

Restaurant

Saison 2021-2022



Les Gobelins

Château de Mesnières

Restaurant d'application

Réservation au 02 35 93 10 04

Ouvert

Le mardi : dîner

Le mercredi et le jeudi : déjeuner et dîner

Le vendredi : déjeuner



Madame, Monsieur,

Réouverture du restaurant « Les Gobelins »

C'est une grande joie de vous accueillir de nouveau au sein du restaurant pédagogique « Les Gobelins » après cette année de fermeture liée à l'épidémie de COVID 19.

Cette joie, nous voulons la partager avec vous tous qui venez honorer depuis de très nombreuses années les « tables » proposées par nos élèves, nos étudiants, nos apprentis, leurs enseignants et leurs formateurs.

Cette joie, nous voulons aussi la partager avec l'ensemble des restaurateurs, les hôteliers et tous les professionnels de l'hôtellerie-restauration qui ont connu la fermeture administrative de leur structure compte tenu de l'épidémie de COVID 19. C'est à eux que nous pensons plus particulièrement au jour de la réouverture de notre restaurant pédagogique et à tous les jeunes et apprentis qui n'ont pas pu réaliser leurs stages professionnels ou leur apprentissage dans les conditions dites « normales ».

Comme chaque année, nous sommes sûrs que vous serez enchantés par les propositions culinaires que nous mettrons en œuvre au cours de cette année 2021/2022. Que celles-ci puissent mettre à l'honneur les enseignements de qualité reçus par nos jeunes, le travail rigoureux, la persévérance et toutes les valeurs attachées à l'hôtellerie-restauration au service d'une clientèle dont nous savons l'attachement et les attentes !

De nouveau, vous pourrez mesurer combien notre École hôtelière s'inscrit totalement dans les savoirs et savoir-faire d'une profession qui a su transmettre aux jeunes des générations actuelles tout un patrimoine culinaire qui fait la renommée de notre pays dans bien des régions du monde. Vous apprécierez l'assiette, le service de table, l'originalité, l'excellence des propositions et l'invitation à venir découvrir non seulement les richesses culinaires et autres d'un site exceptionnel, le château de Mesnières-en-Bray, mais aussi une communauté éducative rassemblée autour des jeunes pour mieux vous accueillir.

Nous vous souhaitons de très belles soirées, heureux de partager ensemble de très beaux moments de convivialité.

Gilles PELLETIER
Chef d'Etablissement

Thierry LECROQ
Coordinateur pédagogique
École hôtelière



Le plaisir de vous recevoir dans un site prestigieux

Le restaurant d'application « **Le Gobelin** » vous accueille :

Le mardi : dîner

Le mercredi : déjeuner et dîner

Le jeudi : déjeuner et dîner

Le vendredi : déjeuner

(A l'exception des périodes de stages et uniquement en périodes scolaires)

Nous vous accueillons :

Pour le déjeuner : début du service à 12h00, fin du service à 14h40

Pour le dîner : début du service à 19h00, fin du service à 21h15.

***Les réservations doivent être faites par téléphone auprès de
Madame Guylaine POYER au 02.35.93.10.04***

Les tarifs se comprennent sans les boissons :

Pour le midi : 15.00 €

Pour le soir : 17.00 €

Pour les soirées à thèmes : 27.00 €

*Nous vous remercions de bien vouloir respecter toutes les mesures sanitaires qui vous seront demandées (notamment la présentation d'un « **pass sanitaire** » **obligatoire**) dans le cadre de l'accueil dans les établissements de restauration compte tenu de l'épidémie de COVID 19.*

Semaine du 6 septembre au 10 septembre 2021

	Midi	Soir
Mardi	RESTAURANT FERMÉ	Tarte à la tomate et aux olives Escalope façon cordon bleu, spaghettis Salade, fromages Bavarois à la mangue
Mercredi	Salade composée Burger Salade fromages Cheesecake	Assiette de cochonnailles et ses condiments Poulet grillé à l'américaine, pommes allumettes Salade, fromages Meringue blonde croquante glace coco et fruits rouges
Jeudi	RESTAURANT FERMÉ	RESTAURANT FERMÉ
Vendredi	RESTAURANT FERMÉ	

Semaine du 13 septembre au 17 septembre 2021

	Midi	Soir
Mardi	RESTAURANT FERMÉ	Roulade de carrelet au lard fumé, jus de poulet et oignons frits Filet de poulet grillé pané sauce diable, pommes dauphines Salade, fromages Tartelette rustique aux pommes
Mercredi	Macédoine de légumes Steak sauté Bercy pommes miettes Salade fromages Crêpe farcie aux fruits d'automne	Tarte fine à la tomate et au chèvre Carré de porc poêlé Judic Salade, fromages Bavaroise aux fraises, caramel balsamique et écume basilic
Jeudi	Macédoine de légumes maison Escalope à la crème, pommes purée Salade fromages Crème caramel	RESTAURANT FERMÉ
Vendredi	Quiche lorraine Steak à l'échalote pommes pont neuf Salade fromages Aumônière normande, caramel crémeux	

Semaine du 20 septembre au 21 septembre 2021

	Midi	Soir
Mardi	RESTAURANT FERMÉ	Tourte de rouget au caviar d'aubergines et poivron confit Chateaubriand de bœuf sauce béarnaise, légumes du château Salade, fromages Charlotte aux poires, sauce chocolat
Mercredi	Crème Dubarry Côte de porc charcutière, pomme purée Salade fromages Mousse au chocolat, crumble de noisettes	Brick de crevettes aux herbes, beurre de citron à la menthe Sole Dieppoise, pommes à l'anglaise Salade Fromages Tartelette aux pommes, sorbet pommes vertes bédictine
Jeudi	Quiche du pêcheur, sauce poulette Truite grenobloise, pommes persillées Salade fromages Poire Belle Hélène	Carpaccio de bœuf au parmesan et huile d'olive, tomates séchées Caille désossée farcie en croûte de sel, sauce madère, Risotto asperges et cèpes Salade, fromages Figs rôties au miel, glace vanille
Vendredi	Œufs farcis Chimay Spaghettis bolognaise Salade, fromages Mousse à la passion, coulis fruits rouges	

Semaine du 27 septembre au 1^{er} octobre 2021

	Midi	Soir
Mardi	RESTAURANT FERMÉ	Assiette de jambon cru et ses condiments Râble de lapereau farci au lard fumé, asperges et pommes cocotte Salade, fromages Tarte citron revisitée
Mercredi	RESTAURANT FERMÉ	Ravioles de langoustines et champignons, sauce crustacée Dos de cabillaud rôti, risotto au jus de truffes Salade, fromages Mille-feuille chocolat-orange
Jeudi	Œufs pochés Bragance Côte de porc normande, marmelade de pommes Salade, fromages Tarte tatin et crème fouettée	COCKTAIL DÎNATOIRE « MAÎTRES D'APPRENTISSAGE »
Vendredi	Ficelle picarde Darne de colin pochée, sauce hollandaise, légumes de saison Salade, fromages Mousse au chocolat sablé à l'orange	

Semaine du 4 octobre au 8 octobre 2021

	Midi	Soir
Mardi	RESTAURANT FERMÉ	Cocotte d'escargots et champignons, persillade en crumble Ballotine de volaille farcie aux mendicants, sauce Vallée d'Auge, Pomme Anna, tian de légumes Salade, fromages Millefeuille aux fruits rouges et son coulis
Mercredi	RESTAURANT FERMÉ	Saint-Jacques au lard, crème de potiron et jus de viande Pavé de bœuf farci aux poivrons et basilic, tatin de tomates, Jus acidulé Salade, fromages Ananas entier rôti, sorbet au vieux rhum
Jeudi	Moules marinières Poulet cocotte grand-mère, pommes cocotte Salade, fromages Choux chantilly	RESTAURANT FERMÉ
Vendredi	Tarte aux deux saumons, sauce vin blanc à l'aneth Steak au poivre, pommes sarladaises et flan de légumes Salade, fromages Ile flottante au caramel	

Semaine du 11 octobre au 15 octobre 2021

Semaine du goût	Midi	Soir
Mardi	RESTAURANT FERMÉ	SOIRÉE ESPAGNOLE
Mercredi	RESTAURANT FERMÉ	MENU SUR LES ÉPICES
Jeudi	MENU CAFÉ	RESTAURANT FERMÉ
Vendredi	« MENU NORMAND » Tarte au pont l'évêque et au calvados Volaille sautée Vallée d'Auge, riz sauvage Camembert pané sur lit de mesclun Mousse de fromage blanc et pommes	

Semaine du 18 octobre au 22 octobre 2021

	Midi	Soir
Mardi	RESTAURANT FERMÉ	Ravioles à la tomate et ricotta aux herbes, crème d'ail doux Magret de canard au poivre vert, pommes dauphines Salade, fromages Déclinaison autour de la clémentine
Mercredi	RESTAURANT FERMÉ	Œuf parfait soubise d'oignons doux et chips de pain Blanc de pintadeau à juste température, crème d'épices au vin doux, Tagliatelles aux herbes Salade, fromages Crêpes soufflées Grand Mamier
Jeudi	Velouté de potimarron aux châtaignes Filet de truite marchand de vin, riz créole Salade, fromages Œuf à la neige	SOIRÉE «CHASSE»
Vendredi	Terrine de lièvre aux noisettes Pavé de sandre en croûte de noisettes, purée de panais et persillade Salade, fromages Tiramisu aux spéculoos	VACANCES DE LA TOUSSAINT

Semaine du 25 octobre au 29 octobre 2021

	Midi	Soir
Mardi		
Mercredi		
Jeudi		Atelier Découverte fromages «Julien Planchon» Amiens
Vendredi		



Semaine du 8 novembre au 12 novembre 2021

	Midi	Soir
Mardi	RESTAURANT FERMÉ	RESTAURANT FERMÉ
Mercredi	Velouté de potimarron aux châtaignes Poulet sauté chasseur Salade, fromages Forêt noire	RESTAURANT FERMÉ
Jeudi	RESTAURANT FERMÉ	RESTAURANT FERMÉ
Vendredi	RESTAURANT FERMÉ	RESTAURANT FERMÉ

Semaine du 15 novembre au 19 novembre 2021

	Midi	Soir
Mardi	RESTAURANT FERMÉ	RESTAURANT FERMÉ
Mercredi	Légumes à la grecque Escalope viennoise pommes sautées à cru Salade, fromages Panna cotta au coulis de framboises	SOIRÉE À THÈME « OCCITANE »
Jeudi	Blinis de saumon fumé, beurre blanc Goujonnettes de poissons, sauce tartare Salade, fromages Tarte sablée au chocolat	RESTAURANT FERMÉ
Vendredi	RESTAURANT FERMÉ	

Semaine du 22 novembre au 26 novembre 2021

	Midi	Soir
Mardi	RESTAURANT FERMÉ	RESTAURANT FERMÉ
Mercredi	MENU THANKSGIVING	Tarte fine de langoustines à la tomate et mesclun Côte de bœuf, sauce béarnaise, frites de patates douces aux épices Salade, fromages Saint honoré version classique
Jeudi	Œufs farcis Chimay Escalope viennoise, pommes sautées à cru Salade, fromages Tarte aux pommes d'Antan	RESTAURANT FERMÉ
Vendredi	RESTAURANT FERMÉ	

Semaine du 29 novembre au 3 décembre 2021

	Midi	Soir
Mardi	RESTAURANT FERMÉ	RESTAURANT FERMÉ
Mercredi	Croustade de champignons, œuf poché Truite aux amandes Salade, fromages Poire Belle Hélène	Encomets farcis aux fruits secs Gibelotte de lapin aux olives, polenta sautée Salade, fromages Salade de fruits exotiques, beignet au chocolat
Jeudi	RESTAURANT FERMÉ	SOIRÉE À THÈME « SCANDINAVE »
Vendredi	Guacamole et gelée de poivrons et tomate pimentée Mignon de porc sauté aux épices et lait de coco, tagliatelles Salade, fromages Quatre quarts aux pommes façon Tatin, caramel au beurre salé	

Semaine du 6 décembre au 10 décembre 2021

	Midi	Soir
Mardi	RESTAURANT FERMÉ	RESTAURANT FERMÉ
Mercredi	Salade de Neufchâtel chaud Escalope à la crème et aux champignons Salade, fromages Tarte fine aux pommes	Huîtres froides au vinaigre de cidre, céleri et pommes granny Smith Selle d'agneau farcie aux fruits secs, ragoût de fèves Salade, fromages Tiramisu au Bailey's
Jeudi	RESTAURANT FERMÉ	SOIRÉE A THÈME « PRESQUE NOËL ... »
Vendredi	Tarte fine de maquereau, granité tomate basilic Tournedos de lotte au lard, risotto façon paella Salade fromages Crêpes Suzette	

Semaine du 13 décembre au 17 décembre 2021

	Midi	Soir
Mardi	RESTAURANT FERMÉ	RESTAURANT FERMÉ
Mercredi	Blinis de sarrasin, rillettes aux deux saumons Paupiette de pintadeau aux châtaignes et légumes de saison Salade, fromages Nougat glacé	Déclinaison de foie gras aux figues et vin rouge Pavé de cerf, sauce grand veneur, chips et purée de céleri Salade fromages Bûche praliné citron vert, crème anglaise
Jeudi	RESTAURANT FERMÉ	RESTAURANT FERMÉ
Vendredi	Terrine de foie gras, chutney d'oignons rouges et brioche grillée Poularde demi deuil, poêlée de champignons forestiers Salade, fromages Bûche de Noël aux fruits rouges	VACANCES DE NOËL



Semaine du 3 janvier au 7 janvier 2022

	Midi	Soir
Mardi	RESTAURANT FERMÉ	Rosace de Saint Jacques rôties risotto de coques Beurre de coquillages au pistou, dentelle de parmesan Daube de chevreuil façon carbonnade, purée de céleri et poire pochée Salade, fromages - Pithiviers
Mercredi	RESTAURANT FERMÉ	Assiette de jambon cru et pain de campagne Croustillant de pintade au miel et pamplemousse Salade, fromages Quatre quarts aux pommes façon, caramel au beurre salé
Jeudi	Rillettes aux 2 saumons à l'aneth et baies rouges Côte d'agneau maréchale Salade, fromages Riz au lait crémeux, caramel de banane	RESTAURANT FERMÉ
Vendredi	Tartare de saumon au granny Smith Filet d'agneau grillé, sauce pimenté, pommes confites sautées Salade, fromages Galette des rois	

Semaine du 10 janvier au 14 janvier 2022

	Midi	Soir
Mardi	RESTAURANT FERMÉ	Dartois de fruits de mer, sauce safranée Poulet aux écrevisses, courgettes tournées Salade, fromages Maki d'ananas au caramel, biscuit épicé, sorbet ananas
Mercredi	RESTAURANT FERMÉ	RESTAURANT FERMÉ
Jeudi	Ficelle picarde Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf Salade, fromages Crème brûlée à la bénédictine	RESTAURANT FERMÉ
Vendredi	Bouillon de poulet aux shiitakes Waterzooi de poissons aux petits légumes Salade, fromages Profiteroles au chocolat	

Semaine du 17 janvier au 21 janvier 2022

	Midi	Soir
Mardi	RESTAURANT FERMÉ	Assiette scandinave et ses toasts, crème de raifort Souris d'agneau braisée, et ses garnitures Salade, fromages Nuit Saint Georges (individuel) et son coulis
Mercredi	RESTAURANT FERMÉ	RESTAURANT FERMÉ
Jeudi	Omelette roulée aux fines herbes Poulet rôti, pommes pont neuf Salade, fromages Millefeuille crème légère aux fruits de saison	MENU « TOUT FROMAGE »
Vendredi	Poêlée de gambas au whisky Escalope de veau à la milanaise, pâtes fraîches Salade, fromages Café ou thé gourmand	

Semaine du 24 janvier au 28 janvier 2022

	Midi	Soir
Mardi	RESTAURANT FERMÉ	SOIRÉE BRITANNIQUE
Mercredi	Rémoulade de céleri aux crevettes et aux pommes vertes Steak au poivre, gratin de pommes de terre Salade, fromages Île flottante	RESTAURANT FERMÉ
Jeudi	Crème de moules au safran Navarin d'agneau aux pommes Salade, fromages Assortiment de religieuses	RESTAURANT FERMÉ
Vendredi	Crème potiron au lait de coco Truite pochée beurre blanc et sa fondue de poireaux Salade, fromages Tarte choco-banane, crème anglaise à la vanille	

Semaine du 31 janvier au 3 février 2022

	Midi	Soir
Mardi	RESTAURANT FERMÉ	Quenelle de brochet aux écrevisses Entrecôte double sauce Choron, pommes Pont Neuf, flan de légumes Salade Fromages Forêt noire revisitée
Mercredi	Ficelle picarde Pavé de truite grenobloise Salade, fromages Crème brûlée à la chicorée et son spéculoos	RESTAURANT FERMÉ
Jeudi	Velouté Choisy Médaille de veau Duroc, pommes noisette Salade, fromages Tarte Linzer aux framboises	RESTAURANT FERMÉ
Vendredi	Blinis de sarrasin et rillettes aux 2 saumons Carbonnade flamande et spätzles Salade, fromages Charlotte aux pommes, sauce caramel beurre salé	VACANCES D'HIVER



Semaine du 21 février au 25 février 2022

	Midi	Soir
Mardi	RESTAURANT FERMÉ	Yakitoris de thon mi-cuit et poireaux à la sauce miso Magret de canard au miel, polenta d'abricot, chutney de courgettes Fromages Cake au citron caramélisé, poêlée de griottes au kirsch, glace vanille
Mercredi	Salade de truite fumée Sauté de veau Marengo Salade, fromages Tartelette amandine framboise	RESTAURANT FERMÉ
Jeudi	Flamiche aux poireaux Maquereau rôti Julienne de légumes au bouillon de coques et curcuma Salade, fromages Tarte au citron meringuée	« VENISE À MA BOTTE ! »
Vendredi	Salade périgourdine Parmentier de joues de bœuf et sa salade Salade, fromages Sabayon de fruits frais	

Semaine du 28 février au 4 mars 2022

	Midi	Soir
Mardi	RESTAURANT FERMÉ	Ravioles de langoustines, sauce américaine, Loup à la Provençale, ratatouille en crumble de parmesan Tomates confites et riz sauvage Salade, fromages Dacquoise pistache, mousseline et fruits rouges
Mercredi	Crème de moule au safran Pavé de cabillaud au curry, choux vert étuvé Salade, fromages Choux à la crème	RESTAURANT FERMÉ
Jeudi	Œuf à la coque, mouillette d'asperges vertes et mélange d'épices Goujonnettes de poulet coco sésame Salade, fromages Soupe de fruits frais au poivre, glace vanille	« CLICK & COLLECT »
Vendredi	Ficelle picarde Sole meunière pommes à l'anglaise persillée Salade, fromages Sablé breton, diplomate aux agrumes	

Semaine du 7 mars au 11 mars 2022

	Midi	Soir
Mardi	RESTAURANT FERMÉ	Saumon froid à la Parisienne, sauce verte Pintadeau rôti sur canapé, pommes mignonnette Salade, fromages Buffet de desserts
Mercredi	RESTAURANT FERMÉ	RESTAURANT FERMÉ
Jeudi	Profiteroles d'escargots en persillade Steak au poivre, pommes allumettes Salade, fromages Gratin de pamplemousse à la rose	SOIRÉE MULTICULTURELLE
Vendredi	Beignet de crevettes, sauce tartare Tajine d'agneau aux abricots, semoule épicée Salade, fromages Crêpes Suzette	

Semaine du 14 mars au 18 mars 2022

	Midi	Soir
Mardi	RESTAURANT FERMÉ	Chartreuse de poissons aux fruits de mer, sauce Nantua Epaule d'agneau lentement braisée, pommes boulangère, Tian de légumes Salade, fromages Tulipe de poire Belle Hélène
Mercredi	RESTAURANT FERMÉ	Déclinaison de foie gras aux figues et vin rouge Pavé de cerf, sauce grand veneur, chips et purée de céleri Salade fromages Bûche praliné citron vert, crème anglaise
Jeudi	Brick à l'œuf et thon Curry d'agneau, riz madras Salade, fromages Terrine d'agrumes au miel à la menthe	RESTAURANT FERMÉ
Vendredi	Verrine d'œufs brouillés au saumon fumé Koulibiac de saumon, beurre blanc à l'estragon Salade, fromages Fondant au caramel beurre salé	

Semaine du 21 mars au 25 mars 2022

	Midi	Soir
Mardi	RESTAURANT FERMÉ	SOIRÉE À THÈME « ANTILLES FRANÇAISES »
Mercredi	RESTAURANT FERMÉ	Viennoise de sole, bouillon de tomates poivrons et purée de coco Bar en croûte de sel, beurre blanc, fenouil braisé Salade, fromages Meringue légère pochée aux fruits rouges
Jeudi	Crème de champignons aux noix Filet de limande sole façon Dieppoise Salade, fromages Sabayon de fruits frais	« L'AVOCAT DANS TOUTE SA ROBE »
Vendredi	Bisque de poissons, croûtons et sa rouille Moules marinières et frites Salade, fromages Tarte tatin et sa crème d'Isigny	

Semaine du 28 mars au 1^{er} avril 2022

	Midi	Soir
Mardi	RESTAURANT FERMÉ	Assiette de fruits de mer Filet de lapin au miel et noisette, gnocchi de semoule Salade, fromages Entremet choco-orange
Mercredi	RESTAURANT FERMÉ	Beignet de gambas et courgettes, sauce tartare Pavé de bœuf grillé béarnaise et ses 3 garnitures Salade, fromages Matafan aux pommes, glace cannelle
Jeudi	RESTAURANT FERMÉ	« SOIRÉE DES GRANDS CHEFS »
Vendredi	RESTAURANT FERMÉ	

Semaine du 4 avril au 8 avril 2022

	Midi	Soir
Mardi	RESTAURANT FERMÉ	SOIRÉE À THÈME « JAZZ »
Mercredi	RESTAURANT FERMÉ	Pissaladière niçoise Petits farcis niçois Salade fromages Tarte tropézienne
Jeudi	Coob salad Burger, frites Salade, fromages Farandole de dessert américain	LE MARCHÉ DE MON POTAGER
Vendredi	Gnocchi de pommes de terre, concassée de tomates au pistou Poulet sauté chasseur, polenta légumes glacés Salade, fromages Tarte aux poires pochées à la badiane	VACANCES DE PRINTEMPS



Semaine du 25 au 29 avril 2022

	Midi	Soir
Mardi	RESTAURANT FERMÉ	Langoustines et crique de pommes de terre, jus de langoustines Filet de canard en tarte fine au caviar d'aubergines Fondue d'oignons Salade, fromages Millefeuille au beurre de noisette et caramel
Mercredi	Tarte fine aux poivrons et au chèvre Dos de cabillaud poché sauce vierge, tomate provençale Frites de polenta Salade, fromages Profiteroles chantilly sauce chocolat	SOIRÉE A THÈME « LES CANARDIERS »
Jeudi	Gnocchis à la parisienne Escalope de veau milanaise, tian de légumes Salade, fromages Tiramisu spéculoos	RESTAURANT FERMÉ
Vendredi	Tartare d'huîtres, goujonnettes de carrelet frites, avec vinaigrette passion Carré d'agneau en croûte de feuilletage, haricot coco, coulis de persil et crème d'ail Salade, fromages Brioche perdue, tranche d'ananas caramélisé, blanc manger au curry	

Semaine du 2 mai au 6 mai 2022

	Midi	Soir
Mardi	RESTAURANT FERMÉ	Tartelette à l'échalote, mousse de Chavignol au Sancerre, Échalotes confites, jus de poulet Carré de veau poêlé en méchoui, jus de tajine, Semoule et brochette de légumes Salade, fromages Baba whisky coca
Mercredi	Antipasti Escalope milanaise, pâtes fraîches Crostini au gorgonzola Tiramisu aux fruits rouges	Aumônière de fruits de mer, sauce aux crustacés Pigeon à la vanille en croûte de sel Salade, fromages Crumble de spéculoos fraises à la rhubarbe
Jeudi	Salade de Neufchâtel chaud Pavé de sandre en croûte de noisettes Salade, fromages Fondant au chocolat glace vanille	SOIRÉE MÉDITERRANÉENNE « SALLE DES CARTES »
Vendredi	Tortilla au jambon serrano Thon mariné au gingembre et citronnelle, carpaccio d'ananas Salade, fromages Pannequet à la mangue et caramel	

Semaine du 9 mai au 13 mai 2022

	Midi	Soir
Mardi	RESTAURANT FERMÉ	RESTAURANT FERMÉ
Mercredi	Œufs farcis Chimay Contre-filet rôti, jardinière de légumes Salade, fromages Tartelette au chocolat	Cappuccino de lentilles à l'œuf mollet, chantilly de lard fumé Coquelet contisé au chorizo et riz façon paella Salade, fromages Omelette norvégienne chocolat pistache
Jeudi	Allumette au fromage Dame de colin, gratin de champignon et beurre blanc Salade, fromages Mousseline aux fruits façon Pavlova	RESTAURANT FERMÉ
Vendredi	Saucisson en brioche, sauce porto Lotte à l'américaine, riz pilaf Salade, fromages Marquise au chocolat crème anglaise à la menthe	

Semaine du 16 mai au 20 mai 2022

	Midi	Soir
Mardi	RESTAURANT FERMÉ	RESTAURANT FERMÉ
Mercredi	MENU DU TERROIR	Fricassée de poivron et coques, couronne briochée Gigot d'agneau rôti, pommes boulangère et gratin Bayaldi Salade, fromages Parfait d'orange glacé au Grand Marnier, écume chocolat
Jeudi	Œuf cocotte au miroir et crème d'ail Estouffade de bœuf provençal, pâtes fraîches Salade, fromages Tarte fine aux pommes	RESTAURANT FERMÉ
Vendredi	Duo d'asperges, sauce mousseline Sole meunière, pommes au four et carottes au cumin Salade, fromages Fraisier à la pistache	

Semaine du 23 mai au 27 mai 2022

	Midi	Soir
Mardi	RESTAURANT FERMÉ	« EXAMEN RESTAURANT » TABLE DE DEUX TABLE DE QUATRE
Mercredi	RESTAURANT FERMÉ	RESTAURANT FERMÉ
Jeudi	RESTAURANT FERMÉ	RESTAURANT FERMÉ
Vendredi	RESTAURANT FERMÉ	

Semaine du 30 mai au 3 juin 2022

	Midi	Soir
Mardi	RESTAURANT FERMÉ	RESTAURANT FERMÉ
Mercredi	RESTAURANT FERMÉ	RESTAURANT FERMÉ
Jeudi	Gaspacho andalou Fricassée de volaille aux petits légumes Salade, fromages Tarte Bourdaloue	RESTAURANT FERMÉ
Vendredi	Gnocchis à la parisienne aux courgettes et crevettes Filet de canette, tomate mozzarella, pomme fondante Salade, fromages Tarte choco-banane à la coco	









Les Gobelins

Château de Mesnières



76270 Mesnières en Bray
Restaurant d'application
Réservation au 02 35 93 10 04