

Les Gobelins

Château de Mesnières

Restaurant
Saison 2019-2020



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 2019/2020 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 2020.

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 10 septembre au 13 septembre 2019

		Midi	Soir
Mardi		Salade de pois chiches à la libanaise Steak sauté Bercy et son accompagnement Salade, Fromages Aumônières de pommes sauce caramel	Feuilleté de chèvre, julienne de légumes Magret de canard sauce poivre vert, pommes amandines Salade, Fromages Mousse à la passion
	Mercredi		Pétales de maquereau en escabèche et légumes vinaigrés Noix de quasi de veau basse température, légumes d'automne, sauce aux olives Salade, Fromages Tarte fine aux poires sauce caramel
Jeudi		Œufs farcis Chimay Filet de truite marchand de vin, crêpe de pomme de terre Salade, Fromages Choux Chantilly	Wrap d'avocat au poulet Filet de dorade cuit sur peau, beurre de poiré et coulis d'herbes Salade, Fromages Bananes flambées, boule de glace et chantilly
	Vendredi	Tarte aux 2 saumons Steak au poivre, pommes sautées à cru Salade, Fromages Mousse au chocolat et son sablé	

Semaine du 17 septembre au 20 septembre 2019

		Midi	Soir
Mardi		Tarte aux 2 saumons Goujonnettes de poulet coco sésame, noisette. Riz madras Salade, Fromages Mousse au chocolat, madeleines au citron	Crème de potiron au lard et moules Filet mignon de porc à la bière, frites au cantal et légumes du château Salade, Fromages Café ou thé gourmand
	Mercredi		
Jeudi		Omelette plate à l'espagnole Escalope de veau milanaise Salade, Fromages Entremets passion abricot	Vol au vent aux fruits de mer Tournedos de bœuf sauce béarnaise, pommes pont neuf Salade, Fromages Charlotte aux poires sauce au chocolat
	Vendredi	Gaspacho de tomate et son lard fumé Darne de saumon grillée et ses tagliatelles, sauce paloise Salade, Fromages Tarte fine aux pommes et sa glace vanille	

Semaine du 24 septembre au 27 septembre 2019

		Midi	Soir
Mardi		Salade landaise Pavé de saumon en croûte d'herbes, tagliatelles et tomates provençales Salade, Fromages Tarte fine aux pommes, glace vanille, sauce caramel	MENU LIEGEOIS
	Mercredi		
Jeudi		Moules farcies Navarin aux pommes Salade, Fromages Crème renversée au caramel	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	Duo de terrines (canard et lapin) Dos de cabillaud meunière, pommes au four et carottes glacées Salade, Fromages Terrine d'agrumes au miel à la menthe, bugnes lyonnais et milk-shake	

Semaine du 1^{er} octobre au 4 octobre 2019

		Midi	Soir
Mardi		Œuf cocotte à la crème et sa mouillette Escalope de volaille Vallée d'Auge et son accompagnement Salade, Fromages Fondant au caramel au beurre salé et son financier	Carpaccio de dorade et Saint-Jacques au combava Souris d'agneau braisée au citron confit, ragoût de fèves Salade, Fromages Croque-mouches
	Mercredi	Quiche lorraine Goujonnettes de poisson sauce tartare, riz créole Salade, Fromages Coupe de sorbets	
Jeudi		Crème Dubarry Sauté de veau marengo aux pâtes fraîches Salade, Fromages Œufs à la neige	Raviole à la tomate et à la ricotta aux herbes, crème d'ail doux Pavé de bœuf au poivre, pommes dauphines et tomate provençale Salade, Fromages Café ou thé gourmand
	Vendredi		

Semaine du GOÛT 8 octobre au 11 octobre 2019

		Midi	Soir
Mardi		Blinis de sarrasin, rillettes aux 2 saumons Mignon de veau façon normande Salade, Fromages Poire Belle Hélène	MENU CAFÉ
	Mercredi	Bouillon asiatique au poulet et aux champignons Sauté de porc aigre doux à l'ananas, purée de patates douces Salade, Fromages Riz au lait crémeux, caramel de banane	VOYAGE EN TERRE ALSACIENNE
Jeudi		MENU ÉPICES	SOIREE A THEME ESPAGNOLE
Vendredi			

Semaine du 15 octobre 2019 au 18 octobre 2019

		Midi	Soir
Mardi		Gaspacho de betterave rouge et son sorbet de chèvre frais Pavé de bœuf grillé sauce Choron, pommes croquettes Salade, Fromages Tarte rustique aux pommes	Tarte fine de maquereau, sauce mousseuse à l'ail et au persil Pastilla de pigeon au foie gras, boulgour au safran Salade, Fromages Savarin exotique, granite citron, ananas caramélisé
	Mercredi	Blancs de poireaux, sauce gribiche Escalope à la crème et aux champignons Salade, Fromages Semoule aux raisins, sauce caramel	
Jeudi		Fettucini au saumon fumé Filet de haddock poché sauce vin blanc Salade, Fromages Millefeuille croquant praliné	SOIREE DEGUSTATION VINS ET FROMAGES BUFFETS DE DESSERTS PRIX 20 EUROS
Vendredi		Gaspacho de tomate et son lard fumé Darne de saumon grillée et ses tagliatelles, sauce paloise Salade, Fromages Tarte fine aux pommes et sa glace vanille	

Semaine du 5 novembre au 8 novembre 2019

		Midi	Soir
Mardi			Saumon fumé et ses toasts, crème à l'aneth Filet de caille en jus de tajine, lentilles vertes Salade, Fromages Terrine de crêpes à la noix de coco, compotée d'ananas et sa glace
	Mercredi	Velouté de potimarron aux châtaignes Truite aux amandes Salade, Fromages Beignets de pommes	
Jeudi			Assiette nordique, crème de raifort (anguille, truite, flétan, haddock) lotte rôtie au chorizo, pommes croquettes aux herbes, tian de légumes et épinards au beurre Salade, Fromages Saint Honoré
	Vendredi	Crevettes panées à l'orientale sauce tomate épicée Filet mignon de porc au pommeau, poêlée de légumes oubliés Salade, Fromages Tulipe de fruits frais	

Semaine du 12 novembre au 15 novembre 2019

		Midi	Soir
Mardi		STAGE	Crème prise de champignons au caramel au porto Saumon en croûte de brick rôti, jus de poulet aux oignons, pommes risolées Salade, Fromages Entremets chocolat praliné
	Mercredi	Crème Dubarry Steak sauté Bercy, pommes miettes Salade, Fromages Tarte aux pommes	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
Jeudi			
	Vendredi	Vichyssoise froide et crème fouettée au chèvre Sole grillée, pommes purée, beurre mar- chand de vin, carottes glacées Salade, Fromages Choux chantilly et montécao à la cannelle	

Semaine du 26 novembre au 29 novembre 2019

		Midi	Soir
Mardi		Verrine d'avocat aux crevettes et pamplemousse Filet de limande sauté meunière, écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive Salade, Fromages Tiramisu aux spéculoos	SOIREE ROUTE 66 (SOIREE à THEME)
	Mercredi	Salade d'endive au bleu d'Auvergne Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf Salade, Fromages Tarte aux fruits	
		Jeudi	
	Vendredi		

Semaine du 3 décembre au 6 décembre 2019

		Midi	Soir
Mardi			Chou farci au saumon, vinaigrette tiède de poivron Cuisse de pintadeau aux champignons noirs et vin jaune, gratin de blettes au bleu Salade, Fromages Crêpes suzette
	Mercredi		
		Jeudi	
	Vendredi		Velouté de butternut et châtaignes Marmite Dieppoise aux petits légumes Salade, Fromages Crème brûlée à la bénédictine et ses petits fours

Semaine du 10 décembre au 13 décembre 2019

		Midi	Soir
	Mardi	Œuf poché à la bourguignonne Mignon de veau façon Normande Salade, Fromages Riz au lait crémeux caramel de banane	Saint-Jacques façon Dieppoise Canard façon rouennaise et ses garnitures Salade, Fromages Buffet de desserts autour de la pomme
	Mercredi		MENU DE NOËL (SOIREE A THEME)
	Jeudi	Gnocchis à la parisienne Poularde pochée sauce suprême, riz pilaf Salade, Fromages Biscuit roulé à la confiture	
	Vendredi		

Semaine du 17 Décembre au 20 décembre 2019

		Midi	Soir
	Mardi	Salade de truite fumée, crème raifort Jambonnette de volaille aux fruits secs Salade, Fromages Marquise au chocolat et sa crème anglaise à la menthe	Terrine de foie gras chutney et pain aux noix Pavé de cerf sauce grand veneur, légumes d'hiver glacés Salade, Fromages Bûche de Noël
	Mercredi		
	Jeudi	Saint-Jacques lutées fondue de poireaux au Noilly Prat Tournedos Rossini, pommes noisette Salade, Fromages Bûche aux agrumes	
	Vendredi	Œuf poché au vin rouge garniture bourguignonne aux escargots Pavé de sandre glacé à l'aioli, petits légumes printaniers Salade, Fromages Roulé marquise et son coulis de fruits rouges	



Semaine du 7 janvier au 10 janvier 2020

	Midi	Soir
Mardi	Salade fantaisie aux pomelos Burger maison et potatoes sauce curry Salade, Fromages Cheese-cake et sa glace	
Mercredi	Salade de choux à la flamande Pavé de sandre en croûte de noisettes Salade, Fromages Crème brûlée à la chicorée et son spéculoos	MENU DE FÊTE (SOIREE A THEME)
Jeudi	Crème de moules au safran Rognon de veau sauté Beaugé, purée céleri Salade, Fromages Feuilleté amande pistache (galette)	Rosace de Saint-Jacques rôties, risotto de coques beurre de coquillages au pistou, dentelle de parmesan Daube de sanglier aux aïelles, purée de céleri et poire pochée Salade, Fromages Galette des rois
Vendredi	Tartare de saumon aux Granny Smith et sa crème acidulée Filet d'agneau grillé sauce pimentée, pommes confites sautées Salade, Fromages Œuf à la neige, caramel passion	

Semaine du 14 janvier au 17 janvier 2020

	Midi	Soir
Mardi	Tarte à l'oignon Blanquette de poissons aux petits légumes Salade, Fromages Crème brûlée à la vanille	Terrine de foie gras chutney et pain aux noix Pavé de cerf sauce grand veneur, légumes d'hiver glacés Salade, Fromages Bûche de Noël
Mercredi	Salade de Neufchâtel chaud Poulet rôti, légumes de saison Salade, Fromages Tarte fine aux pommes	MENU TERRE ET MER
Jeudi	Choucroute alsacienne au riesling Salade, Fromages Kougloff glacé	Soupe de poissons et sa rouille, croûtons ailés Côte de bœuf pour deux, sauces béarnaise ou choron, frites de polenta Salade, Fromages Forêt noire
Vendredi	Bouillon de poulet aux champignons noirs Travers de porc laqué au miel, pommes purée Salade, Fromages Compote de mangue, crème pistache et tapioca au coco	

Semaine du 21 janvier au 24 janvier 2020

	Midi	Soir
Mardi	Ficelle picarde Magret de canard sauce au poivre vert, pommes dauphines Salade, Fromages Gratin d'hiver	EXAMEN RESTAURANT (TABLE DE DEUX OU TABLE DE QUATRE)
Mercredi	Velouté de champignons et sa crème renversée Pavé au poivre, gratin de pommes de terre Salade, Fromages Profiteroles au chocolat	
Jeudi	Œufs mollets croquants aux écrevisses Giblotte de lapin galette de pommes de terre Salade, Fromages Meringue blonde croquante glace coco et fruits de saison	Escalope de foie gras aux biscuits roses, chutney d'oignons et de mangues Loup à la provençale, ratatouille en crumble de parmesan, tomates confites et riz sauvage Salade, Fromages Poire belle Hélène
Vendredi	Poêlée de gambas flambées au whisky Waterzooi de poissons aux petits légumes glacés Salade, Fromages Galette des rois	

Semaine du 28 janvier au 31 janvier 2020

	Midi	Soir
Mardi	Crème de potiron au lait de coco Filet d'agneau en croûte d'épices, Samoussas aux agrumes et haricots blancs Salade, Fromages Baba whisky coca	EXAMENS AU RESTAURANT (TABLE DE DEUX OU TABLE DE QUATRE)
Mercredi	Terrine de foies de volaille, confit d'oignons rouges Truite pochée au beurre blanc, fondue de poireaux et pommes à l'anglaise Salade, Fromages Île flottante	
Jeudi	Maquereau rôti, artichauts au bouillon de coques au curcuma Sauté de veau aux agrumes, endives dorées à l'orange Salade, Fromages Nougat glacé et son coulis	Dartois de fruits de mer sauce curry Râble de lapin farci, flan de légumes Salade, Fromages Ananas flambé et sa glace
Vendredi	Champignons à la grecque, tomates confites et tzatziki Kouloubiac de saumon au beurre blanc Salade, Fromages Entremet cappuccino	

Semaine du 4 février au 7 février 2020

		Midi	Soir
Mardi		Champignons à la grecque, tomates confites et tzatziki escalope de bar au sésame et pavot Salade, Fromages Brownie au chocolat	Chartreuse de poisson aux fruits de mer, beurre nantais Lotte au lard, beurre de coquillages au paprika et chorizo Salade, Fromages Millefeuille banane vanille
	Mercredi	Brick à l'œuf et au thon Tajine d'agneau aux abricots, boulgour au safran Salade, Fromages Meringue légère pochée, salade d'oranges, kiwi et son coulis de fruits rouges	
Jeudi		Tempura de légumes langoustines croustillantes Curry de poulet riz pilaf Salade, Fromages Feuilleté chocolat	Ravioles de langoustines sauce américaine Poulet aux écrevisses, courgettes tournées Salade, Fromages Crêpes flambées au Cointreau et sa glace
Vendredi		Salade périgourdine Parmentier de joues de bœuf et sa salade Salade, Fromages Sabayon de fruits frais	

Semaine du 11 février au 14 février 2020

		Midi	Soir
Mardi		Saucisson en brioche sauce porto Poulet grillé à l'américaine, pommes gaufrettes Salade, Fromages Panna cotta au lait d'amande	Oeuf mollet croquant Bourguignon Carré d'agneau en croûte d'herbes et légumes de saison Salade, Fromages Nuits saint Georges et son coulis de cassis
	Mercredi	PORTES OUVERTES MENU DU TERROIR	VOYAGE EN SCANDINAVIE (SOIREE A THEME)
Jeudi		Champignons à la grecque, sauce mousseseuse aux épices, œuf poché Bavette à l'échalote, pommes pont neuf Salade, Fromages Paris-Brest	SOIREE « INDE » (SOIREE A THEME)
Vendredi		Blinis de sarrasin, rillettes aux deux saumons Sole meunière, timbale de riz sauvage aux poivrons Salade, Fromages Tarte tiède aux poires, coulis caramel	

Semaine du 3 mars au 6 mars 2020

		Midi	Soir
Mardi		Œufs à la florentine Choucroute de la mer Salade, Fromages Crumble ananas mangue	
	Mercredi	Tarte fine aux poivrons et au chèvre Fricassée de volaille à l'ancienne, riz pilaf Salade, Fromages Coupe glacée	
Jeudi		Tarte tomate aux olives Filet de canard aux poires et crêpe de céleri Salade, Fromages Pastaga	Assiette de jambon cru et ses condiments Selle d'agneau farcie et sa garniture Salade, Fromages Sablé breton, crème diplomate aux agrumes coulis à l'orange
	Vendredi	Bisque de crustacés Pavé de cabillaud sauté au curry, chou vert et jambon cru Salade, Fromages Fondant choco noisette, cœur coulant à la bénelictine	

Semaine du 10 mars au 13 mars 2020

		Midi	Soir
Mardi		Salade du ch'ti Carbonnade flamande, pommes frites Salade, Fromages Tarte au sucre glace vanille	
	Mercredi	Salade de truite fumée aux agrumes Sauté de veau Marengo Salade, Fromages Tarte aux fruits	SOIREE SAVOYARDE (SOIREE A THEME)
Jeudi		Crème de chou fleur aux coquillages Côte d'agneau Maréchal Salade, Fromages Trilogie de mousse chocolat	Saumon froid à la parisienne sauce verte Cuisse de lapin à la bière, frites de patates douces aux épices, poêlée de champignons Salade, Fromages Buffet de desserts
	Vendredi	Œuf cocotte revisité Aile de raie aux câpres, pommes persillées Salade, Fromages Mousse au fromage blanc, sorbet citron, coulis de fruits rouges au vin	

Semaine du 17 mars au 20 mars 2020

	Midi	Soir
Mardi	Tarte scandinave Dos de saumon à l'oseille, tagliatelles fraîches Salade, Fromages Mousse passion	
Mercredi	MENU ANGLO-SAXON Salade de crevettes et bacon Fish and chips Salade, Fromages Crumble pommes, framboises	
Jeudi	MENU NORMAND	SOIREE SAINT PATRICK (SOIREE A THEME)
Vendredi	Tourte de rouget au caviar d'aubergines et poivrons confits Croustillant de pintade au miel et pamplemousse rose Salade, Fromages Carrot cake cassis frais	

Semaine du 24 mars au 27 mars 2020

	Midi	Soir
Mardi		
Mercredi	Pressée d'aile de raie en ravigote Contre-filet rôti jardinière de légumes Salade, Fromages Panna cotta aux fruits rouges	
Jeudi		Aumônière de fruits de mer sauce crustacés Pintadeau rôti sur canapé, pommes gaufrettes, mignonnettes Salade, Fromages Soufflé glacé à la mangue
Vendredi	Gravlax de saumon et chapati Couscous de lotte aux petits légumes beurre safrané Salade, Fromages Dame blanche	

Semaine du 31 mars au 3 avril 2020

	Midi	Soir
Mardi		Encornet farci aux fruits secs Bouillabaisse provençale Salade, Fromages Tajine d'ananas, cigare à la crème d'amande et liqueur de rose
Mercredi	MENU SURPRISE	
Jeudi		SOIREE GRANDS CHEFS (Prix non déterminé)
Vendredi	Millefeuille de légumes au bacon, crème de céleri au basilic Chou farci au saumon, vinaigrette tiède de poivrons Salade, Fromages Tiramisu chocolat blanc et fruits rouges	

Semaine du 7 avril au 10 avril 2020

	Midi	Soir
Mardi		Assiette de fruits de mer Râble de lapin farci, jus de grecque et polenta aux herbes Salade, Fromages Baba chocolat, tatin de mangue, cocktail pina colada
Mercredi	Terrine aux 2 saumons Suprême de poisson à la julienne de légumes et au safran, riz créole Salade, Fromages Tarte tiède au chocolat	LE PRINTEMPS DANS TOUS SES ETATS (SOIREE A THEME)
Jeudi		Crème d'asperges et ses morilles au lard fumé Sandre au lard, genevoise de langoustines, légumes printaniers Salade, Fromages Tarte au citron, meringue italienne
Vendredi	Beignet de langoustines, sauce Andalouse Côtes d'agneau panées, pomme Macaire Salade, Fromages Tarte chocolat passion, crème anglaise	



Semaine du 28 avril au 30 avril 2020

		Midi	Soir
Mardi		Tempura de crevette sauce andalouse Blanquette de veau à l'ancienne semoule aux petits légumes Salade, Fromages Tarte aux framboises et amandes	Bouillabaisse de gambas à la badiane et à l'œuf poché Poulet sauté aux olives, haricots verts gratinés au basilic Salade, Fromages Gratin de fraises à la rhubarbe
	Mercredi	Crudités Paupiette de volaille farcie aux herbes Salade, Fromages Forêt Noire	
Jeudi		Soufflé pomme de terre et saumon fumé Filet de canard grillé au sésame, légumes grillés, jus de canard acidulé Salade, Fromages Cygne glacé	
Vendredi			

Semaine du 5 mai au 7 mai 2020

		Midi	Soir
Mardi		Terrine de poissons, sauce tartare Filet mignon de porc au miel, purée parfumée à l'huile de noisette Salade, Fromages Bavaroise aux poires sauce chocolat	Croquette de chèvre, tomate marinée à la coriandre fraîche Osso bucco à la milanaise, pâtes fraîches Salade, Fromages Galette feuilletée aux abricots et sa glace
	Mercredi	HASARD DU MARCHÉ	VOYAGE EN ASIE (SOIRÉE A THEME)
Jeudi		Tartelette aux escargots et courgettes, à la crème de persillade Pintadeau farci sous la peau, polenta moelleuse Salade, Fromages Soupe de fraises au poivre de Séchouan, glace vanille	
Vendredi			

Semaine du 12 mai au 15 mai 2020

		Midi	Soir
Mardi Mercredi Jeudi Vendredi	Mardi	Filet de poisson Dugléré Médailles de veau panés sauce Robert Salade, Fromages Millefeuille framboises pistaches	Saumon cru mariné aux épices, chapati Filet de canard au miel et citron, pomme Darphin et champignons Salade, Fromages Tartelette amandine aux framboises, crème brûlée pistache
	Mercredi	Salade paysanne Dos de cabillaud poché, sauce vierge Salade, Fromages Amandines aux framboises et son sorbet	
	Jeudi	Guacamole et gelée de poivron, tomate au piment Pavé de sandre à la vinaigrette tiède, purée de haricots blancs Salade, Fromages Tarte amandine aux poires	
	Vendredi	Asperges blanches sauce mousseline Dame de colin cloutée aux olives, bohémienne de légumes, coulis de tomates concassées, pomme de terre grillée Salade, Fromages Tarte amandine aux cassis	

Semaine du 19 mai au 22 mai 2020

		Midi	Soir
Mardi Mercredi Jeudi Vendredi	Mardi	Terrine aux foies de volaille, confit d'oignons rouges Poulet sauté façon basquaise Salade, Fromages Cake caramélisé au citron	Espadon mariné aux citrons et féroce d'avocat Épaule d'agneau lentement braisée, pomme Anna Salade, Fromages Tarte citron et son sorbet
	Mercredi	HASARD DU MARCHE	
	Jeudi		
	Vendredi		

Semaine du 26 mai au 29 mai 2020

	Midi	Soir
Mardi	Cocktail de melon et son jambon cru Fricassée de volaille au paprika, riz sauvage Salade, Fromages Singapour	Crème de moules au safran et au chorizo, bohémienne de légumes Mignon de porc aux pruneaux, purée de pomme et céleri, gaufrette de céleri Salade, Fromages Tarte Ledun
Mercredi	Verrine melon framboises Escalope panée provençale, tomate et frites de polenta Salade, Fromages Tarte au citron	
Jeudi		EXAMEN DE RESTAURANT (TABLE DE DEUX OU TABLE DE QUATRE)
Vendredi	Tartare de saumon et dorade à la mangue Bar en croûte de sel, flan de céleri, jus mousseux aux champignons Salade, Fromages Fraises Melba	

Semaine du 2 juin au 5 juin 2020

	Midi	Soir
Mardi		Tarte fine au homard et aux tomates, mesclun provençal Filet de bœuf en croûte, sauce mère et ses accompagnements Salade, Fromages Soupe de pêches en infusion de basilic
Mercredi		DEGUSTATION DE FRUITS DE MER SOUS FORME DE BUFFET
Jeudi	Rillettes de saumon, gingembre et citron Filets de caille, jus de tajine et ses légumes printaniers Salade, Fromages Charlotte aux fraises, caramel balsamique	
Vendredi		

Semaine du 9 juin au 12 juin 2020

	Midi	Soir
Mardi		HASARD DU MARCHE
Mercredi		
Jeudi		EXAMEN DE RESTAURANT (TABLE DE DEUX OU TABLE DE QUATRE)
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