

2^{ème} semestre
2023-24



MONTALEAU
LYCÉE DES MÉTIERS HÔTELIERS

NOS FORMULES

Pour vos déjeuner : du lundi au vendredi à 12h30

UN BALCON SUR SÉMARD

Formule Bistronomie
23 euros

Entrée
Plat
Fromages
Dessert

AU FIN GOURMET

Formule Brasserie
11 euros

Plat
Café/thé gourmand

Déjeunez sur le pouce

Pour vos dîners : le mardi et le jeudi à 19h00

UN BALCON SUR SÉMARD

Formule Gastronomique
29 euros

Entrée
Plat
Création sucrée

AU FIN GOURMET

Formule Gastronomique
29 euros

Entrée
Plat
Dessert

La réforme du baccalauréat professionnel 3 ans nous amène à enseigner à des élèves mineurs parfois ayant moins de 16 ans. Légalement, ces jeunes doivent être libérés à 22h.

Les services du soir débutent à 19h00. Nous comptons sur votre compréhension et vous remercions de bien veiller à respecter cet horaire.



Le Restaurant d'Application ne peut être comparé ou assimilé à un établissement commercial, la réservation est obligatoire. La durée des prestations est limitée dans le temps. Les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de notre restaurant. En tant qu'école hôtelière et afin de rationaliser la gestion des marchandises, nous sommes dans l'obligation de déterminer à l'avance un nombre défini de couverts pouvant restreindre vos choix. Au vu du contexte économique actuel, nous serons peut être amenés à modifier les menus. Nous vous remercions de votre compréhension.

RESERVATIONS

En ligne sur notre site : <https://lyceemontaleau.fr>

Par téléphone au 01.45.90.25.13 uniquement le vendredi de 9h30 à 11h30

En cas d'annulation, soyez aimable de prévenir 48 h à l'avance. Tout couvert confirmé 48 h à l'avance sera facturé.

Pour les groupes à partir de 10 participants une formule tout compris est appliquée et un acompte équivalent à 10 % du montant du menu sera exigé à la réservation.

Le catalogue de la mention complémentaire EMPLOYE TRAITEUR est à votre disposition. N'hésitez pas à nous le demander.

M. Serge MORFAN, Provisur

Mme Géraldine TEYTAUT, Directrice Déléguée des Formations

CUISINE ET PÂTISSERIE

M. Fabrice
ARCHAMBAULT
M. Anis BEN MEKKI
Mme Sophie COLLAS
M. Claude FERNANDEZ
M. Olivier LAPORTE
Mme Gaëlle LEBIHAN
M. Laurent LEVERRIER
Mme Fanny MOREL
M. Florian PEREIRA
M. Joël PIERRE
M. Didier RIGAL

RESTAURANT

M. Edouard BARON
Mme Elodie BENJAMIN
Mme Tatiana CVETKOVSKI
M. Régis DAVID
M. Joël EVEN
M. Christian FAUR
M. Sébastien GARDETTE
Mme Réjane LEBRETTON
Mme Anne-Hélène
MOUSSION
Mme Sophie PICAUT
M. Jacques RIEDLINGER
Mme Muriel WIART

SEMAINE DU 8 AU 12 JANVIER 2024

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SÉMARD Bistronomie à 23 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 11 €
Lundi 8 janv.	Fermé	Fermé
Mardi 9 janv.	Goujonnette de poulet sésame et cacahuètes crème de volaille Truite à la grenobloise ravioles du Dauphiné Fromages Galette des rois	Poulet cocotte grand-mère Pommes cocotte Café/thé gourmand
Mercredi 10 janv.	Tarte fine crottin de Chavignol et son bouquet de mesclun Emincé de volaille au Sancerre lentilles du Berry Fromages Dessert des Demoiselles Tatin et sa crème double	Fricassée de poulet au curry vert riz pilaf au citron vert Café/thé gourmand
Jeudi 11 janv.	Menu HEALTHY Taboulé de chou-fleur aux crevettes Papillote de merlan riz vénéré et carottes Arlequin Fromages Gelée d'agrumes à la menthe sur un carpaccio de fruits exotique	Blanquette de dinde à l'ancienne pilaf de sarrasin Café/thé gourmand
Vendredi 12 janv.	Crème de lentilles vertes du Berry chips craquants espuma au lard fumé Cuisse de lapin au vin de Saumur pommes Macaire au safran légumes confits au miel Fromages Tarte des demoiselles glace vanille Pommes flambées au caramel	Jambonnette de volaille au Porto polenta aux fruits secs betterave glacée au vinaigre Café/thé gourmand

Le mardi et le jeudi au dîner !

	UN BALCON SUR SÉMARD Gastronomie à 29 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 29 €
Mardi 9 janv.	Fermé	Fermé
Jeudi 11 janv.	EVENEMENT DINER CONCERT Menu à 35 euros hors boissons Amuse-bouches Goujonnettes de rouget sauce tartare et petite salade mêlée Poitrine de cochon confite carottes et ananas Carrément citron	Fermé

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SÉMARD Bistronomie à 23 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 11 €
Lundi 15 janv.	Assiette de la mer Filet de limande Dugléré gaufre de légumes Fromages Croustillant mandarine et kiwi	Burger au confit de canard pommes bataille Café/thé gourmand
Mardi 16 janv.	Croquettes de Livarot, salade de jeunes pousses, lardons et raisins Saint-Jacques et poitrine fumée, céleri « comme un risotto » et andouille de Vire Fromages Pommes flambées, sablé et Chantilly	EVENEMENT BRUNCH 15 euros 11H30-14H00
Mercredi 17 janv.	Salade landaise et son foie gras Cassoulet toulousain Fromages Gâteau basque et sa poêlée de cerises flambées	Fricassée de poulet à l'estragon pilaf d'épeautre Café/thé gourmand
Jeudi 18 janv.	Pâté lorrain et salade d'herbes Cocotte d'andouillette ou boudin blanc au Maroilles et légumes chicon aux herbes Fromages Ch'tiramisu *Menu à choix limité. Un nombre de couverts par plat est défini à l'avance. Merci de votre compréhension	Hachis Parmentier de canard aux navets Café/thé gourmand
Vendredi 19 janv.	Tarte au Cheddar et poireaux confits, mesclun aux herbes Médailillon de veau sauté jus corsé pomme dauphine carotte confite Fromages Brioche façon pain perdu aux épices douces sorbet poire cardamome	Paleron en cuisson lente riz camarguais et agrumes Café/thé gourmand

Le mardi et le jeudi au dîner !

	UN BALCON SUR SÉMARD Gastronomie à 29 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 29 €
Mardi 16 janv.	Fermé	Fermé
Jeudi 18 janv.	Amuse-bouches Œuf parfait, émulsion d'une piperade au chorizo et coques Sole Belle meunière et topinambour Soufflé à la framboise cœur coulant	Fermé

Tous les jours au déjeuner...

Le mardi et le jeudi au dîner !

	UN BALCON SUR SÉMARD Bistronomie à 23 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 11 €
Lundi 22 janv.	Formule BRASSERIE à 11 € Navarin aux pommes salade verte Café/thé gourmand	Filet mignon à la basquaise crumble de légumes au parmesan Café/thé gourmand
Mardi 23 janv.	Salade d'endives à l'auvergnate Canette en 2 cuissons polenta crémeuse aux girolles blettes glacées et feuille frite Fromages Bûchette myrtille sauce chocolat	Fermé
Mercredi 24 janv.	Tartelette de légumes au Saint-nectaire Pavé de bar en crumble d'épices, beurre de coquillage cocotte de légumes Fromages Tiramisu aux fruits rouges	Travers de porc laqué miel et gingembre haricots coco à la coriandre Café/thé gourmand
Jeudi 25 janv.	Guacamole en croûte de pistache, crevette bouquet et croquant parmesan Pressé de joue de bœuf au vin rouge butternut et carottes rôtis, mousseline de carotte et polenta Fromages Paris-brest	Estouffade de bœuf à la provençale quinoa Café/thé gourmand
Vendredi 26 janv.	Salade de chou blanc vinaigrette au Raifort comme en Alsace Pavé de cerf façon tournedos pâtes alsaciennes sautées Fromages Forêt noire revisitée	Entrecôte grillée pour 2 beurre Maître d'hôtel pommes Pont-Neuf garniture bourguignonne Café/thé gourmand

	UN BALCON SUR SÉMARD Gastronomie à 29 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 29 €
Mardi 23 janv.	Fermé	Fermé
Jeudi 25 janv.	Fermé	Fermé

SEMAINE DU 29 JANVIER AU 2 FEVRIER 2024

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SÉMARD Bistronomie à 23 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 11 €
Lundi 29 janv.	Légumes à la grecque Mousseline de merlan Arlequin riz rouge Fromages Sablé pomme citron	Poulet grillé à l'Américaine Café/thé gourmand
Mardi 30 janv.	Œuf en cuissons combinées, morilles sauce vin rouge Ballottine de volaille et écrevisses poêlées julienne et riz safrané Fromages Poire Belle-Dijonnaise	Fermé
Mercredi 31 janv.	Tartare de daurade à la mangue Colombo de poulet riz créole Fromages Dégustation de fruits exotiques quenelle de sorbet et rocher coco	Le traditionnel pot-au-feu et ses pickles Café/thé gourmand
Jeudi 1er fév.	Féroce d'avocat, tartare de daurade kiwi et grenade Ragout massalé riz à la coriandre et au citron, achards de légumes Fromages Dôme vanille cœur fondant mangue ananas, fruit flambé	Fricassée de volaille à l'ancienne pilaf de sarrasin Café/thé gourmand
Vendredi 2 fév.	Gnocchi à la Parisienne revisité Fricassée de volaille au vin de Sucs embeurrée de chou et Belle de Fontenay d'Ile de France Fromages Savarin fruits exotiques Chantilly	Jambonnette de volaille au curry millefeuille de légumes épicés Café/thé gourmand

Le mardi et le jeudi au dîner !

	UN BALCON SUR SÉMARD Gastronomie à 29 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 29 €
Mardi 30 janv.	Fermé	Fermé
Jeudi 1er fév.	Fermé	Fermé

Tous les jours au déjeuner...

Le mardi et le jeudi au dîner !

	UN BALCON SUR SÉMARD Bistronomie à 23 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 11 €
Lundi 5 fév.	Formule BRASSERIE à 11 € Osso-bucco milanaise tagliatelles fraîches Café/thé gourmand	Poulet sauté chasseur pommes Parisienne et carottes Vichy Café/thé gourmand
Mardi 6 fév.	Ceviché de bar et kiwi Chipirons, coquillages et jambon Kintoa riz pilaf au piment d'Espelette Fromages Pruneaux flambés à l'Armagnac et glace vanille	Fermé
Mercredi 7 fév.	Charlotte de Saumon fumé piperade glacée vinaigrette de coques Côte de bœuf grillée sauce béarnaise pomme Pont-Neuf Fromages Mi-cuit chocolat et crème anglaise	Carbonade flamande chicon meunière pomme Arly Café/thé gourmand
Jeudi 8 fév.	Un avant-goût des pistes Halte dans le Jura salade de chou blanc, Morteau et noix, samossa au Morbier Pause dans les Pyrénées souris d'agneau confite, fèves et girolles aux herbes Fromages Arrêt dans les Vosges bavarois myrtille et son sablé, crème brûlée bergamote, mirabelles flambées	Parmentier de canard et patate douce Café/thé gourmand
Vendredi 9 fév.	Fermé	Fermé

	UN BALCON SUR SÉMARD Gastronomie à 29 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 29 €
Mardi 6 fév.	Canada Amuse-bouches Bisque de homard au gingembre Poitrine de canard marinée au vinaigre balsamique, sirop d'érable et liqueur Sortilège légumes du champs Papillote de fruits au barbecue sorbet des bois	Amuse-bouches Salade de lentilles Beluga au saumon fumé sauce Gribiche et œuf poché Magret de canard rôti betterave en 2 façons et risotto d'épeautre Tartelette soufflée au citron vert et ananas
Jeudi 8 fév.	Amuse-bouches Saumon mariné en tartare, poireau grillé et mayonnaise condimentée Dos de cabillaud juste nacré sauce Nantua émulsionnée et risotto lié au potiron Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant	Amuse-bouches Crème de moules et chips de manioc Bar grillé au fenouil flambé au pastis sauce hollandaise croustillant de légumes Crêpes Suzette flambées et sa quenelle de sorbet

Tous les jours au déjeuner...

Le mardi et le jeudi au dîner !

	UN BALCON SUR SÉMARD Bistronomie à 23 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 11 €
Lundi 26 fév.	Fermé	Fermé
Mardi 27 fév.	Croustillant de crabe, avocat et agrumes Echine laquée ananas, courge rôtie et salade de cébette Fromages Soufflé Rhum orange et fruits exotiques	Veau marengo billes carotte, courgette, céleri rave, blanc de poireau Café/thé gourmand
Mercredi 28 fév.	Crème de moules safranée Quasi de veau poêlé au chorizo pommes fondantes Fromages Crêpes flambées caramel au beurre salé	Fermé
Jeudi 29 fév.	Coco de Paimpol, moule et andouille de Guéméné Carré d'agneau du pré salé, légumes du marché Fromages Sablé breton pommes façon tatin sauce caramel au beurre salé et cidre far breton et sorbet pomme	Fermé
Vendredi 1 ^{er} mars	Salade landaise de gésiers de canard confits et foie gras Poulet sauté basquaise riz pilaf Fromages Créations sucrées autour de la région Aquitaine	Fermé

	UN BALCON SUR SÉMARD Gastronomie à 29 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 29 €
Mardi 27 fév.	Fermé	Amuse-bouches Œufs en deux cuisson, fricassée de champignons Ballottine de volaille au chou Kale polenta croustillante et salsifis Buffet de desserts
Jeudi 29 fév.	Amuse-bouches Poulpe mariné en carpaccio vinaigrette aux agrumes et croûtons dorés Magret de canard servi rosé millefeuille dauphinois et sauce Bigarade Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant	Amuse-bouches Velouté de potimarron châtaignes caramélisées Dos de cabillaud meunière pommes au four et carottes au cumin Mousse au chocolat noir cerises flambées au Kirsch

SEMAINE DU 4 AU 8 MARS 2024

Tous les jours au déjeuner...

Le mardi et le jeudi au dîner !

	UN BALCON SUR SÉMARD Bistronomie à 23 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 11 €
Lundi 4 mars	Fermé	Veau marengo légumes de printemps Café/thé gourmand
Mardi 5 mars	Feta, concombre et moules de Bouchot Daurade grillée pour 2 sauce béarnaise petit ragoût de fenouil, pomme vapeur et légumes croquants Fromages Nage de fruits frais et langue de chat	Fricassée de volaille légumes glacés à blanc Café/thé gourmand
Mercredi 6 mars	Salade niçoise revisitée Daube de bœuf à la Gardiane riz Arlequin Fromages Tarte au citron de Menton abricots au sirop flambés au romarin	Fermé
Jeudi 7 mars	Tartelette de tomate cerise, Fontainebleau aux herbes Râble de lapin au pesto de cresson, chevrier d'Arpajon Fromages Baba au Rhum, crémeux châtaigne	Fermé
Vendredi 8 mars	L'Œuf surprise, morilles à la crème et copeaux d'asperges Pavé de bœuf flambé au poivre vert gratin dauphinois et fenouil braisé Fromages Tarte au citron meringuée	Fermé

	UN BALCON SUR SÉMARD Gastronomie à 29 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 29 €
Mardi 5 mars	<u>Espagne, Portugal</u> Amuse-bouches Gaspacho andaluz Agneau confit à la Catalane picada et légumes nouveaux Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant	Amuse-bouches Salsifis fondants et mousseline de coquillages Pavé de veau, escalot de maïs cèpes et chou-fleur rôti Baba au Rhum aux effluves d'agrumes
Jeudi 7 mars	EVENEMENT Soirée CHAMPAGNE Menu à 50 euros tout compris Amuse-bouches Anguille et bœuf fumés en finger artichaut et mayonnaise Filet de bar en croûte d'herbes légumes fondants en aioli légère Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant	Amuse-bouches Feuilleté d'œufs brouillés au saumon fumé crackers à l'aneth Carré d'agneau en croûte d'herbes coco à la tomate et mousseline de panais Riz au lait coulis de fruits rouges et pralines roses

SEMAINE DU 11 AU 15 MARS 2024

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SÉMARD Bistronomie à 23 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 11 €
Lundi 11 mars	Fermé	Cabillaud façon fish et chips Café/thé gourmand
Mardi 12 mars	Fermé	Pavé de cabillaud à l'oseille lentilles au lard Café/thé gourmand
Mercredi 13 mars	Tartare de thon et gaspacho de tomate couleur aubergines fumées Merlu grenobloise crémeux de céleri rave Fromages Fruits de saison flambés	Fermé
Jeudi 14 mars	Fermé	Fermé
Vendredi 15 mars	Fermé	Fermé

Le mardi et le jeudi au dîner!

	UN BALCON SUR SÉMARD Gastronomie à 29 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 29 €
Mardi 12 mars	Fermé	Amuse-bouches Tartare de haddock et tomate rafraîchi de petits pois Filet de bœuf Wellington légumes racines, échalotes confites à la Guinness Cheese cake, trifle
Jeudi 14 mars	Amuse-bouches Sashimi de saumon et tartine en condiment Epais morceau de bœuf cuit au sautoir racines glacées et sauce au poivre Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant	Amuse-bouches Salade tiède de langoustines et noix de Saint-Jacques Entrecôte double sauce au choix : Béarnaise, Choron, Bordelaise Pommes Pont-Neuf et son mesclun Variation de choux et fruits flambés

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SÉMARD Bistronomie à 23 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 11 €
Lundi 18 mars	Fermé	Filet de canard, mangue et persil plat risotto patate douce Café/thé gourmand
Mardi 19 mars	Fermé	Poulet sauté Vallée d'Auge Café/thé gourmand
Mercredi 20 mars.	Gambas flambées Lieu noir confit pommes de terre primeur et artichauts Barigoule Fromages Crèmeux de pamplemousse rose	Fermé
Jeudi 21 mars	Fermé	Fermé
Vendredi 22 mars	Fermé	Fermé

Le mardi et le jeudi au dîner!

	UN BALCON SUR SÉMARD Gastronomie à 29 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 29 €
Mardi 19 mars	<u>Maroc, Algérie, Tunisie</u> Amuse-bouches Farandole de salades Couscous de poisson à la bizertine Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant	Amuse-bouches Tataki de thon au soja salade d'algues Wakamé, radis noir et sésame blanc Turbotin poché, sauce yuzu shop suey de légumes Millefeuille rose-litchi
Jeudi 21 mars	Amuse-bouches Tataki de thon snacké pomme granny et spicy mayo Bœuf fondant dans l'esprit d'une carbonnade et légumes rôtis au beurre mousseux Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant	EVENEMENT Soirée ITALIENNE En collaboration avec la Cheffe Tania CAEDDU Top Chef saison 13

Tous les jours au déjeuner...

Le mardi et le jeudi au dîner!

	UN BALCON SUR SÉMARD Bistronomie à 23 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 11 €
Lundi 25 mars	Formule BRASSERIE à 11 € Poulet sauté Chasseur pommes noisettes Café/thé gourmand	Pavé de saumon en croûte d'herbes panier gourmand Café/thé gourmand
Mardi 26 mars	Fermé	Cordon bleu « maison » pommes purée Café/thé gourmand
Mercredi 27 mars	Œuf 64°, crémeux de panais croustillant de pain noir Dos de canard rôti, mangue et persil plat croquant de chou vert Fromages Crumble revisité	Parmentier de joue de bœuf forestière et potimarron salade d'herbe Café/thé gourmand
Jeudi 28 mars	Fermé	Carbonade flamande endives braisées et gaufre de légumes Café/thé gourmand
Vendredi 29 mars	Fermé	Maquereau et poitrine fumée beurre blanc au cidre, moules ragout de fenouil et pomme vapeur Café/thé gourmand

	UN BALCON SUR SÉMARD Gastronomie à 29 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 29 €
Mardi 26 mars	<u>Inde, Pakistan</u> Amuse-bouches Tandoori en wrap de sucrine Vapeur de barbue mariné au poivre de Malabar et huile de noix salsifis confits et beurre blanc au vin jaune Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant	Amuse-bouches Tartare de maquereau, couteaux et écume de coquillages Epaule d'agneau confite aux épices caviar de courges au curcuma patate douce au miel Buffet de desserts
Jeudi 28 mars	Amuse-bouches Œuf croquant, réduction de Merlot et jeunes pousses Veau en fine croûte aux olives couteaux et aubergine Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant	Amuse-bouches Assortiment de tapas Axoa de veau parfumé au piment d'Espelette riz pilaf au chorizo Assiette gourmande

Tous les jours au déjeuner...

Le mardi et le jeudi au dîner!

	UN BALCON SUR SÉMARD Bistronomie à 23 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 11 €
Lundi 1 ^{er} avril	FERIE	FERIE
Mardi 2 avril	Fermé	Contrefilet rôti tomate farcie, petits pois carotte fâne, pomme éventail Café/thé gourmand
Mercredi 3 avril	Farandole de crudités Blanc de volaille fermière basse température crémeux petits pois mélisse Fromages Baba Chantilly	Tarte fine aux sardines, fondue de tomate et chorizo salade printanière Café/thé gourmand
Jeudi 4 avril	Fermé	Fricassée de volaille au Macvin pomme de terre et Morteau Café/thé gourmand
Vendredi 5 avril	Fermé	Fermé

	UN BALCON SUR SÉMARD Gastronomie à 29 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 29 €
Mardi 2 avril	<u>Liban, Jordanie et Turquie</u> Amuse-bouches Assortiments de Mezzés traditionnels Carré d'agneau, pesto menthe/grenade/pistache Imam bayaldi et kumpir Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant	Amuse-bouches Gaspacho andalou, tartare de langoustine au basilic Encornets farcis aux deux sauces caviar de courgettes OU Cabillaud piqué au chorizo vierge de légumes et caviar de courgettes Crème catalane, churros au chocolat chaud *Menu à choix limité. Un nombre de couverts par plat est défini à l'avance. Merci de votre compréhension
Jeudi 4 avril	Amuse-bouches Financière de veau en vol en vent Pappardelles maison, belles gambas rôties et pesto à la pistache Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant	Soirée JAPON Amuse-bouche Tataki de thon au sésame torréfié et ses condiments Pot au feu japonais Maki de crêpes et ses litchees flambés

Tous les jours au déjeuner...

Le mardi et le jeudi au dîner!

	UN BALCON SUR SÉMARD Bistronomie à 23 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 11 €
Lundi 22 avril	Formule BRASSERIE à 11 € Moules au curry Café/thé gourmand	Aile de raie au vinaigre d'estragon panier de légumes de saison Café/thé gourmand
Mardi 23 avril	Tartelette crottin de Chavignol échalote, croquant de crudités Pavé de sandre rôti beurre rouge, salicornes mousseline de carottes et tuile salée Fromages Millefeuille, pommes caramélisées façon tatin et crème anglaise marbrée	Escalope de volaille à la crème fettuccines et tagliatelles de légumes Café/thé gourmand
Mercredi 24 avril	Tartare de légumes croquants Papillote de poisson saveur citron tagliatelles de légumes Fromages Riz au lait coulis de fruits rouges	Tarte fine aux maquereaux fondue d'oignons et tomate salade printanière Café/thé gourmand
Jeudi 25 avril	La salade niçoise Bouillabaisse Fromages Mini-tropézienne, pêche au romarin façon Melba	Fish et chips sauce tartare Café/thé gourmand
Vendredi 26 avril	Jalousie de poisson beurre blanc ciboulette Osso bucco braisé agrumes et tomate pâtes fraîches Fromages Millefeuille craquant revisité chocolat et fruits frais	Filet de carrelet à la Dugléré Tagliatelles fraîches Café/thé gourmand

	UN BALCON SUR SÉMARD Gastronomie à 29 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 29 €
Mardi 23 avril	<u>Italie, Sicile, Sardaigne et Malte</u> Amuse-bouches Antipasti romani Saltimbocca alla romana risotto verde Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant	Amuse-bouches Gaspacho d'asperges vertes au canard fumé Suprême de volaille contisé à la purée de citrons confits légumes printaniers au pesto OU Croustillant de saumon coulis de poivrons rouges caviar d'aubergines Poire pochée au vin rouge mousse d'avocat et brioche perdue *Menu à choix limité. Un nombre de couverts par plat est défini à l'avance. Merci de votre compréhension
Jeudi 25 avril	Amuse-bouches Tatin chèvre et miel, jeunes pousses et jus de volaille réduit Encornet farci « french riviera » aubergine confite et bisque corsée Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant	Amuse-bouches Asperges poêlées beurre aux algues Médaillon de lotte à l'Armoricaine duo de chou-fleur et poireau en gratin craquant de chou Crêpes soufflées flambées aux framboises

Tous les jours au déjeuner...

Le mardi et le jeudi au dîner!

	UN BALCON SUR SÉMARD Bistronomie à 23 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 11 €
Lundi 29 avril	Formule BRASSERIE à 11 € Contrefilet rôti jardinière de légumes Café/thé gourmand	Tartare de thon rouge épicé gaspacho andalou Café/thé gourmand
Mardi 30 avril	Filet de caille, duxelles de champignons de Paris au cresson Epaule d'agneau braisée asperges d'Argenteuil, pointes croquantes et crème beignet d'oignons jaunes paille des Vertus Fromages Saint-honoré individuel	Burger Mac Montaleau Potatoes Café/thé gourmand
Mercredi 1 ^{er} mai	FERIE	FERIE
Jeudi 2 mai	Fricassée de petits pois, fèves et morilles, œuf poché Risotto aux asperges et Saint-Jacques Fromages La fraise...	Goujonnettes de merlan sauce tartare frites de patates douces Café/thé gourmand
Vendredi 3 mai	Tartare de bœuf fait maison Salade César vinaigrette anchois Fromages Soupière d'œuf à la neige caramel et fruits secs crème anglaise	Filet de limande-sole à court mouillement sommité de chou-fleur rôti au paprika doux julienne de légumes épicée Café/thé gourmand

	UN BALCON SUR SÉMARD Gastronomie à 29 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 29 €
Mardi 30 avril	<u>Pérou, Argentine, Brésil</u> Amuse-bouches Authentique Ceviche péruvien Côte de bœuf façon Asado assortiment de sauces légumes grillés Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant	Amuse-bouches Raviole de jambon de Parme et chèvre frais pesto et roquette Pavé de bœuf jus à la tapenade carponata sicilienne et frites de polenta Dôme citron
Jeudi 2 mai	Fermé	Amuse-bouches Papeton d'aubergine et son coulis de tomate au basilic Mixed grill de poissons sauce tartare potatoes et légumes en marinade juste grillés Fraises Melba et sa tarte

SEMAINE DU 6 AU 10 MAI 2024

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SÉMARD Bistronomie à 23 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 11 €
Lundi 6 mai	Formule BRASSERIE à 11 € Escalope de volaille à la crème riz pilaf Café/thé gourmand	Dos de cabillaud meunière, fondue d'épinards sauce curry et ses petits légumes anisés Café/thé gourmand
Mardi 7 mai	Menu Section EUROPEENNE	Steak au poivre pommes sautées Café/thé gourmand
Mercredi 8 mai	Fermé	Fermé
Jeudi 9 mai	Fermé	Fermé
Vendredi 10 mai	Fermé	Fermé

Le mardi et le jeudi au dîner!

	UN BALCON SUR SÉMARD Gastronomie à 29 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 29 €
Mardi 7 mai	<u>Tout VEGAN</u> Amuse-bouches Tomates cerises panées à l'estragon Carpaccio de courgettes jaune et Daïkon falafels Maison carottes mi-cuites au gingembre chou rouge aux pommes jeunes pousses, tomates, pickles d'oignons rouges et tian de légumes Création Veggie de nos cuisiniers en desserts de restaurant	Amuse-bouches Asperges vertes et pousses d'épinards rôties œuf mollet, sauce vierge et croustillant de parmesan Râble de lapin farci fenouil fondant et condiments façon pissaladière socca OU Rascasse rôtie fenouil fondant et condiments façon pissaladière socca Entremet chocolat blanc-mangue *Menu à choix limité. Un nombre de couverts par plat est défini à l'avance. Merci de votre compréhension
Jeudi 9 mai	Fermé	Fermé



MONTALEAU
LYCÉE DES MÉTIERS HÔTELIERS

Les brigades d'élèves des sections

★ **PRODUCTION CULINAIRE—PATISSERIE—SERVICE** ★
RESTAURANT

et des Mentions Complémentaires

★ **EMPLOYE BARMAN – TRAITEUR – CUISINIER EN** ★
DESSERTS DE RESTAURANT

Vous remerciant de vos réservations