1er trimestre
2026-27

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
14 euros

Amuse-bouche
Plat
Dessert

Déjeunez sur le pouce

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

UN BALCON SUR SÉMARD
Formule Gastronomique
30 euros

Entrée
Plat
Dessert

AU FIN GOURMET
Formule Gastronomique
30 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 mercredi après-midi de 14h00 à 17h00 ou par mail : montaleau@laposte.net

En cas d'annulation, soyez aimable de prévenir 48 h à l'avance.
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 certificat de spécialisation FABRICATION TRAITEUR est à votre disposition pour des prestations sur mesure. N'hésitez pas à nous solliciter

M. Marie THOMAS PROVISEURE
Mme Laetitia MBAYE DDFPT

CUISINE ET PÂTISSERIE
M. Fabrice ARCHAMBAULT
M. B.M
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. Hugo IGNIASAK

RESTAURANT
M. Edouard BARON
Mme Elodie BENJAMIN
Mme Tatiana CVETKOVSKI
M. Joël EVEN
M. Célia LACOSTE
M. Sarah LAURENT
Mme Réjane LEBRETTON
Mr Florian BIDOUX
Mme Sophie PICAUT
M. Olivier VIENT
Mme Muriel WIART

Tous les jours au déjeuner…

SEMAINE DU 21 SEPTEMBRE AU 25 SEPTEMBRE

Le mardi et le jeudi au dîner!

	UN BALCON SUR SÉMARD Bistronomie à 23 € (fromage compris)	**AU FIN GOURMET** Brasserie à 14 €
Lundi 21 sept.	Amuse-bouche Potage Argenteuil Entrecôte double marchand de vin, pommes Pont- Neuf, petits pois à la française Tarte Bourdaloue glace vanille	Fermé
Mardi 22 Sept.	Amuse-bouche Salade de Pélardon Filet de caneton cuit à juste température, croûte de basilic, sauce agrumes, semoule fine ratatouille, figue rôtie aux épices Eclair craquelin, crème diplomate, fraise et menthe.	Fermé
Mercredi 23 Sept.	Fermé	Fermé
Jeudi 24 Sept.	Amuse-bouche Tartelette au fromage frais et légumes croquants Pavé de veau au safran, viennoise d'olives, chou-fleur mousse au chocolat blanc, streudel, brownie aux noix de pécan	Fermé
Vendredi 25 Sept.	Fermé	Fermé

	UN BALCON SUR SÉMARD Gastronomie à 30 €	**AU FIN GOURMET** Gastronomie à 30 €
Mardi 22 Sept.	Fermé	Fermé
Jeudi 24 Sept.	Fermé	Fermé

SEMAINE DU 28 SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SÉMARD Bistronomie à 23 € (fromage compris)	AU FIN GOURMET Brasserie à 14 €
Lundi 28 Sept.	Amuse-bouche Salade exotique , avocat , mangue , poisson mariné Colombo de poulet , riz créole , patate douce et courgette Ananas rôti, glace coco , moelleux chocolat cannelle	Fermé
Mardi 29 Sept.	Amuse-bouche Salade niçoise Pavé de cabillaud en bourride, mini légumes glacés, Tarte tropézienne	Fermé
Mercredi 30 Sept.	Amuse-bouche Tarte fine au jambon de pays mi-figue mi-raisin Paupiette de veau, sucrine et écrasée de pomme de terre jus au thym La pistache et la framboise	Fermé
Jeudi 1er Oct.	Amuse-bouche Cassolette lutée de coquillages Ballottine de truite au chou vert et au maroilles, sauce crevettes grises, pomme vitelotte Mille feuilles rhubarbe-framboise.	Fermé
Vendredi 02 oct.	Fermé	Fermé

Le mardi et le jeudi au dîner!

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

SEMAINE DU 05 AU 09 OCTOBRE 2026

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SÉMARD Bistronomie à 23 € (fromage compris)	AU FIN GOURMET Brasserie à 14 €
Lundi 05 oct.	Amuse-bouche Sal ade vigneronne Dos de sandre rô ti, beurre blanc au Riesling , panier de légumes de saison Cho u craquelé s chantilly, Cerises flambées , glace vanille au Bourbon .	Fermé
Mardi 06 oct.	Amuse-bouche Raviole d'escargot, crème de volaille aillée et persil frit Epaule d'agneau en navarin sauce tandoori, polenta aux fruits sec et doux caviar d'aubergine Tartelette amandine aux figues confites au balsamique	Fermé
Mercredi 07 oct.	Amuse-bouche Piperade, œuf de caille et tartine de Bayonne Magret de canard laqué, Gratin de pomme de terre aux deux cèpes Croustade, caramel de pomme à l'armagnac et prune flambés.	Fermé
Jeudi 08 oct.	Amuse-bouche Croustillant de chavignol aux flocons d'avoine, samoussa de chèvre, mâche Salmis de faisan, embeurré de chou vert, pomme Anna tarte tatin, crème épaisse, dôme poire, tarte au fromage blanc, crème anglaise, coulis de fruits rouges	Fermé
Vendredi 09 oct.	Fermé	Fermé

Le mardi et le jeudi au dîner!

	UN BALCON SUR SÉMARD Gastronomie à 30 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 30 €
Mardi 06 oct.	Fermé	Fermé
Jeudi 08 oct.	Fermé	Fermé

SEMAINE DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SÉMARD Bistronomie à 23 € (fromage compris)	AU FIN GOURMET Brasserie à 14 €
Lundi 12 Oct.	Amuse-bouche Salade périgourdine Tendron de veau façon aiguillette , poêlée ga conn e , poudre d'Espelette Palet amandine pistache , aux abricots	Amuse-bouche Milanaise de veau, spaghettis et assortiment de sauces Crème brûlée à la lavande et petit financier
Mardi 13 Oct.	Œuf poché, crème de brocoli, chou étuvé Cuisse de pintade farcie de duxelles noisette amande, filet rôti, carotte glacée au jus et gratin de spätzle	Amuse-bouche Osso bucco à la milanaise et tagliatelles Mousse au chocolat, noisette et huile d'olive
Mercredi 14 Oct.	Amuse-bouche gaspacho de tomate Suprême de pintade en croûte de noix, endives, rattes et flan de trompettes Baba au rhum, crémeux châtaigne	Amuse-bouche Gaspacho de concombre Volaille panée à la coco, purée de patate douce Café gourmand: tarte aux quetsches
Jeudi 15 Oct.	Amuse-bouche Œuf en deux cuissons, fricassée de champignons Poulet aux morilles, polenta et potimarron rôti poire pochée au vin rouge, charlotte cassis, tarte myrtilles, crème anglaise, coulis fruits rouges	Amuse-bouche Quiche lorraine Oeufs à la neige brioche de Nanterre, cookies
Vendredi 16 Oct.	*Fermé*	Amuse-bouche Filet de poulet farci pommes/ amandes / c urry, sauté façon vallée d'Auge , duo de pommes et mousseline de carotte Chou craquelin pâtissière vanille

Le mardi et le jeudi au dîner!

	UN BALCON SUR SÉMARD Gastronomie à 30 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 30 €
Mardi 13 Oct.	Fermé	Fermé
Jeudi 15 Oct.	Fermé	Fermé

SEMAINE DU 02 AU 06 NOVEMBRE 2026

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SÉMARD Bistronomie à 23 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 14 €
Lundi 02 nov.	Fermé	Amuse-bouche Milanaise de veau spaghettis et assortiment de sauce Crème brûlée à la lavande et petit financier
Mardi 03 nov.	Ferié	Amuse-bouche Osso bucco à la milanaise et tagliatelles Mousse au chocolat, noisette et huile d'olive
Mercredi 04 nov.	Fermé	Amuse-bouche Escalope de volaille à la crème, pomme parmentière, carottes glacées mousse au chocolat, madeleines citron
Jeudi 05 nov.	Fermé	Amuse-bouche saumon poché, pommes persillées Tarte chocolat
Vendredi 06 nov.	**Formule brasserie 14€ (sans fromage)** Amuse-bouche Blanquette d'agneau au lait d'amande Tarte fine aux pommes	Amuse-bouche Blanquette de veau à l' ancienne , carotte en 3 façons Tartelette Bourdaloue

Le mardi et le jeudi au dîner!

	UN BALCON SUR SÉMARD Gastronomie à 30 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 30 €
Mardi 03 nov.	Amuse-bouche Œuf croquant, Morteau en fricassée Et Saint-Jacques Caille servie endeux cuissons, la cuisse Confite et la poitrine rosée, Carottes en textures, Créations de notre section " desserts de restaurant"	Amuse-bouche Ceviche de dorade, carpaccio de racines et jeunes pousses Carré d'agneau jus corsé, tian provençal charlotte confite Création de notre section desserts de restaurant
Jeudi 05 nov.	Amuse-bouche Coupelle Poséidon Douceurs d' oseille et fines herbes , œufs de caille pochés Bouillabaisse de la mer du Nord Tarte poire ,chocolat belge & spéculoo s	Amuse-bouche Truite fumée, Pomme Granny-Smith, Salade de fenouil et crème Miel moutarde Chou farci inspiration Coréenne, Jus d'oignon au miso Et céleri au sésame noir Dessert autour de la pomme, Vanille-citron vert et son crumble amande

SEMAINE DU 9 AU 13 NOVEMBRE 2026

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SÉMARD Bistronomie à 23 € (fromage compris)	AU FIN GOURMET Brasserie à 14 €
Lundi 09 nov.	Fermé	Amuse-bouche Bœuf fondant Bourguignon, lard croustillant et coquillettes Crème caramel à partager
Mardi 10 nov.	Fermé	Amuse-bouche Travers de porc laqué au miel et gingembre Purée de patate douce Panna cotta fruits exotiques, Minestrone de pommes
Mercredi 11 nov.	Ferié	Férié
Jeudi 12 nov.	Fermé	Amuse-bouche potage cultivateur Suprême de volaille viennoise, flan de persil Dessert gourmand
Vendredi 13 nov.	**Menu à 14€ (sans fromage)** Amuse-bouche Torikatsu coco et citron vert, (suprême de volaille pané) Mesclun, tomates, oignon rouge chou chantilly	Amuse-bouche Palette à la diable , écrasée de pomme de terre et garniture bourguignonne Tartelette normande

Le mardi et le jeudi au dîner!

	UN BALCON SUR SÉMARD Gastronomie à 30 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 30 €
Mardi 10 nov.	Amuse-bouche Sardine croustillante, mayonnaise citronnée et condiments pimentés Noisette de chevreuil, risotto de champignons et jus corsé Création de notre section "desserts de restaurant"	Amuse-bouche Saucisson en brioche réduction de Porto façon miroir Dos de cabillaud croûte aux herbes crème de butternut racines au jus Création de notre section desserts de restaurant
Jeudi 12 nov.	Amuse-bouche Tartare de pétoncles de l'île de Harris Cô telettes d' agneau « Herdwik » , condiment d' échalotes et romarin panisses croustillantes et cœur de sucrine craquante English Raspberry Tart, crumble tiède , vanilla custard & shortbread	Amuse-bouche Hareng, poireau brûlé, moules et moutarde à l'ancienne Joue de bœuf comme une carbonnade flamande Endives braisées à l'orange sanguine et Tagliatelles de salsifis Merveilleux clémentine, chicorée et chocolat

SEMAINE DU 16 NOVEMBRE AU 20 NOVEMBRE 2026

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SÉMARD Bistronomie à 23 € (fromage compris)	AU FIN GOURMET Brasserie à 14 €
Lundi 16 nov.	Amuse-bouche Quiche lorraine comté Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf Vacherin poire caramel	Amuse-bouche Bœuf fondant Bourguignon, lard croustillant et coquillettes au bouillon Crème e caramel à partager
Mardi 17 nov.	Amuse-bouche Filet de maquereau grillé à la flamme, Crémeux patate douce, Rillette de maquereau Magret de canard en deux cuissons, mousseline Et chips de topinambourg Poire au vin rouge revisité	Amuse-bouche Travers de porc laqué au miel et gingembre Purée de patate douce Panna cotta fruits exotiques, Minestrone de pommes
Mercredi 18 nov.	Fermé	Amuse-bouche Céleri rémoulade et copeaux de haddock Dos de saumon vinaigrette aux épices douces, riz pilaf Café gourmand: crème catalane, rose de sables
Jeudi 19 nov.	Fermé	Amuse-bouche Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf Tarte aux pommes
Vendredi 20 nov.	**Menu à 14€ (sans fromage)** Amuse-bouche Filets de bar meunière chou à l'anglaise romanesco, chou-fleur, brocolis Dessert gourmand	Amuse-bouche Filet mignon de porc rôti sauce chasseur , boulgour en couscous Aumônière de poires , sauce caramel au beurre salé , Framboises Melba

Le mardi et le jeudi au dîner!

	UN BALCON SUR SÉMARD Gastronomie à 30 €	AU FIN GOURMET Gastronomie à 30 €
Mardi 17 nov.	Amuse-bouche Poireau cuit doucement à la flamme, poutargue,moule, Vinaigrette mimosa Aux agrumes Epaule d'agneau confite, préssé de céleri et jus réduit Création de notre section "desserts de restaurant"	Amuse-bouche Caille rôtie chasselas et verjus Salmis de faisan chou vert braisé palet potimarron et châtaignes Création de notre section desserts de restaurant
Jeudi 19 nov.	Amuse-bouche Vareniki aux fines herbes , Goulash / soupe hongroise Koulibiac de saumon Mini strudel pomme pavot , douceur façon Medovik au miel crème légère & noix	Amuse-bouche Tartelette de queue de bœuf à l'oignon En 3 façons, Salade de cresson, Dorade en écaille de pomme de terre Légumes confits et marinière Dessert autour de la poire Du miel, et du sarrasin

SEMAINE DU 23 AU 27 NOVEMBRE 2026

Tous les jours au déjeuner...

	UN BALCON SUR SÉMARD Déjeuner de Noël à 35 € **(fromage compris)**	AU FIN GOURMET Brasserie à 14 €
Lundi 23 nov.	Amuse-bouche Quiche curry rouge, légumes Blanquette de veau au lait de coco, Gingembre et citronnelle Vacherin ananas basilic	Amuse-bouche Tartiflette au Reblochon et petite salade mêlée Tarte aux myrtilles et glace à la Chartreuse
Mardi 24 nov.	Amuse-bouche Pâté en croute de légumes Magret de canard en deux cuissons, Sauce au poivre, potimarron Chaud froid, raisin, caramel miso, crumble	Amuse-bouche Blanquette de veau à l'ancienne Riz pilaf Tarte tatin, crème fraîche
Mercredi 25 nov.	Fermé	Amuse-bouche Saumon croustillant sésame-pavot, riz à la mangue et vinaigrette sésame mousse stracciatella, madeleines
Jeudi 26 nov.	Fermé	Amuse-bouche Truite meunière, légumes vapeur tuile de mousse chocolat
Vendredi 27 nov.	**Formule à 14€** **(sans fromage)** Crème de potimarron et carotte au lait de coco Tortellini au chèvre, sarrasin, magret fumé Paris-Brest individuel	Amuse-bouche Blanquette d' agneau , crème aillée riz pilaf, chou de Bruxelles et poitrine , carotte / oignons Chou craquelin + Framboises Melba

Le mardi et le jeudi au dîner!

	UN BALCON SUR SÉMARD Dîner de Noël à 40 €	AU FIN GOURMET Dîner de Noël à 40 €
Mardi 24 nov.	Amuse-bouche Tartare de bœuf au couteau façon thaï, Glace à la moutarde Cabillaud confit à l'huile d'olive et ail rôti, Crémeux de topinambours Chorizo et bisque légère Création de notre section "dessert de restaurant"	Amuse-bouche Œuf surprise bourguignonne Le barbet préparé par nos soins comme une ballottine, « son miroir Création » de notre section desserts de restaurant (cœur coulant poire pochée au vin rouge épices douces)
Jeudi 26 nov.	Amuse-bouche Escalivada légumes d' automne , espuma chèvre Suquet de lotte , moules & gambas pommes grenailles safranées , aïoli léger Crème catalane, clementine Croustillant de turron.	Amuse-bouche Tataki de bœuf, sauce chimichurri, Mayonnaise au paprika fumée Selle d'agneau en croute d'herbes, jus d'agneau, Chou fleur en trois façons et purée d'ail noir.

Tous les jours au déjeuner...

SEMAINE DU 30 NOVEMBRE AU 04 DÉCEMBRE 2026

Le mardi et le jeudi au dîner!

	UN BALCON SUR SÉMARD Déjeuner de Noël à 35 € (fromage compris)	AU FIN GOURMET Brasserie à 14 €
Lundi 30 nov.	Amuse-bouche Soupe à l'oignon gratinée au Saint - Nectaire Poulet en papillote , pommes fondantes et panier de légumes, Création signature de nos pâtissiers	Amuse-bouche Tartiflette au Reblochon petite salade mêlée Tarte aux myrtilles et glace à la Chartreuse
Mardi 01 déc.	Amuse-bouche Rosace de poulpe, mousse de chèvre et noix, salade d'herbes et bourrache Médaillon de veau aux agrumes, croustillant de légumes racine Bûche d es pâtissiers	Amuse-bouche Blanquette de veau à l'ancienne Riz pilaf Tarte tatin, crème fraîche
Mercredi 02 déc.	Amuse-bouche Filets de sole en croûte de champignons aux herbes Eryngii grillé et sabayon aux cèpes Filet d'agneau aux épices, samossa d'épaule à l' orange Légumes racine au jus Bûche des pâtissiers	Amuse-bouche Pot-au-feu aux légumes anciens Café gourmand: pots de crème, cookies
Jeudi 03 déc.	Amuse-bouche Cappuccino de butternut aux gambas Tournedos de canette à la bordelaise, polenta crémeuse aux cèpes, eryngii Bûche, cheesecake acidulé.	Fermé
Vendredi 04 déc.	Amuse-bouche Œuf parfait aux effluves de truffes papillote de saumon à la framboise , beurre blanc Bûche, religieuse chocolat	Amuse-bouche Filet de daurade vapeur , croûte de citron , sauce vin blanc anisée , riz pilaf aux pépices- Bûche des pâtissiers, assiette de fruits exotiques

	UN BALCON SUR SÉMARD Dîner de Noël à 40 €	AU FIN GOURMET Dîner de Noël à 40 €
Mardi 01 déc.	Amuse-bouche Tourteau, coquillages et pommes de terre tièdes En vinaigrette Pigeon en deux cuissons, salsifis, Orange sanguine Création de notre section "dessert de restaurant"	Amuse-bouche Noix de St Jacques rôties, risotto girolles, écume cappuccino Sole soufflée beurre de homard Création de notre section « desserts de restaurant »
Jeudi 03 déc.	Amuse-bouche Strudel aux deux pommes, Chèvre fondu et noisettes Jarret de porc confit, Galettes de pommes de terre Duo de légumes racines rôtis Bavaroise de poire, griottes, chocolat noir et éclats de noix	Amuse-bouche Saint Jacques,parmentier À la fève de Tonka, Noir de Bigorre, Clémentines et huile de poireau Magret de canard au miel épicé, j Jus réduit, Betterave en trois façons, chou rouge braisé Soufflé au Grand-Marnier

Tous les jours au déjeuner… | **SEMAINE DU 07 AU 11 DÉCEMBRE** | **Le mardi et le jeudi au dîner!**

	UN BALCON SUR SÉMARD Déjeuner de Noël à 35 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 14 €
Lundi 07 déc.	Amuse-bouche Assiette nordique de poissons fumés Ballotine de dinde aux marrons, Pommes duchesse et racines d'hiver Création signature de nos patissiers	Amuse-bouche Jambonnette de volaille fermière farcie au vert, pommes fondantes et jus corsé Œuf à la neige, citron et Izarra jaune
Mardi 08 déc.	Amuse-bouche Couteaux et moules shitakés, sauce poulette Tournedos de lotte au lard crème de fenouil safranée, purée de topinambour à la vanille et chips de légumes Bûche des patissiers	Amuse-bouche Poularde pochée sauce supreme Aux champignons et risotto potimarron châtaignes Poire, crumble, sauce chocolat et glace vanille
Mercredi 09 déc.	Amuse-bouche Filet de rascasse rôti, artichaut et coques au beurre de réglisse Filet de pigeon juste rôti, jus corsé citron câpres roulé de pomme de terre tombée d'épinards Bûche des pâtissiers	Amuse-bouche Fondant de volaille aux mendiants, polenta crémeuse bûche de Noël, crème brûlée, salade de fruits exotiques
Jeudi 10 déc.	Amuse-bouche Gravelax de saumon, blinis Fondant de volaille aux écrevisses, pomme macaire aux herbes, salsifis panna cotta ananas ivoire, bûche, pain d'épices.	Fermé
Vendredi 11 déc.	**Formule à 14€ (sans fromage)** Amuse-bouche Agneau rôti à la crème d'ail, profiteroles rhum-raisin, vanille Bûche de nos patissiers	Amuse-bouche Ballotine de daurade aux agrumes, Fumet réduit, carottes glaçées à l'orange riz, fenouil et pomelos Bûche des patissiers

	UN BALCON SUR SÉMARD Dîner de Noël à 40 €	AU FIN GOURMET Dîner de Noël à 40 €
Mardi 08 déc.	Amuse-bouche Foie gras mi-cuit maison, Gelée passion et herbes folles Filet de sole cuite meunière, moules, chorizo et Légumes d'hiver en raviole Création de notre section "desserts de restaurant"	Amuse-bouche Royale de foie gras langoustine croûte de panko Filet de bœuf en croûte morilles au jus, gratin pomme de terre-artichaut Création de notre section desserts de restaurant
Jeudi 10 déc.	Amuse-bouche Harengs fumés aux deux pommes Gravelax de truite au genièvre Filet de cerf mariné à l'aquavit Jus corsé, palet de pommes Anna Émulsion de panais Création de nos cuisinier en dessert de restaurant	Amuse-bouche Tartare de bœuf à l'huître, Crème de raifort, pomme paille, Pickles d'échalotes Médaillon de lieu jaune farci Aux champignons, sauce au vin jaune Morilles, Gnocchis et déclinaison de céleri rave. Desser autour du chocolat et du piment

Tous les jours au déjeuner...

SEMAINE DU 14 AU 18 DÉCEMBRE

Le mardi et le jeudi au dîner!

	UN BALCON SUR SÉMARD Déjeuner de Noël à 35 €	AU FIN GOURMET Brasserie à 14 €
Lundi 14 déc.	Amuse-bouche Foie gras poêlé, sirop de Porto Et pommes Granny Smith Effeuillé de cabillaud aux giroles, sauce vin jaune Création signature de nos patissiers	Amuse-bouche Jambonnette de volaille fermière farcie au vert, pommes fondantes et jus corsé Œuf à la neige, citron et Izarra jaune
Mardi 15 déc.	Amuse-bouche Assiette nordique Filet de sole en croute,coquillages, pommes fondantes au fumet et duxelles de champignons : Bûche des pâtissiers	Amuse-bouche Poularde pochée sauce suprême Aux champignons et risotto potimarron châtaignes Poire, crumble, sauce chocolat et glace vanille
Mercredi 16 déc.	Amuse-bouche Ris de veau laqué, raviole de sot l'y laisse de poulet jaune Bûche des pâtissiers	Amuse-bouche Ballottine de volaille aux champignons, risotto d'épeautre bûche de Noël, cheesecake (en verrine), salade de fruits exotiques
Jeudi 17 déc.	Amuse-bouche Ceviche de st jacques aux noisettes et grenade Lotte rôtie, mousseline de céleri rave aux épices et légumes croquants ganache ivoire-citron, crémeux mangue, compotée mangue poivre, bûche de nos pâtissiers	Fermé
Vendredi 18 déc.	Amuse-bouche velouté d'étrilles et beignets d'huitres fines de claire Coeur de saumon croustillant aux flocons d'avoine gratin de fruits exotiques bûche, cake citron	Amuse-bouche Epaule de veau braisée, Fond blanc et agrumes Croquette forestière, Brunois de légumes racine glaçées Bûche des patissiers et pavlova mangue

	UN BALCON SUR SÉMARD Dîner de Noël à 40 €	AU FIN GOURMET Dîner de Noël à 40 €
Mardi 15 déc.	Amuse-bouche Saumon cru mariné en gravelax, Mayonnaise pimentée et jeunes pousses L'Authentique filet de bœuf Rossini Et racines dhiver à la truffe Création de notre section "dessert de restaurant"	Amuse-bouche Foie gras chapelure aux épices douces gelée fine arabica Pavé de biche grand-veneur millefeuille aux trois purées Création de notre section dessert
Jeudi 17 déc.	Amuse-bouche Crémeux châtaignes, magret fumé et cazette Épaule d'agneau de quatre heures , légumes anciens Bûche des patissiers, Rosace d'orange sanguine	Amuse-bouche Foie gras poêlé, nage de légumes d'hiver, Clémentine et poivre de Timut Koulibiac de truite, Créme de cresson truffée Dessert autour de l'ananas, De la coco et du citron vert

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 remercient de vos réservations