

**Second semestre
2024-25**



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 lundi ET le vendredi de 9h30 à 11h30

En cas d'annulation, soyez aimable de prévenir 48 h à l'avance. Tout couvert confirmé 72 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 30 % 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, Proviseur
Mme Laetitia MBAYE, Directrice Déléguée des Formations

CUISINE ET PÂTISSERIE

M. Fabrice ARCHAMBAULT
M. Anis BEN MEKKI
Mme Sophie COLLAS
M. Romain DUFRESNE
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. Joël EVEN
M. Régis DAVID
M. Sébastien GARDETTE
Mme Réjane LEBRETTON
Mme Anne-Hélène MOUSSION
Mme Sophie PICAUT
M. Jacques RIEDLINGER
Mme Muriel WIART

SEMAINE DU 6 AU 10 JANVIER 2025

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 06 janv.	Fermé	Fermé
Mardi 07 janv.	Goujonnette de poulet sésame et cacahuètes crème de volaille Paleron en cuisson lente, sauce au vin rouge liée chocolat, riz camarguais et agrumes Galette des rois	Poulet cocotte grand-mère Pommes cocotte Café/thé gourmand
Mercredi 08 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 09 janv.	Menu HEALTHY Gaspacho aux légumes d'hiver Papillote de merlan riz vénéré et carottes Arlequin Fromages Gelée d'agrumes à la menthe sur un carpaccio de fruits exotique	Veau effiloché en sauce citronnée, Tagliatelles aux herbes fraîches Café/thé gourmand
Vendredi 10 janv.	Poireaux vinaigrette, œuf mimosa revisités Entrecôte beurre maître d'hôtel, ou sauce au poivre Gratin dauphinois, légumes racines Assiette gourmande	Bœuf bourguignon mijoté au vin Pâtes fraîches maison Café/thé gourmand

	UN BALCON SUR SÉMARD Gastronomie à 29 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 29€
Mardi 07 janv.	Fermé	Fermé
Jeudi 09 janv.	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 13 janv.	Filet de limande Dugléré gaufre de légumes Fromages <u>Galette des rois</u>	Escalope de dinde à la provençale crumble de légumes au parmesan Café/thé gourmand
Mardi 14 janv.	Salade d'endives à l'auvergnate Canette en deux cuissons, polenta crémeuse aux girolles, blette glacée et feuille frite Fromages Bûchette myrtille, sauce chocolat Sablé au chorizo	Veau marengo, Billes de carotte, courgette et céleri rave Café/thé gourmande
Mercredi 15 janv.	Cassoulet toulousain Fromages Gâteau basque et sa poêlée de cerises flambées	Fricassée de poulet à l'estragon pilaf d'épeautre Café/thé gourmand
Jeudi 16 janv.	Un avant-goût des pistes <i>Escale dans les Alpes</i> : mini fondue en cocotte <i>Une halte dans le Jura</i> : salade de chou blanc, Morteau et noix, samossa au morbier <i>Une pause dans les Pyrénées</i> : souris d'agneau confite, fèves et girolles aux herbes <i>Un arrêt dans les Vosges</i> : Bavaois myrtille et son sablé, crème brûlée bergamote	Goujonnettes de dinde, tatin de tomates caramélisée Dariole de courgette safranée Café/thé gourmand
Vendredi 17 janv.	Tartare de St jacques, croquant de pommes, émulsion de cidre et vinaigrette citron vert Mignon de veau normande, crème prise de carottes, gratin de céleri Assiette gourmande	Carbonade flamande, Chicon braisé et chicorée du Nord Café/thé gourmand

	UN BALCON SUR SÉMARD Gastronomie à 29 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 29€
Mardi 14 janv.	Fermé	Fermé
Jeudi 16 janv.	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 20 janv.	<p>Formule BRASSERIE à 11 €</p> <p>Crème dieppoise, beignet navarin aux pommes, Salade verte</p> <p>Panna cotta passion</p>	<p>Paupiette de dinde au pesto, Chips de pomme de terre et gratin de courgettes Café/thé gourmand</p>
Mardi 21 janv.	<p>Croquettes de Livarot, chips de fruits, poire glaçée au calvados et lardons</p> <p>Saint-jacques et poitrine fumée, céleri « comme un risotto » et andouille de Vire</p> <p>Pommes flambées, sablé, chantilly</p>	<p>Colin pochée, Tomate étuvée, romanesco et pommes de terre Café / thé gourmand</p>
Mercredi 22 janv.	<p>Tartelette de légumes au Saint-nectaire</p> <p>Pavé de bar en crumble d'épices, beurre de coquillage cocotte de légumes</p> <p>Fromages</p> <p>Tiramisu aux fruits rouges</p>	<p>Travers de porc laqué miel et gingembre haricots coco à la coriandre</p> <p>Café/thé gourmand</p>
Jeudi 23 janv.	<p>Guacamole en croûte de pistache, crevette bouquet et croquant parmesan</p> <p>Pressé de joue de bœuf au vin rouge butternut et carottes rôtis, mousseline de carotte et polenta</p> <p>Fromages</p> <p>Paris-brest</p>	<p>Roulé farci de veau, pomme au gros sel et tombée de tomates à la provençale</p> <p>Café/thé gourmand</p>
Vendredi 24 janv.	<p>Tartiflette tout en texture</p> <p>Fricassée de volaille de Bresse aux écrevisses, Polenta au cœur de reblochon, cardons au jus Fromages</p> <p>Assiette gourmande</p>	<p>Dame de saumon grenobloise, Sauce vierge fine, ratatouille au chorizo</p> <p>Café/thé gourmand</p>

	UN BALCON SUR SÉMARD Gastronomie à 29 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 29 €
Mardi 21 janv.	Fermé	Fermé
Jeudi 23 janv.	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 27 janv.	FORMULE BRASSERIE à 11 € Légumes à la grecque Suprême de pintade farcie, polenta	Bœuf bourguignon Café/ thé gourmand
Mardi 28 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 29 janv.	Tartare de daurade à la mangue Colombo de poulet riz créole Fromages Dégustation de fruits exotiques quenelle de sorbet et rocher coco	Tajine d'agneau Café gourmand
Jeudi 30 janv.	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	Fermé
Vendredi 31 janv.	Tartare de daurade aux fruits exotiques Accras de morue, féroce d'avocat, boudin antillais Colombo d'agneau, purée de patate douce, chips de manioc Assiette gourmande	Fermé

	UN BALCON SUR SÉMARD Gastronomie à 29 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 29 €
Mardi 28 janv.	Amuse-bouche Saumon mariné en tartare, poireau grillée 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-bouche Minestrone de langoustines Osso bucco à la zingara, frite de polenta, risotto de céleri Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant
Jeudi 30 janv.	Amuses-bouche Terrine de volaille au potiron et gambas à l'orange Lotte et raviole de langoustine, julienne de légumes Mille feuilles « tatin »	Amuse-bouche Crème de moules, chips de manioc Bar grillé au fenouil flambé au pastis, Sauce hollandaise, croustillant de légumes Crêpe Suzette flambée et sa quenelle de sorbet

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SÉMARD Bistronomie à 23 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 11 €
	Formule BRASSERIE à 11 €	
Lundi 3 fév.	Osso buco à la milanaise, tagliatelles fraîches Café/thé gourmand	Entrecôte sauce béarnaise, Écrasée de pomme de terre Café / thé gourmand
Mardi 4 fév.	croustillant de crabe, avocat et agrumes Echine laquée, ananas et butternut rôtis vanille, cébette Fromage Soufflé rhum orange, fruits exotiques frais	Fermé
Mercredi 5 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	Ramen Chou Paris Tokyo ave crème de sésame noir et yuzu
Jeudi 6 fév.	Coco de Paimpol, moule et andouille de Guéméné Carré d'agneau du pré salé, légumes du marché Far breton et sorbet pommes	Fermé
Vendredi 7 fév.	Amuse-bouche Ravioles de langoustines à la menthe Filet de bar en fine croûte, sauce au vin blanc à l'algue, ragoût de haricots coco, chips de sarrasin Assiette gourmande	Fermé

Le mardi et le jeudi au dîner!

	UN BALCON SUR SÉMARD Gastronomie à 29 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 29 €
Mardi 4 fév.	Amuse-bouche 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 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 6 fév.	Amuse-bouches Royale d'écrevisse, jus d'américaine épicee, légumes croquants et cracker Souris d'agneau braisée façon barbecue ribs, riz aux épices, rouelles d'oignons frites Succès mousseline pistache, agrumes et crème glacée cacahuète	Amuse-bouches Velouté de potimarron, châtaignes caramélisées Dos de cabillaud meunière, pomme au four et carottes au cumin Mousse au chocolat noir, cerises flambées au kirch

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 10 fév.	FORMULE BRASSERIE à 11€ Poulet sauté chasseur, Pommes noisette Pavlova de fruits exotiques	Pavé de saumon sauce hollandaise, Légumes glacés Café/ thé gourmand
Mardi 11 fév.	Tartelette crottin de chavignol et échalotes, croquants de crudité Pavé de sandre rôti, beurre rouge, salicornes, mousseline de carotte et tuile salée Fromages Soufflé glacé myrtilles	Fermé
Mercredi 12 fév.	Crème de moules safranée Quasi de veau poêlé au chorizo pommes fondantes Fromages Crêpes flambées caramel au beurre salé	Fermé
Jeudi 13 fév.	Ammuse-bouche Paté lorrain, salade d'herbes Waterzoï de poissons Maroilles, salade d'endives aux noix Ch'tiramisu Un avant-goût des pistes <i>Escale dans les Alpes</i> : mini fondue en cocotte <i>Une halte dans le Jura</i> : salade de chou blanc, Morteau et noix, samossa au morbier <i>Une pause dans les Pyrénées</i> : souris d'agneau confite, fèves et girolles aux herbes <i>Un arrêt dans les Vosges</i> : Bavarois myrtille et son sablé, crème brûlée bergamote	Fermé

	UN BALCON SUR SÉMARD Gastronomie à 29 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 29 €
Mardi 11 fév.	Amuse-bouches Ravioles thaï-landaise et bouillon corsé au foie gras Filet de bar rôti au beurre moussoux, et légumes fondants en aioli légère Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant	Amuse-bouches Saumon mariné aux épices, chapati, crêpe de pois chiche garnie Canon d'agneau en croûte d'épices, samossa d'épaule braisée aux agrumes, haricots blancs Assiette gourmande
Jeudi 13 fév.	Amuse-bouches Œuf poché, raviole de cèpes, choux cuits et cru Sandre snacké, croûte de paprika doux et noisette, sauce « hollando-tartare » 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, mousseline de panais Riz au lait coulis de fruits rouges et pralines roses

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SÉMARD Bistronomie à 23 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 11 €
Lundi 3 mars	Formule brasserie à 11€ Blanquette de veau à l'ancienne, riz noir Tarte feuilleté aux fruits	Dos de cabillaud à la mangue, sauce au curry vert
Mardi 4 mars	Emincé de champignons à la crème de cresson Saucisse en brioche meurette et grosse raviole Fromages Soufflé glacé myrtille	Fricassée de volaille légumes glacés à blanc Café/thé gourmand
Mercredi 5 mars	Cake aux olives Daube de bœuf à la Gardiane riz Arlequin Fromages Tarte au citron de Menton abricots au sirop flambés au romarin	Le traditionnel pot au feu et ses pickles Café gourmand
Jeudi 6 mars	Tartelette de tomate cerise, Fontainebleau aux herbes Râble de lapin au pesto de cresson, chevrier d'Arpajon Fromages Baba au Rhum, crémeux châtaigne	Aile de raie au vinaigre d'estragon, Panier de légumes de saison Café/thé gourmand
Vendredi 7 mars	Assiette de tapas Magret de canard rôti, betterave en 2 façons, risotto d'épeautre Fromages Assiette gourmande	Bavette échalotes confites sauce béarnaise gratin dauphinois Crème namelaka tonka- chocolat blanc

Le mardi et le jeudi au dîner!

	UN BALCON SUR SÉMARD Gastronomie à 29 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 29 €
Mardi 4 mars	Amuse-bouches Filet de rougets en goujonnettes, salade croquante et sauce tartare Epais morceau de bœuf cuit au sautoir, racines glacées et sauce au poivre Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant	Amuse-bouches Œuf en deux cuissons, fricassée de champignons Ballottine de volaille au chou kale, polenta croustillante, salsifis Buffet de desserts
Jeudi 6 mars	<u>De retour des Fjords</u> Filets de maquereau farci poitrine fumée, beurre blanc acidifié, brunoise de radis Pavé de cabillaud sauté, émulsion de jus de viande vinaigrette, chou étuvé zeste d'orange Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant	Amuse-bouches Salade tiède de langoustines et noix de Saint- Jacques Entrecôte double sauce au choix PPN et son mesclun Variation de choux et fruits flambées

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 10 mars	Formule brasserie à 11€ Fricassée de volaille Bavaroise vanille-fraise	Waterzooi de rouget perlon et légumes, parfumé à l'estragon Café/thé gourmand
Mardi 11 mars	Velouté de céleri et basilic, moules, couteaux et champignons Filets de maquereaux, beurre de réglisse, arête croustillante, pomme de terre, fenouil et artichaut à court-mouillement Pavlova framboises	Pavé de cabillaud à l'oseille lentilles au lard Café/thé gourmand
Mercredi 12 mars	Journée des entreprises brunch au buffet	Carbonade flamande, chicon meunière, Pomme Arly Café gourmand
Jeudi 13 mars	L'œuf parfait façon grand-mère en jardinière Suprême de volaille, basse température et espuma de polenta Pomme noisette et cannelle Fruits frais	Marmite du pêcheur à la normande, légumes de saison Café/ thé gourmand
Vendredi 14 mars	Friture des bords de Marne, sauces tartare et cocktail Onglet sauce choron, pommes pont-neuf, gratin de chou-fleur Buffet de desserts	Escalopine de truite de mer écrasée de vitelotte carottes ancienne au jus Petite aumônière fruits du moment crème légère au kirsh

	UN BALCON SUR SÉMARD Gastronomie à 29€	AU FIN GOURMET Gastronomie à 29 €
Mardi 11 mars	Amuse-bouche Tataki de thon snacké, pomme granny et spicy mayo Bœuf fondant dans l'esprit d'une carbonnade et légumes rôtis au beurre moussoux Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant	Amuse-bouche Salsifis fondants et mousseline de coquillages Pavé de veau au safran, viennoise d'olives Escauton de maïs et chou-fleur rôti Assiette gourmande
Jeudi 13 mars	Amuse-bouches Fine feuille de chou farcie saint Jacques, lieu et carotte sanguine, lard croquant, jus de volaille corsé Filet de volaille, mousseline au brie et jambon de Bayonne, sauce suprême risotto. Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant	Amuse-bouche Minestrone Osso-buco à la milanaise Pomme de terre à la parmigiana Tiramisu minute

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 17 mars	Amuse-bouche Salade gourmande Filet de bar, sauce vin blanc safrané, risotto Fromages Déclinaison d'agrumes	Pavé de cabillaud et sa fondue d'épinard Sauce au curry petits légumes anisés Café/thé gourmand
Mardi 18 mars	Salade landaise Carré d'agneau en croûte d'herbes, crème d'ail violet, artichaut poivrade et tomates confites Fromages Mousse de poire, mascarpone glacée, dacquoise aux noix	Poulet sauté Vallée d'Auge Café/thé gourmand
Mercredi 19 mars.	Projet guinguette	Parmentier de joue de bœuf aux trompettes et potimarron Salade d'herbes Café gourmand
Jeudi 20 mars	Filet de liseotte à la plancha, ricotta, thym et citron Agneau sauté aux épices, thaï, riz au citron Fromages Carpaccio d'ananas	Pavé de saumon en croûte, Panier gourmand Café / thé gourmand
Vendredi 21 mars	Rouget rôti, chutney de chorizo et tomates Bourride sétoise Fromages Assiette gourmande	Pavé de bœuf réduction de merlot et moelle, Pommes Anna Pannacotta vanille et premières fraises

	UN BALCON SUR SÉMARD Gastronomie à 29€	AU FIN GOURMET Gastronomie à 29 €
Mardi 18 mars	Soirée chef d'œuvre Menu à venir	Amuse-bouches Tartare de haddock et tomate rafraichi de petits pois Filet de bœuf Wellington, légumes racines, échalotes confites à la Guinness Assiette gourmande
Jeudi 20 mars	Influences British Amuse-bouches Pie salé feuilletée Carré d'agneau Mustard et croûte d'herbes rôtie, jus « stew » de légumes Desserts de nos élèves en mention complémentaire « desserts de restaurant »	Amuses bouches Assortiment de tapas Axoa de veau parfumé au piment d'Espelette riz pilaf au chorizo Assiette gourmande

SEMAINE DU 24 AU 28 MARS 2025

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SÉMARD Bistronomie à 23 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 11 €
Lundi 24 mars	Œuf parfait, crème de chou fleur, chou graffiti Filet de loup, sauce vin blanc wasabi, polenta Fromages Déclinaison d'ananas	Dos de saumon cuit sur la peau écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive, citron et vinaigrette tiède Café/thé gourmand
Mardi 25 mars	Amuses- bouche Feta, concombre et moules de bouchot Daurade grillée, sauce béarnaise, Légumes en ragoût à l'américaine Fromages Nage de fruits frais, langue de chat	Cordon bleu « maison » pommes purée Café/thé gourmand
Mercredi 26 mars	Fermé	Fermé
Jeudi 27 mars	Fermé	Fermé
Vendredi 28 mars	Amuses-bouche Anti-pasti : aubergine farcie, arancini, crostini tomate mozza, scampi, frites de mozzarella, burrata aux tomates marinées Osso-buco à la zingara, polenta crémeuse, risotto de céleri Fromages Assiette gourmande	Brochette de volaille thym-citron, tian provençal Café/thé gourmand

Le mardi et le jeudi au dîner!

	UN BALCON SUR SÉMARD Gastronomie à 29 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 29 €
Mardi 25 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 Tataki de thon au soja, salade d'algues wakamé, radis noir et sésame blanc Turbotin poché, sauce au yuzu, shop suey de légumes Assiette gourmande
Jeudi 27 mars	Fermé	Fermé

UN BALCON SUR SÉMARD

Bistronomie à 23 €

AU FIN SEMAINE DU 31 MARS AU 4 AVRIL 2025

Brasserie à 11 €

Tous les jours au déjeuner...

Lundi 31 mars	<p>Délice de crevettes flambées au whisky</p> <p>Cœur de rumsteak basse température, sauce marchand de vin</p> <p>Légumes rôtis</p> <p>Fromages</p> <p>Première gariguette, basilic en texture</p>	<p>Poulet grillé à l'américaine, Pommes gaufrettes et tomates grillées</p> <p>Café / thé gourmand</p>
Mardi 1 avril	MENU PROJET GUINGUETTE	<p>Contrefilet rôti tomate farcie, petits pois carotte fâne, pomme éventail</p> <p>Café/thé gourmand</p>
Mercredi 2 avril	<p>Petite salade fraîcheur aux herbes et aux pignons, bouquet de mesclun</p> <p>Médaille de lotte à l'armoricaine</p> <p>Gratin de poireaux et choux fleur</p> <p>Variation de trois choux parfumés</p>	<p>Duo d'églefin et calamar en beignet, Sauce tartare, tartelette de polenta comme un tian</p> <p>Café/thé gourmand</p>
Jeudi 3 avril	<p>Amuses-bouche</p> <p>Fricassée de petits pois, fèves et morilles, œuf poché</p> <p>Risotto aux asperges et Saint-Jacques</p> <p>Fromage</p> <p>Meringue légère pochée aux fruits rouges</p>	<p>Poulet sauté chasseur, pommes parisiennes et carottes vichy</p> <p>Café/thé gourmand</p>
Vendredi 4 avril	<p>Amuses-bouche</p> <p>Bruschetta de panisse, sardines et tomates confites, chantilly de basilic</p> <p>Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes, petites ratatouille, fenouil fondant</p> <p>Fromages</p>	<p>Brochette de magret de canard laqué duchesse, Pomme de terre et panais</p> <p>Tartelette fraise-framboise</p>

Le mardi et le jeudi au dîner!

	UN BALCON SUR SÉMARD Gastronomie à 29€	AU FIN GOURMET Gastronomie à 29 €
Mardi 1 avril	<p>Amuse-bouche</p> <p>Financière de veau en vol au vent</p> <p>Pappardelles maison, belles gambas rôties et pesto à la pistache</p> <p>Création de nos cuisiniers en dessert de restaurant</p>	<p>Amuse-bouches</p> <p>Tartare de maquereau, couteaux, écume de coquillages</p> <p>Epaule d'agneau confite aux épices, caviar de courges au curcuma, patate douce au miel</p> <p>Buffet de desserts</p>
Jeudi 3 avril	Projet « BIENVENU A BORD ».	<p>Solrée JAPON</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Tataki de thon au sésame torréfié et ses condiments</p> <p>Pot au feu japonais</p> <p>Maki de crêpes et ses litchees flambés</p>

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 7 avril	« TEATIME »	Bavette à l'échalotes, Gratin dauphinois, bouquet de légumes de saison Café/thé gourmand
Mardi 8 avril	Ceviche de bar, kiwi de l'Adour Chipirons, coquillages et jambon kintoa, Riz pilaf piment d'espelette Fromages Pruneaux flambés à l'armagnac , glace vanille	Escalope de volaille à la crème Café/thé gourmand
Mercredi 9 avril	Crevettes grises flambées Poulet sauté Vallée d'Auge, riz pilaf Fromages Tarte fine flambée au calvados	Burger tradi, sauce béarnaise, Potatoes Café/thé gourmand
Jeudi 10 avril	La salade niçoise Bouillabaisse Fromages Mini-tropézienne, pêche au romarin façon Melba	Onglet de bœuf à l'échalotes, Pommes sautées et persillade Café/thé gourmand
Vendredi 11 avril	Amuse-bouche Tourte lorraine, meslcun Truite soufflée au riesling, crème prise de brocolis, pommes anglaise Fromages Assiette gourmande	Papillote de retour de pêche Beurre émulsionné aux agrumes Café/thé gourmand

	UN BALCON SUR SÉMARD Gastronomie à 29 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 29 €
Mardi 08 avril	Amuse-bouches Tatin de chèvre et miel, jeunes pousses et jus de volaille réduit Encomet farci « french riviera », Aubergine confite et bisque corsée Création de nos cuisiniers en desserts de restaurant	Amuse-bouches Gaspacho d'asperges vertes au canard fumé Encornets farcis aux deux sauces, caviar de courgettes, palets de pomme de terre Ou Cabillaud piqué au chorizo Vierge de légumes F Assiette gourmande <small>*Menu à choix limité. Un nombre de couverts par plat est défini à l'avance. Merci de votre compréhension</small>
Jeudi 10 avril	Amuse-bouches Pigeon en pastilla, jus de tajine Filet de loup en croûte « crumble d'épices », huile vierge, compotée de fenouil et poivron rouge 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



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