne</li> </ul>	RESTAURANT FERMÉ
Jeudi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Velouté de chou fleur au lait de coco et curry</li> <li>- Pavé de saumon croustillant aux flocons d'avoine, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive.</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Tarte fine aux pommes, glace vanille, sauce caramel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade César</li> <li>- Hamburger au cheddar ou Chicken burger, frites de patates douces aux épices</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Brownie aux noix de pécan, sauce anglaise à la vanille</li> </ul>
Vendredi	RESTAURANT FERMÉ	

## Semaine du 4 décembre au 8 décembre 2023

	Midi	Soir
Mardi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verrine Neptune</li> <li>- Poulet sauté chasseur</li> <li>- Salade fromages</li> </ul> <p>- Financier, pommes tièdes et glace châtaigne</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bavarois de céleri, crème moussueuse au bleu d'Auvergne</li> <li>- Osso bucco piémontaise, tagliatelles fraîches</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Tulipe de cerises flambées, glace amaretto</li> </ul>
Mercredi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade de Neufchâtel chaud</li> <li>- Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Tarte fine aux pommes</li> </ul>	RESTAURANT FERMÉ
Jeudi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fish and chips légumes</li> <li>- Burger, fondue de tomates, pommes Pont Neuf</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Œufs à la neige, verveine, croquantes aux noisettes</li> </ul>	MENU « PRESQUE ..... NOËL »
Vendredi	RESTAURANT FERMÉ	

## Semaine du 11 décembre au 15 décembre 2023

	Midi	Soir
Mardi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Brochette de crevettes au curry</li> <li>- Magret de canard au poivre vert</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Bûche passion abricot</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Crème de cèpes aux châtaignes, bonbons de foie gras</li> <li>- Sole dieppoise, pommes persillées</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Gratin d'orange à la fleur d'oranger et son sorbet</li> </ul>
Mercredi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Blinis de sarrasin, rillettes aux deux saumons</li> <li>- Paupiettes de pintadeau aux châtaignes et légumes de saison</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Bûche chocolat</li> </ul>	RESTAURANT FERMÉ
Jeudi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Assiette de poissons fumés, sauce raifort et ses blinis</li> <li>- Tournedos de bœuf façon tataki</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Paris Brest cacao, praliné et yuzu</li> </ul>	SOIREE « GASTRONOMIE FRANÇAISE »
Vendredi	RESTAURANT FERMÉ	

## Semaine du 18 décembre au 22 décembre 2023

	Midi	Soir
Mardi	<ul style="list-style-type: none"><li>- Salade périgourdine</li><li>- Confit de canard, pommes sarladaises</li><li>- Salade fromages</li><li>- Bûche aux marrons</li></ul>	MENU DE NOËL
Mercredi	<ul style="list-style-type: none"><li>- Cassolette de fruits de mer, fondue d'endives</li><li>- Dinde rôtie aux châtaignes</li><li>- Salade fromages</li><li>- Nougat glacé</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Pressée de foie gras à la gelée de mangue, chutney pomme abricot</li><li>- Selle d'agneau en croûte des épices, samossas d'agrumes ou Tourmedos Rossini</li><li>- Plateau de fromages et pain aux noix</li><li>Assiette autour du chocolat</li></ul>
Jeudi	<ul style="list-style-type: none"><li>- Profiteroles d'escargots en persillade douce</li><li>- Couscous de lotte et langoustines aux agrumes</li><li>- Salade fromages</li><li>- Bûche crème cointreau, gelée de fraise, sablé breton</li></ul>	RESTAURANT FERMÉ
Vendredi	RESTAURANT FERMÉ	VACANCES DE NOËL



## Semaine du 8 janvier au 12 janvier 2024

	Midi	Soir
Mardi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Potage cultivateur</li> <li>- Poulet rôti</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Galette frangipane</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tartare de thon et concombre à l'aneth</li> <li>- Filet d'agneau à la réglisse, jus d'olive, légumes marinés</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Gelée de clémentines, mousse chocolat blanc</li> </ul>
Mercredi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Œufs farcis Chimay</li> <li>- Fricassée de volaille à l'ancienne, riz madras</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Tarte feuilletée aux fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saint Jacques lutées aux petits légumes, sauce vin blanc</li> <li>- Lotte à l'armoricaine</li> <li>ou Sole farcie aux pommes et curry, croûte d'herbes, jus et gâteau d'écrevisses</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Soupe de fruits exotiques, sorbet au rhum</li> <li>ou Parfait glacé aux poires, poires caramélisées, crumble croquant</li> </ul>
Jeudi	RESTAURANT FERMÉ	RESTAURANT FERMÉ
Vendredi	RESTAURANT FERMÉ	

## Semaine du 15 janvier au 19 janvier 2024

	Midi	Soir
Mardi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Œufs farcis Chimay</li> <li>- Escalope viennoise, pommes sautées à cru</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Nage de fruits aux épices, sorbet mangue</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saumon en croûte de brick rôti, jus de poulet aux oignons, pommes rissolées</li> <li>- Souris d'agneau braisée au citron confit</li> <li>- Plateau de fromages des pays de la Loire</li> <li>- Iles flottantes maison</li> </ul>
Mercredi	RESTAURANT FERMÉ	SOIRÉE ITALIENNE
Jeudi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Crique de pomme de terre aux langoustines</li> <li>- Pavé de sandre en croûte de noisettes, purée de panais et persil</li> <li>- Salade, fromages</li> <li>- Galette feuilletée</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Huîtres chaudes aux fèves, chorizo et safran</li> <li>ou Aioli de bulots aux rattes du Touquet</li> <li>- Carré de veau poêlé et patates douces</li> <li>ou Côtes d'agneau panées, pommes Macaire</li> <li>- Assiette de fromages français</li> <li>- Charlotte au cassis</li> <li>ou Crêpes Flambées</li> </ul>
Vendredi	RESTAURANT FERMÉ	

## Semaine du 22 janvier au 26 janvier 2024

	Midi	Soir
Mardi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Terrine de poissons sauce mayonnaise aux herbes</li> <li>- Joutes de bœuf au cidre</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Tarte tiède aux poires, coulis de framboises</li> </ul>	RESTAURANT FERMÉ
Mercredi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cassolette de moules, fondue d'endives, marinère épicée</li> <li>- Goujonnettes de poulet coco sésame</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Tarte à l'ananas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saucisson en brioche, sauce porto <b>ou</b> Fricassée de poivron et moules, couronne briochée</li> <li>- Rognons de veau beaugé</li> <li><b>ou</b> Onglet, tomates confites, pommes gaufrettes, sauce choron</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Soufflé glacé au grand Marnier</li> <li><b>ou</b> Parfait pinacolada au coco grillé, brochette d'ananas caramélisé</li> </ul>
Jeudi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Antipasti de poivrons grillés</li> <li>- Osso bucco de jarret de veau lentement braisé, millefeuille de légumes</li> <li>- Assiette de fromages italiens</li> <li>- Tiramisu maison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Langoustine rôtie au jus de passion et chou vert croquant</li> <li>- Caneton en deux cuissons, riz indien aux épices</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Quatre quarts aux pommes façon Tatin, caramel au beurre salé</li> </ul>
Vendredi	RESTAURANT FERMÉ	

## Semaine du 29 janvier au 2 février 2024

	Midi	Soir
Mardi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tarte de courge à la fourme d'Ambert et aux noix</li> <li>- Sauté de veau aux agrumes</li> <li>- Salade mixte</li> <li>- Ile flottante</li> </ul>	RESTAURANT FERMÉ
Mercredi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Profiteroles d'escargots en persillade</li> <li>- Bœuf bourguignon</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Mousse cassis</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Raviolis aux champignons et bouillon d'ail doux</li> <li><b>ou</b> Tortellini au pesto de courgette</li> <li>- Bar en croûte de sel, flan de céleri, hollandaise provençale</li> <li><b>ou</b> Tronçons de turbot en fine croûte, shop suey de légumes</li> <li>- Assiette de fromages</li> <li>- Tarte Lintzer aux framboises</li> <li><b>ou</b> Tartelette aux myrtilles à la crème d'amandes</li> </ul>
Jeudi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Blinis de sarrasin et rillettes aux 2 saumons</li> <li>- Entrecôte double saucé Béarnaise, pommes croquettes</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Charlotte aux pommes sauce caramel à la fleur de sel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe de coquillages au lait de coco et chorizo</li> <li>- Pigeon farci en croûte de sel, sauce vanille</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Maki d'ananas au caramel, biscuit épicé, sorbet ananas</li> </ul>
Vendredi	RESTAURANT FERMÉ	

## Semaine du 5 février au 9 février 2024

	Midi	Soir
Mardi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ficelle picarde</li> <li>- Waterzooi de volaille</li> <li>- Assiette de fromages des Hauts de France</li> <li>- Crème brûlée à la chicorée et son spéculos</li> </ul>	<p>EXAMEN RESTAURANT</p> <p>MENU 15€ (café offert)</p>
Mercredi	RESTAURANT FERMÉ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Entremet poireaux harengs ou Fondant d'artichaut, sablé citron vert et truite fumée</li> <li>- Canon de lapin farci aux pleurotes, pommes fondantes, sauce moka ou Pintadeau rôti sur canapé, pommes gaufrettes</li> <li>- Assiette de fromages français</li> <li>- Tarte au citron renversée ou Cheesecake de Menton</li> </ul>
Jeudi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Spaghettis Napolitaine</li> <li>- Lotte au lard et quinoa aux herbes, beurre de coquillages</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Panna cotta au lait d'amande, gelée de fruits rouges</li> </ul>	SOIRÉE AMÉRIQUE DU SUD
Vendredi	RESTAURANT FERMÉ	

## Semaine du 12 février au 16 février 2024

	Midi	Soir
Mardi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bouillon asiatique au poulet et champignons</li> <li>- Sauté de porc aigre douce</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Riz au lait crémeux, caramel de banane</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tourte de rouget au caviar d'aubergine et poivron confit</li> <li>- Sandre au lard, genevoise de langoustine, petits légumes</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Omelette norvégienne</li> </ul>
Mercredi	RESTAURANT FERMÉ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bisque de crabe et ravioles de champignons ou Velouté de potiron aux écrevisses, polenta et œuf de caille</li> <li>- Filet de caneton en tarte fine, au caviar d'aubergine et fondue d'oignons ou Poulet aux écrevisses</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Biscuit roulé compotée aux fruits ou Cake caramélisé aux griottes au vin rouge</li> </ul>
Jeudi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Goujonnettes de carrelet sauce tartare</li> <li>- Escalope de volaille façon cordon bleu, pommes fondantes</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Sabayon de fruits frais</li> </ul>	SOIRÉE PAKISTANAISE
Vendredi	RESTAURANT FERMÉ	

## Semaine du 19 février au 23 février 2024

	Midi	Soir
Mardi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Flamiche aux poireaux</li> <li>- Pavé de sandre en croûte de noisette, purée de panais</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Entremet au chocolat</li> </ul>	RESTAURANT FERMÉ
Mercredi	RESTAURANT FERMÉ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tourte de caille et petite salade</li> <li>- Bar en croûte de seigle et ses garnitures</li> <li>ou Filet de bar en écailles de pommes de terre</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Saint Honoré aux fruits</li> <li>ou Paris Brest cacao praliné et yuzu</li> </ul>
Jeudi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade de pois chiches à la libanaise</li> <li>- Tagine aux pruneaux et noix de cajou</li> <li>- Fromages de chèvre mariné</li> <li>- Orange à la cannelle, cigare aux amandes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Crème légère de fèves aux coquillages</li> <li>- Côte de veau au sautoir, flan de carotte, churros de pommes de terre, jus tranché à l'estragon</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Meringue légère pochée, caramel au poivre, fruits rouges</li> </ul>
Vendredi	RESTAURANT FERMÉ	VACANCES D'HIVER



## Semaine du 11 mars au 15 mars 2024

	Midi	Soir
Mardi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade de crevettes et œuf poché</li> <li>- Fish and chips</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Crumble pommes framboises</li> </ul>	RESTAURANT FERMÉ
Mercredi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Crème de chou fleur aux coquillages</li> <li>- Poulet cocotte grand-mère</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Choux à la crème</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Raviolis de langoustines à la menthe ou Cannellonis de Saumon aux épinards, œuf mollet et pesto de roquette</li> <li>- Côte de bœuf grillée (pour 2), sauce béarnaise, pommes dauphines ou Tartare de bœuf, frites de patates douces épicées</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Caramel fondant au beurre salé, pommes au cidre ou Moelleux au chocolat, crème au café</li> </ul>
Jeudi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Beignet de crevettes sauce tartare</li> <li>- Sole meunière, flan de légumes, pommes persillées</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Sablé breton diplomate aux agrumes</li> </ul>	SOIRÉE « Buffet »
Vendredi	RESTAURANT FERMÉ	

## Semaine du 18 mars au 22 mars 2024

	Midi	Soir
Mardi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Brick à l'œuf et au thon</li> <li>- Tagine d'agneau aux abricots, boulgour au safran</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Gratin d'agrumes à la rose</li> </ul>	RESTAURANT FERMÉ
Mercredi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rémoulade de céleri aux crevettes et pommes vertes</li> <li>- Pavé de bœuf grillé sauce béarnaise, pommes amandines</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Forêt noire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cassolette de ris de veau braisés aux champignons ou Œuf mollet croquant, garniture bourguignonne</li> <li>- Fricassée de volaille en waterzooi, petits légumes ou Tournedos de veau à la vanille Bourbon, tuile et mousse de lait, endive caramélisée</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Tarte chocolat-banane ou Sablé normand aux framboises et verveine</li> </ul>
Jeudi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bavarois d'asperges au Saumon fumé, crème à l'aneth</li> <li>- Encornet farci au riz et petits légumes, fondue de poireaux et moules</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Tartelette au citron meringuée</li> </ul>	EXAMEN BLANC
Vendredi	RESTAURANT FERMÉ	

## Semaine du 25 mars au 29 mars 2024

	Midi	Soir
Mardi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tarte au Neufchâtel</li> <li>- Pavé de truite de chez Kot au beurre blanc</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Moelleux au chocolat, glace à la vanille</li> </ul>	RESTAURANT FERMÉ
Mercredi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Brick de crevettes aux herbes, beurre citronné</li> <li>- Navarin d'agneau Tandoori</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Ananas en tagine aux épices et fruits secs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tarte fine de légumes marinés et poivron</li> <li>ou Chou farci au saumon, vinaigrette tiède de poivrons</li> <li>- Goujonnettes de poulet coco sésame noisette, riz madras et crème de volaille au coco</li> <li>ou Carré d'agneau rôti aux fruits secs</li> <li>- Progrès au pralin</li> <li>ou Tarte pommes noisettes</li> </ul>
Jeudi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade de fruits de mer, croustillant à la façon d'un nem</li> <li>- Carbonade de boeuf à la flamande, pommes pont neuf</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Tarte à la bière de mars, bananes frésinettes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Queue de Homard sautée au jus, risotto d'épeautre à l'andouille de Vire</li> <li>- Epaula d'agneau lentement braisée, pomme Anna</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Cheesecake fraise citron comme à Londres</li> </ul>
Vendredi	RESTAURANT FERMÉ	

## Semaine du 2 avril au 5 avril 2024

	Midi	Soir
Mardi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade de crudités</li> <li>- Burger au Neufchâtel, potatoes</li> <li>- Assiette de fromages</li> <li>- Brownie glace vanille</li> </ul>	RESTAURANT FERMÉ
Mercredi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tarte savoyarde</li> <li>- Truite grenobloise</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Dacquoise aux noix, ganache chocolat</li> </ul>	RENCONTRE AVEC LES CHEFS NORMANDS
Jeudi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Œufs brouillés au x champignons, écume d'ail noir</li> <li>- Koulibiac de poissons, beurre blanc à l'estragon</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Charlotte à la vanille et au chocolat, caramel citron vert et gingembre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Huîtres froides au vinaigre de cidre, pomme granny Smith</li> <li>- Côte de bœuf sauce béarnaise, polenta au cœur coulant</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Ananas entier rôti, sorbet vieux rhum</li> </ul>
Vendredi	RESTAURANT FERMÉ	

## Semaine du 8 avril au 12 mars 2024

	Midi	Soir
Mardi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Crème de crevettes aux épices et lentilles corail</li> <li>- Poulet Biryani</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Nage de fruits aux épices, sorbet mangue</li> </ul>	SOIRÉE TERRE & MER
Mercredi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Œuf mollet et brunoise de légumes aux épices</li> <li>- Carré de porc poêlé Choisy</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Amandine framboise</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Œuf poché meurette</li> <li>ou Œuf cocotte basquaise, mouillette de tapenade</li> <li>- Tournedos de lotte au lard, risotto façon paella</li> <li>ou Sole meunière au cumin et citron, artichaut en chorizo, pommes rissolées</li> <li>- Assiette de fromages</li> <li>- Mousse au chocolat, crumble noisette et anglaise mousseuse</li> <li>ou Délice des rois</li> </ul>
Jeudi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tortilla au jambon serrano</li> <li>- Pavé de thon à la bordelaise, légumes à l'espagnole</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Terrine d'agrumes, churros et Milk shake</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saumon aux agrumes, artichaut et coques au basilic</li> <li>- Filet d'agneau, ketchup fumé, gratin de légumes</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Poire poché façon Belle Hélène</li> </ul>
Vendredi	RESTAURANT FERMÉ	

## Semaine du 15 avril au 19 mars 2024

	Midi	Soir
Mardi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gnocchis à la romaine</li> <li>- Escalope de veau milanaise</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Tiramisu maison</li> </ul>	RESTAURANT FERMÉ
Mercredi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tempura de légumes et crevettes croustillantes</li> <li>- Poulet sauté Provençale</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Tarte citron</li> </ul>	RESTAURANT FERMÉ
Jeudi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tartare de dorade et saumon aux pommes vertes</li> <li>- Carré d'agneau persillé aux légumes printaniers</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Brioche perdue, anas caramélisé, blanc manger au curry</li> </ul>	SOIRÉE PRODUITS ITALIENS
Vendredi	RESTAURANT FERMÉ	VACANCES DE PRINTEMPS



## Semaine du 13 mai au 17 mai 2024

	Midi	Soir
Mardi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tarte fine aux poivrons et au chèvre</li> <li>- Dos de cabillaud poché sauce vierge, tomate provençale, frite de polenta</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Fraise Melba</li> </ul>	<p>Menu confidentiel Examen Bac Pro</p> <p>Menu à 15 € café offert</p>
Mercredi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Crème de moule au safran</li> <li>- Contrefilet rôti, jardinière de légumes</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Crumble de spéculos fraise rhubarbe</li> </ul>	<p>Menu confidentiel Examen Bac Pro</p> <p>Menu à 15 € café offert</p>
Jeudi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Melon, copeaux de jambon cru et porto blanc</li> <li>- Darnes de truite de mer grillée sauce paloise, tian de légumes</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Tarte aux fraises, crème légère à la vanille</li> </ul>	<p>SOIRÉE "TOUT VÉGÉTAL"</p>
Vendredi	<p>RESTAURANT FERMÉ</p>	

## Semaine du 21 mai au 24 mai 2024

	Midi	Soir
Mardi	<p>MENU PRINTANIER</p>	<p>HASARD DU MARCHÉ</p>
Mercredi	<p>MENU SURPRISE ...</p>	<p>MENU TOUT VEGETAL</p>
Jeudi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saumon mariné, chapati et petite salade</li> <li>- Pintadeau rôti sur canapé, pommes gaufrettes</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Millefeuille aux framboises et crème pistache</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jalousie à la mousseline de sole, beurre fondu à la ciboulette</li> <li>- Médaille de veau, jus corsé, petits légumes croquants, asperges vertes étuvées et mousse légère</li> <li>- Salade fromages</li> <li>- Tarte au citron renversée</li> </ul>
Vendredi	<p>RESTAURANT FERMÉ</p>	









# Les Gobelins

**Château de Mesnières  
Restaurant**



Restaurant d'application  
Réservation au 02 35 93 10 04

79270 Mesnière en Bray