

# Restaurant



## M E N U

P é r i o d e   d u   8   s e p t e m b r e   a u  
1 9   d é c e m b r e   2 0 2 5



## R E S E R V A T I O N S

Par Téléphone : 03.26.69.23.35

Par mail : [resachardonnay@gmail.com](mailto:resachardonnay@gmail.com)

Sur internet : site internet du lycée

# Fonctionnement du restaurant d'application

Le lycée Etienne Oehmichen vous accueille au sein de son restaurant d'application ouvert à la clientèle. Ce restaurant fonctionne dans le cadre d'un établissement de formations hôtelières. Il ne saurait en aucune manière être assimilé à un restaurant commercial de restauration et d'hôtellerie.

**Son objectif est exclusivement pédagogique et vise à :**

- Former l'élève aux attitudes et aux comportements professionnels par le contact avec une clientèle réelle ;
- Initier l'élève à tous les aspects d'un service et d'une production en grandeur réelle ;
- Rapprocher le système éducatif des réalités économiques professionnelles ;
- Commercialiser des produits que les ateliers doivent fabriquer pour assurer la formation des élèves.

**Ces objectifs entraînent des règles de fonctionnement particulier différenciant le restaurant d'application d'une entreprise de restauration commerciale.**

Les menus sont planifiés au début de l'année scolaire. De ce fait, des impondérables peuvent nous amener à modifier l'un d'entre eux en cours d'année.

Le restaurant d'application est fermé le samedi et le dimanche ainsi que lors des périodes de vacances scolaires.

La cuisine et le service sont effectués par des élèves encadrés par un équipe de professeurs.

L'organisation de notre restaurant est dictée par le niveau de formation des élèves, la conception des menus, les méthodes de service, le nombre de couverts accueillis, les horaires d'ouverture et de fermeture.

Jours et horaire d'ouverture du restaurant d'application

## RESTAURANT LE CHARDONNAY

**Déjeuners : du lundi au vendredi**

Accueil des clients à **12h00**, au plus tard **12h20**

Fin de repas **13h45**

**Diners : le mardi et le jeudi**

Accueil des clients à **19h00**, au plus tard **19h20**

Fin de repas **21h45**

**Les horaires sont régis par des impératifs :**

**Scolaires** : nos élèves ont des cours auxquels ils doivent impérativement participer, le matin à 8 h et après le service du déjeuner à 14H30.

**Législatifs** : les élèves mineurs ne peuvent pas travailler après 22h.

**Nous vous remercions de votre compréhension.**

### Modalités

Contraintes pédagogiques

Les capacités par repas sont établies par les professeurs, pour des raisons pédagogiques. La personne prenant la réservation ne peut pas les dépasser sans leur accord.

Pour les réservations de plus de 8 couverts, le professeur en charge du service, pour des raisons pédagogiques pourra scinder le groupe en plusieurs tables.

Les menus sont susceptibles de faire l'objet de modifications liées aux contraintes d'approvisionnement.

Le règlement des repas peut s'effectuer par carte bleus, chèque et espèces.

# Semaine du 08 au 12 septembre 2025

## Menu Express du Lundi 08 septembre



14 € entrée plat ou plat dessert ou  
17 € formule complète avec boisson  
1/2 eau minérale ou 1 bière  
ou 1 verre de vin du jour



## Déjeuner du Mardi 09 septembre

### RESTAURANT FERME

## Diner du mardi 09 septembre

**Menu Bistronomique 28 €**  
Hors boissons  
Velouté glacé à la tomate et basilic  
\*\*\*\*  
Salade Niçoise  
\*\*\*\*  
Pavé de saumon, sauce vierge,  
mousseline de patate douce  
\*\*\*\*  
Tarte amandine aux poires

## Déjeuner du mercredi 10 septembre

### RESTAURANT FERME

## Menu Express du jeudi 11 septembre



14 € entrée plat ou plat dessert ou  
17 € formule complète avec boisson  
1/2 eau minérale ou 1 bière  
ou 1 verre de vin du jour

## Diner du jeudi 11 septembre

### RESTAURANT FERME



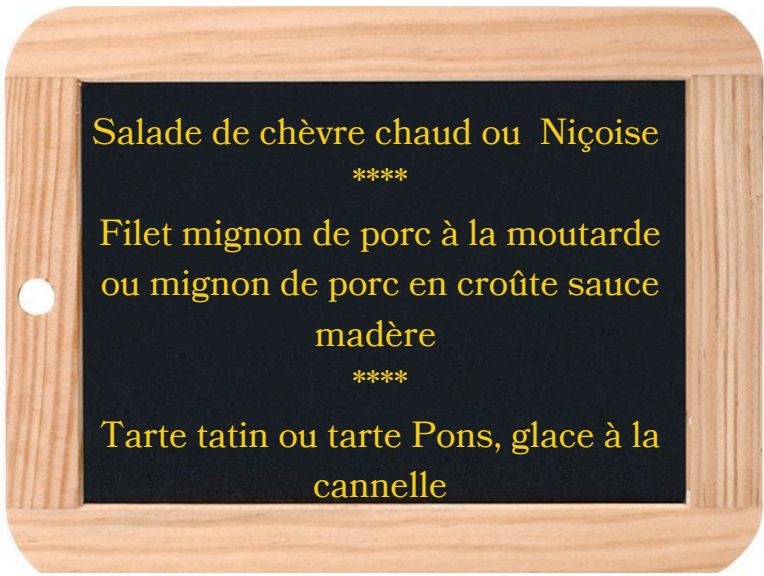
## Déjeuner du vendredi 12 septembre

**Menu Bistronomique 17 €**  
Hors boissons  
Tomates anciennes et mozzarella di buffala  
ou velouté glacé aux carottes, crème fouettée  
au cumin et herbes fraîches  
\*\*\*\*  
Côte de bœuf double ou pavé de saumon  
sauce béarnaise frites fraîche et cœur de  
sucrine  
\*\*\*\*  
Fromage ou tarte fine aux pommes



S e m a i n e   d u   1 5   a u   1 9   s e p t e m b r e   2 0 2 5

Menu Express du Lundi 15 septembre



14 € entrée plat ou plat dessert ou  
17 € formule complète avec boisson  
1/2 eau minérale ou 1 bière  
ou 1 verre de vin du jour



Déjeuner du Mardi 16 septembre

RESTAURANT  
FERME

Diner du mardi 16 septembre

**Menu Bistronomique 28 €**  
Samoussa Alsacien, espuma au munster  
\*\*\*\*  
Tarte Flambée traditionnelle ou filet de  
truite au raifort  
\*\*\*\*  
Pavé de sandre au pinot noir ou poulet au  
riesling pommes vapeur  
\*\*\*\*  
Mirabelles flambées et son sorbet ou tarte  
aux mirabelles

Déjeuner du mercredi 17 septembre

RESTAURANT  
FERME

Menu Express du jeudi 18 septembre



14 € entrée plat ou plat dessert ou  
17 € formule complète avec boisson  
1/2 eau minérale ou 1 bière  
ou 1 verre de vin du jour

Diner du jeudi 18 septembre

RESTAURANT  
FERME



Déjeuner du vendredi 19 septembre

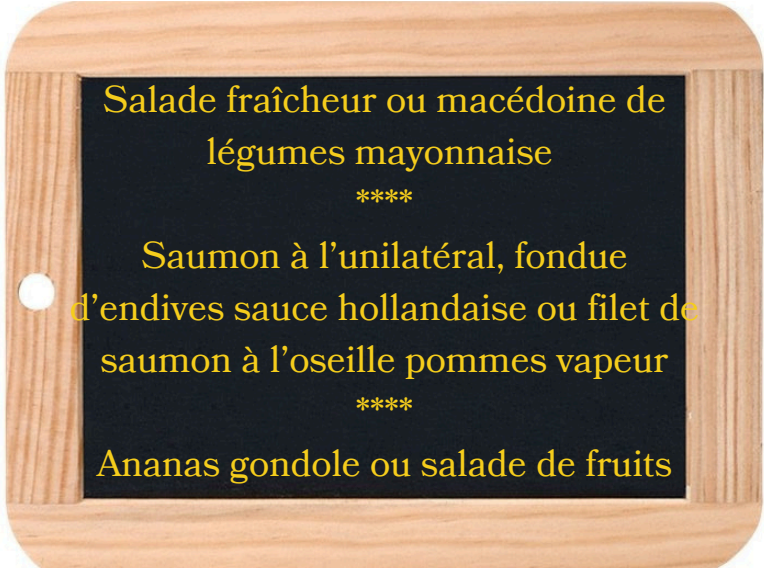
**Menu Bistronomique 17 €**  
Hors boissons

Nems au poulet ou melon et jambon  
\*\*\*\*  
Carré de porc laqué à l'asiatique ou  
poisson du jour, wok de légumes  
\*\*\*\*  
Fromage ou panacotta framboise  
litchi



S e m a i n e   d u   2 2   a u   2 6   s e p t e m b r e   2 0 2 5

Menu Express du Lundi 22 septembre



14 € entrée plat ou plat dessert ou  
17 € formule complète avec boisson  
1/2 eau minérale ou 1 bière  
ou 1 verre de vin du jour



Déjeuner du Mardi 23 septembre

Menu Bistronomique 17 €  
Hors boissons

Macédoine de légumes croquants  
mayonnaise aux herbes  
\*\*\*\*

Suprême de volaille rôti, tomates  
provençales  
\*\*\*\*

Tarte Normande

Diner du mardi 23 septembre

Menu Bistronomique 28 €  
Croustillant d'andouillette à la moutarde  
\*\*\*\*

Gravlax de truite, lentillons roses de Champagne  
ou assiette de jambon des Ardennes  
\*\*\*\*

Lapin à la bière de Valmy ou filet de bœuf,  
pommes de terre grenailles confites  
\*\*\*\*

Chariot de fromages  
\*\*\*\*

Charlotte aux biscuit roses de Reims

Déjeuner du mercredi 24 septembre

Menu Bistronomique 17 €  
Hors boissons

Tarte au Chaource  
\*\*\*\*

Suprême de poulet de Champagne  
rôti , écrasé de pommes de terre et  
petits légumes  
\*\*\*\*

Tiramisu aux biscuits rose de Reims  
et fruits rouges

Menu Express du jeudi 25 septembre



14 € entrée plat ou plat dessert ou  
17 € formule complète avec boisson  
1/2 eau minérale ou 1 bière  
ou 1 verre de vin du jour

Diner du jeudi 25 septembre

RESTAURANT  
FERME

Déjeuner du vendredi 26 septembre  
Menu Bistronomique 17 €

Brouillade d'oeufs à la tomate, jambon fumé  
ou tarte au chaource  
\*\*\*\*

Filet mignon de porc à la moutarde ou dos de  
cabillaud comme un aïoli  
\*\*\*\*

Fromage ou  
Salade d'agrumes et sorbet citron



Semaine du 29 septembre au 03 octobre 2025

Menu Express du Lundi 29 septembre



14 € entrée plat ou plat dessert ou  
17 € formule complète avec boisson  
1/2 eau minérale ou 1 bière  
ou 1 verre de vin du jour

Déjeuner du Mardi 30 septembre

Menu Bistronomique 17 €

Hors boissons

Salade au lard et oeuf poché  
\*\*\*\*

Pavé de saumon à l’unilatéral sauce  
béarnaise et pommes vapeur  
\*\*\*\*

Mousse au chocolat



Diner du mardi 30 septembre

Menu Bistronomique 28 €

Cromesquis d’escargot à l’ail des ours  
\*\*\*\*

Velouté de courges, croutons et saucisse de Morteau  
croustillante, ou œuf poché façon meurette  
\*\*\*\*

Poulet de Bresse farci au Comté, sauce aux morilles  
et vin Jaune ou quenelle de brochet Sauce Nantua  
gratin de pommes de terre au Comté  
\*\*\*\*

Pommes flambées à l’absinthe et au réglisse et boule  
de glace, ou sablé amandine aux pommes, granité au  
macvin

Diner du mercredi 01 Octobre

Menu Bistronomique 24 €

Hors boissons

Croustillant de boudin blanc de Rethel aux  
pommes et jeunes pousses  
\*\*\*\*

Fricassée de volaille aux raisins, pâtes  
Nominettes  
\*\*\*\*

Nage d’agrumes, granité au Champagne Rosé

Menu Express du jeudi 02 octobre



14 € entrée plat ou plat dessert ou  
17 € formule complète avec boisson  
1/2 eau minérale ou 1 bière  
ou 1 verre de vin du jour

Diner du jeudi 02 octobre

RESTAURANT  
FERME

Déjeuner du vendredi 03 Octobre

RESTAURANT  
FERME





Semaine du 06 au 10 octobre 2025

Menu Express du Lundi 06 octobre



14 € entrée plat ou plat dessert ou  
17 € formule complète avec boisson  
1/2 eau minérale ou 1 bière  
ou 1 verre de vin du jour

Déjeuner du Mardi 07 octobre

Menu Bistronomique 17 €

Hors boissons

Tarte au Chaource

\*\*\*\*

Blanquette de veau à l'ancienne riz  
pilaf

\*\*\*\*

Mi-cuit au chocolat et son coulis de  
framboises



Diner du mardi 07 octobre

Menu Bistronomique 28 €

Croustillant de cuisses de grenouilles

\*\*\*\*

Risotto de crozets, diots de Savoie, ou œuf parfait,  
crèmeux de champignons et tuile de Beaufort

\*\*\*\*

Saucisson brioché, sauce Mondeuse ou pavé d'omble  
chevalier, sauce aux crustacés et croquettes de  
pommes de terre au Reblochon

\*\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*\*

Croustillant meringué aux myrtilles, crème légère à la  
Chartreuse, coulis de myrtilles

Déjeuner du mercredi 08 Octobre

Menu Bistronomique 17 €

Hors boissons

Quiche Lorraine

\*\*\*\*

Pavé de sandre rôti, pommes vapeur

\*\*\*\*

Mousse à la mirabelle et madeleine de  
Commercy

Menu Express du jeudi 09 octobre



14 € entrée plat ou plat dessert ou  
17 € formule complète avec boisson  
1/2 eau minérale ou 1 bière  
ou 1 verre de vin du jour

Diner du jeudi 09 octobre

RESTAURANT  
FERME

Déjeuner du vendredi 10 Octobre

RESTAURANT  
FERME





S e m a i n e   d u   1 3   a u   1 7   o c t o b r e   2 0 2 5

Menu Express du Lundi 13 octobre



14 € entrée plat ou plat dessert ou  
17 € formule complète avec boisson  
1/2 eau minérale ou 1 bière  
ou 1 verre de vin du jour



Déjeuner du Mardi 14 octobre

**Menu Bistronomique 17 €**  
Hors boissons

Velouté de chou-fleur au lait de coco  
\*\*\*\*

Poulet sauté chasseur, écrasé de  
pommes de terre aux herbes  
\*\*\*\*

Crème brûlée

Diner du mardi 14 octobre

**Menu Bistronomique 28 €**  
Champignons Farci au Brie  
\*\*\*\*

Filet d’aiglefin à la Parisienne ou velouté façon Saint-  
Germain tuile de lard et croûtons croustillants  
\*\*\*\*

Pigeon en deux cuissons, ou onglet de bœuf, beurre  
Maître d’hôtel, petits pois à la Clamart et pommes  
parisiennes rissolées  
\*\*\*\*

Paris-Brest revisité ou crêpes flambées au Grand  
Marnier

Dîner du mercredi 15 Octobre

**Menu Bistronomique 24 €**  
Hors boissons

Aumonières au munster et cumin salade de  
jeunes pousses  
\*\*\*\*

Poulet sauté au Riesling, Spaetzle  
\*\*\*\*

Granité aux pommes et marc de Gewurztraminer  
et salade de pommes

Menu Express du jeudi 16 octobre



14 € entrée plat ou plat dessert ou  
17 € formule complète avec boisson  
1/2 eau minérale ou 1 bière  
ou 1 verre de vin du jour

Diner du jeudi 16 octobre

**RESTAURANT**  
**FERME**

Déjeuner du vendredi 17 Octobre

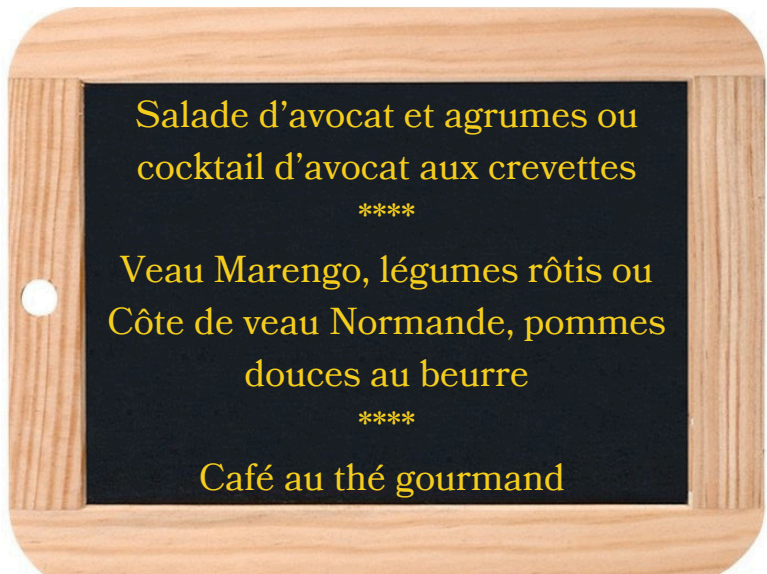
**RESTAURANT**  
**FERME**





S e m a i n e   d u   0 3   a u   0 7   n o v e m b r e   2 0 2 5

Menu Express du Lundi 03 novembre



14 € entrée plat ou plat dessert ou  
17 € formule complète avec boisson  
1/2 eau minérale ou 1 bière  
ou 1 verre de vin du jour



Déjeuner du Mardi 04 novembre

Menu Bistronomique 17 €  
Hors boissons

Brouillade d’oeuf à l’huile de truffes  
\*\*\*\*

Papillote de cabillaud au safran et  
petits légumes  
\*\*\*\*

Gratin de fruits frais

Diner du mardi 04 novembre

Soirée autour du thé  
voir ci-contre

Déjeuner du mercredi 05 novembre

Menu Bistronomique 24 €  
Hors boissons

Saucisse de Morteau en brioche beurre rouge au  
Trousseau  
\*\*\*\*

Ballotine de volaille de Bresse aux morilles,  
gratin de pommes de terre au comté  
\*\*\*\*

Pommes pochées à l’absinthe et flambées

Menu Express du jeudi 06 novembre



14 € entrée plat ou plat dessert ou  
17 € formule complète avec boisson  
1/2 eau minérale ou 1 bière  
ou 1 verre de vin du jour

Diner du jeudi 06 novembre

Menu Bistronomique 24 €  
Amuse Bouche  
\*\*\*\*

Salade de raie aux agrumes  
\*\*\*\*

Carré de porc rôti au thym, tian de légumes  
\*\*\*\*

Chariot de fromages  
\*\*\*\*

Tarte crème chiboust et pommes rôties



Déjeuner du vendredi 07 novembre

Menu Bistronomique 17 €  
Hors boissons

Crèmeux de potimarron et crème fouettée  
aux herbes ou tarte fine andouillette et  
Chaource  
\*\*\*\*

Pavé de saumon ou suprême de pintade et  
lentillons de Champagne, sauce champagne  
\*\*\*\*

Fromage ou Charlotte poire et biscuits roses



## MENU À 34 €

*Cocktail du jour*

*Croustillant de crevettes, gel au thé et  
pamplemousse*

*Saint Jacques, petits légumes et nage de  
thé fumé*

*Pintade en croûte de thé et fleurs séchées  
ou Dos de saumon rôti, hollandaise au  
thé matcha*

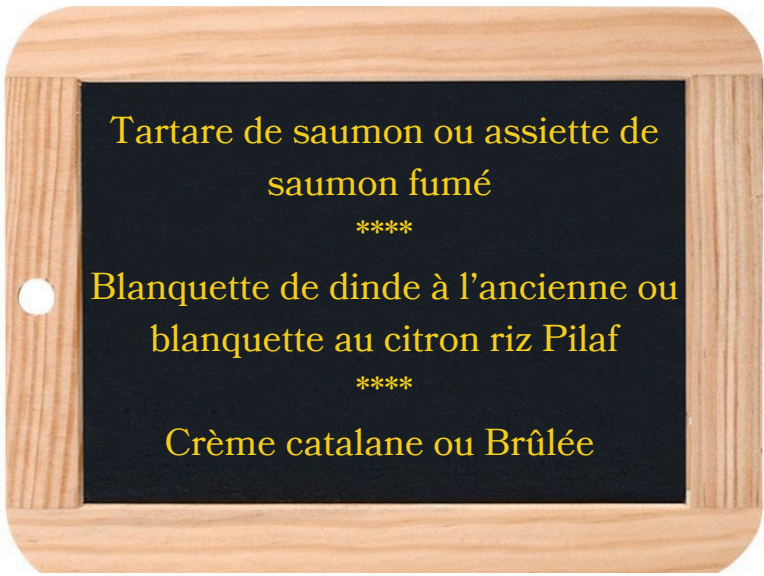
*Déclinaison de pommes de terre*

*Clémentine flambée en salle au thé et  
glace vanille*



S e m a i n e   d u   1 0   a u   1 4   n o v e m b r e   2 0 2 5

Menu Express du Lundi 10 novembre



14 € entrée plat ou plat dessert ou  
17 € formule complète avec boisson  
1/2 eau minérale ou 1 bière  
ou 1 verre de vin du jour



Déjeuner du Mardi 11 novembre

Diner du mardi 11 novembre



Dîner du mercredi 12 novembre

Menu Bistronomique 17 €

Hors boissons

Velouté de potimarron et croûtons ailloés  
ou entrée du jour

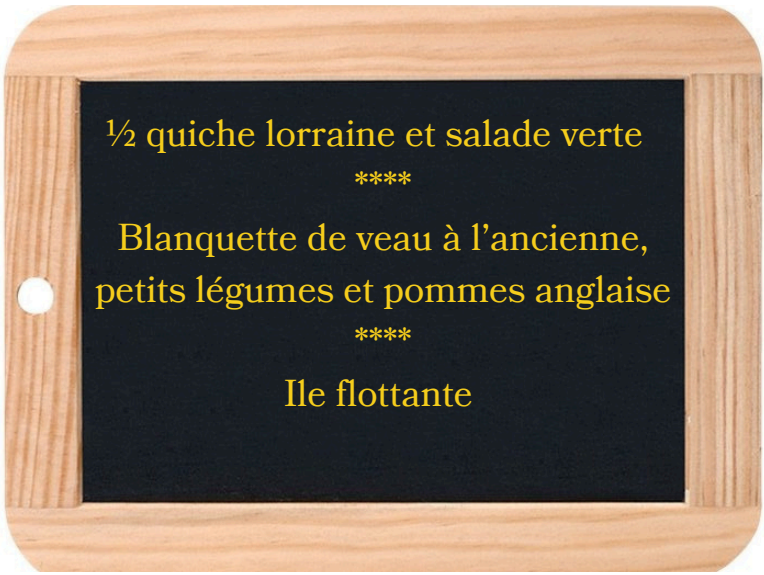
\*\*\*\*

Suprême de pintade riz safrané et flan de  
carottes ou plat du jour

\*\*\*\*

Tarte au citron ou dessert du jour

Menu Express du jeudi 13 novembre



14 € entrée plat ou plat dessert ou  
17 € formule complète avec boisson  
1/2 eau minérale ou 1 bière  
ou 1 verre de vin du jour

Diner du jeudi 13 novembre

Menu Bistronomique 24 €

Croustillant ricotta et épinard

\*\*\*\*

Antipasti

\*\*\*\*

Risotto aux truffes et bresaola

\*\*\*\*

Chariots de fromages

\*\*\*\*

Tiramisu au Limoncello



Déjeuner du vendredi 07 novembre

Menu Bistronomique 17 €

Hors boissons

Pissaladière ou tatin d'échalotes  
caramélisées

\*\*\*\*

Carré d'agneau rôti au thym, gratin  
dauphinois

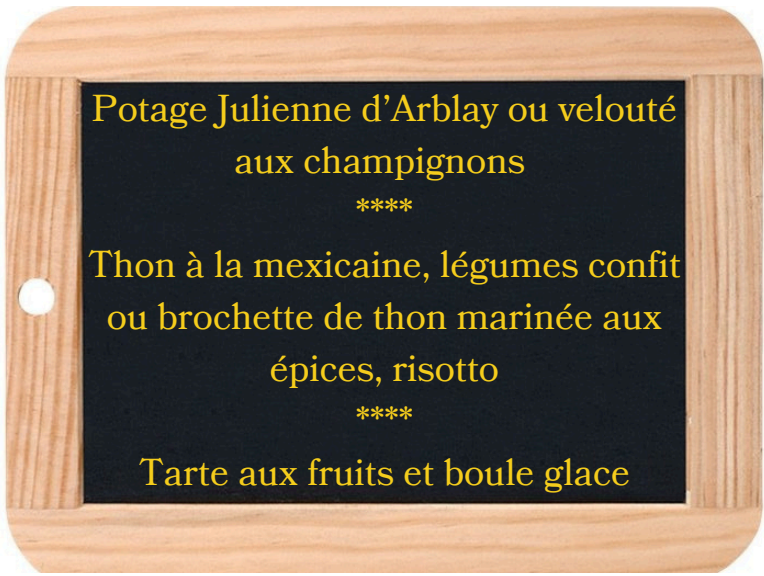
\*\*\*\*

Fruits flambés



S e m a i n e   d u   1 7   a u   2 1   n o v e m b r e   2 0 2 5

Menu Express du Lundi 17 novembre



14 € entrée plat ou plat dessert ou  
17 € formule complète avec boisson  
1/2 eau minérale ou 1 bière  
ou 1 verre de vin du jour



Déjeuner du Mardi 18 novembre

Menu Bistronomique 17 €  
Hors boissons

Crèmeux potimarron et carottes au lait  
de coco  
\*\*\*\*

Filet de mignon de porc à la moutarde,  
pâtes fraîches  
\*\*\*\*

Tarte feuilletée aux pommes

Diner du mardi 18 novembre

Menu Bistronomique 28 €  
Crème julienne d'arblay  
\*\*\*\*

Petit pâté feuilleté sauce porto  
\*\*\*\*

Filet de saint-pierre à l'oseille, julienne de légumes  
\*\*\*\*

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

Diner du mercredi 19 novembre

Menu Bistronomique 24 €  
Hors boissons

Escargots persillés en brioche et jeunes pousses  
\*\*\*\*

Brochet et mousseline d'écrevisses, beurre blanc  
au chardonnay  
\*\*\*\*

Poire pochée au vin rouge flambée au marc de  
Bourgogne

Menu Express du jeudi 20 novembre



14 € entrée plat ou plat dessert ou  
17 € formule complète avec boisson  
1/2 eau minérale ou 1 bière  
ou 1 verre de vin du jour

Diner du jeudi 20 novembre

Menu Bistronomique 24 €  
Amuse Bouche  
\*\*\*\*

Saucisson pistaché en brioche, sauce au Beaujolais  
\*\*\*\*

Carré d'agneau sautées, légumes  
\*\*\*\*

Chariot de fromages  
\*\*\*\*

Mousse au cassis, coulis au vin rouge

Déjeuner du vendredi 21 novembre

Menu Bistronomique 17 €  
Hors boissons

Assiette de charcuterie ou saucisson brioché  
sauce porto  
\*\*\*\*

Onglet de bœuf sauce beaujolais, ou steak  
flambé, pomme au four et cervelle de canut  
\*\*\*\*

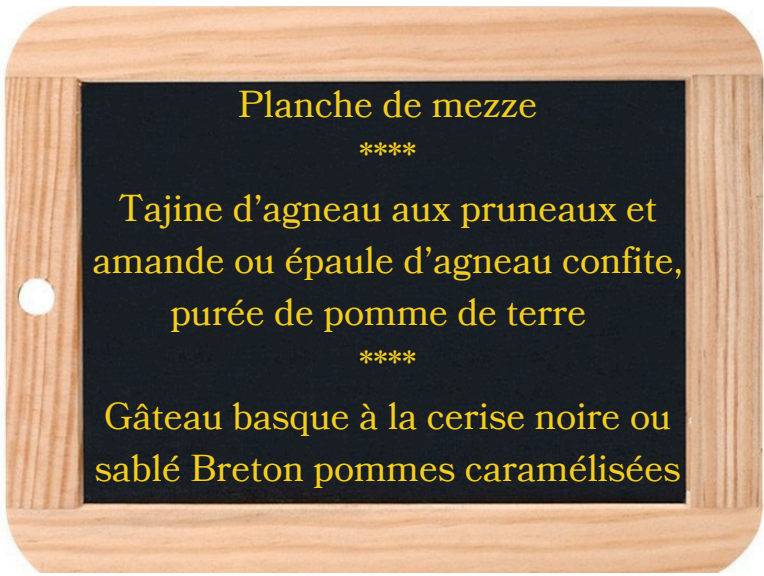
Fromage ou Brioche façon pain perdu aux  
pralines roses





S e m a i n e   d u   2 4   a u   2 8   n o v e m b r e   2 0 2 5

Menu Express du Lundi 24 novembre



14 € entrée plat ou plat dessert ou  
17 € formule complète avec boisson  
1/2 eau minérale ou 1 bière  
ou 1 verre de vin du jour



Déjeuner du Mardi 25 novembre

Menu Bistronomique 17 €

Hors boissons

Oeufs brouillés aux cèpes, crème d’ail  
noir  
\*\*\*\*

Onglet de bœuf sauce poivre et  
pomme purée  
\*\*\*\*

Crème catalane et tuile à l’orange

Diner du mardi 25 novembre

Menu Bistronomique 28 €

Velouté Dubarry et petits croûtons  
\*\*\*\*

Vol au vent de veau aux champignons  
\*\*\*\*

Darne de saumon pochée, pommes anglaise et sauce  
hollandaise  
\*\*\*\*

Gratin de fruits et sabayon

Dîner du mercredi 25 novembre

Menu Bistronomique 17 €

Hors boissons

Œuf poché florentine ou entrée du jour  
\*\*\*\*

Gambas flambées écrasé de pommes terre ou  
plat du jour  
\*\*\*\*

Chariot de fromage ou dessert du jour

Menu Express du jeudi 26 novembre



14 € entrée plat ou plat dessert ou  
17 € formule complète avec boisson  
1/2 eau minérale ou 1 bière  
ou 1 verre de vin du jour

Diner du jeudi 26 novembre

Menu Bistronomique 24 €

Amuse Bouche  
\*\*\*\*

Potage Ambassadeur  
\*\*\*\*

Magret de canard à la moutarde,  
pommes Sarladaises  
\*\*\*\*

Chariot de fromages  
\*\*\*\*

Trio de mousses au chocolat et crêpes croustillantes



Déjeuner du vendredi 26 novembre

Menu Bistronomique 17 €

Hors boissons

Œuf façon meurette ou œuf poché façon  
dieppoise  
\*\*\*\*

Poulet sauté à l’estragon ou Tajine de  
volaille aux fruits secs  
\*\*\*\*

Fromage ou Café gourmand



S e m a i n e   d u   0 1   a u   0 5   d é c e m b r e   2 0 2 5

Menu Express du Lundi 01 décembre



14 € entrée plat ou plat dessert ou  
17 € formule complète avec boisson  
1/2 eau minérale ou 1 bière  
ou 1 verre de vin du jour



Déjeuner du Mardi 02 décembre

Menu Bistronomique 17 €  
Hors boissons

Goujonnette de sole sauce tartare  
\*\*\*\*\*

Fricassée de volaille aux herbes,  
semoule aux épices  
\*\*\*\*\*

Mi-cuit chocolat et coulis de framboise

Diner du mardi 02 décembre

Soirée des îles  
voir ci-contre

Diner du mercredi 03 décembre  
Menu Bistronomique 24 €  
Hors boissons

Œuf poché façon Dieppoise  
\*\*\*\*\*

Côte de bœuf, jus de veau réduit, et sa garniture  
de saison  
\*\*\*\*\*

Verrine façon forêt noire

Menu Express du jeudi 04 décembre



14 € entrée plat ou plat dessert ou  
17 € formule complète avec boisson  
1/2 eau minérale ou 1 bière  
ou 1 verre de vin du jour

Diner du jeudi 04 décembre

Menu Bistronomique 24 €  
Amuse Bouche  
\*\*\*\*\*

Tarte à l'échalote confite et au chèvre  
\*\*\*\*\*

Filet de poulet aux escargots, jus de persil et  
gratin de haricots verts  
\*\*\*\*\*

Chariot de fromages  
\*\*\*\*\*

Moelleux de semoule au cidre à la cannelle,  
au Pommeau

Déjeuner du vendredi 05 décembre

Menu Bistronomique 17 €  
Hors boissons

Velouté de lentille Corail et lait de coco ou  
velouté de chou-fleur au curry  
\*\*\*\*\*

Parmentier de canard et mesclun ou cuisse  
de canard confit aux cèpes, pommes purée  
\*\*\*\*\*

Choux chantilly ou profiteroles



# *Soirée des îles*



## *Menu à 34 €*

*Cocktail du jour*

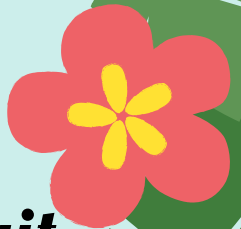
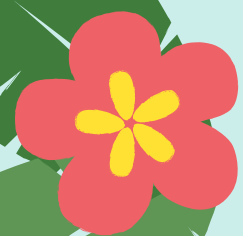
*Bouchon de porc,  
gingembre et combawa*

*Duo de thon rouge et espadon cru et cuit,  
coulis de passion et avocat*

*Jambon entier braisé à l'ananas et piment,  
riz et grains*

*Croquant d'ananas et passion  
chantilly  
à la vanille bleue de la Reunion*

# *Aloha!*





S e m a i n e   d u   0 8   a u   1 2   d é c e m b r e   2 0 2 5

Déjeuner du Lundi 08 décembre



**Menu à 24 €**  
1 coupe de champagne

Saumon mariné ou féroce d’avocat  
\*\*\*\*

Entrecôte rôtie, endives braisées et  
potatoes ou steak tartare  
\*\*\*\*

Mille feuille au caramel et pruneaux  
ou tarte fine aux pommes



Déjeuner du Mardi 09 décembre

**Menu Bistronomique 25 €**

1 coupe de champagne

Foie gras maison et gelée de ratafia  
\*\*\*\*

Duo de filet et ris de veau, jus réduit à  
la truffe petits légumes  
\*\*\*\*

Chariot de fromages  
\*\*\*\*

Bûche vanille et fruits rouges

Diner du mardi 09 décembre

**Soirée De fête**  
**voir ci-contre**

Déjeuner du mercredi 10 décembre

**Menu Bistronomique 25 €**

1 coupe de champagne

Salade Périgourdine ou entrée du jour  
\*\*\*\*

Pavé de saumon à l’unilatérale sauce champagne  
purée de céleri à l’huile de truffes ou plat du jour  
\*\*\*\*

Chariot de fromages  
\*\*\*\*

Parfait glacé à la mangue coulis exotique

Déjeuner du jeudi 11 décembre



**Menu à 24 €**  
1 coupe de champagne

Terrine de poisson sauce cocktail  
\*\*\*\*

Filet de canette forestière, pommes  
fondantes  
\*\*\*\*

Bûche chocolat et grand marnier

Diner du jeudi 11 décembre

**Menu Bistronomique 28 €**

1 coupe de Champagne

Amuse Bouche  
\*\*\*\*

Saumon fumé tiède aux pommes Rattes  
vinaigrette aux herbes  
\*\*\*\*

Pavé de biche, sauce aux airelles légumes rôtis  
\*\*\*\*

Chariot de fromages  
\*\*\*\*

Cheese cake façon Suédois

Déjeuner du vendredi 12 décembre

**Menu Bistronomique 25 €**

1 coupe de champagne

Saint-Jacques en duo, sauce champagne, ou  
assiette de la mer  
\*\*\*\*

Dos de saumon à l’unilatérale, sauce  
béarnaise au porto ou steak au poivre  
\*\*\*\*

Chariot de fromages  
\*\*\*\*

Pain perdu aux biscuits roses de Reims et  
fruits exotiques





# DINERS DE FETES EN 9 TEMPS

*Mardis 09 et 16 Décembre*

Le céleri et la Truffe



Le foie gras et le shiitaké



La gambas et le citron



La sole et le chou-fleur



Le champagne rosé et le pamplemousse



Le boeuf et la morille



Le fromage et la noix



La meringue et la vanille



Le chocolat et la passion



Boissons chaudes

**20 €**

ACCORD METS ET VINS

1 verre pour deux plats  
( 1 coupe de champagne, 1 verre de vin blanc,  
1 verre de vin rouge, 1 verre de ratafia )

**50 €**

SANS LES VINS



S e m a i n e   d u   1 5   a u   1 9   d é c e m b r e   2 0 2 5

Déjeuner du Lundi 15 décembre



**Menu à 24 €**  
1 coupe de champagne  
Assiette d’huître de Normandie ou  
Terrine de foie gras  
\*\*\*\*  
Pavé de biche sauce Diane,  
champignons sautés et poires aux  
airelles ou rôti de biche aux cerises  
\*\*\*\*  
Assiette gourmande



Déjeuner du Mardi 16 décembre

**Menu Bistronomique 25 €**  
1 coupe de champagne

Saumon fumé et ses accompagnements  
\*\*\*\*

Ballotine de volaille de Bresse aux morilles  
et vin jaune, déclinaison de patate douce  
\*\*\*\*

Chariot de fromages  
\*\*\*\*

Pavlova aux fruits exotiques

Diner du mardi 16 décembre

**Soirée De fête**  
**voir ci-contre**

Diner du mercredi 17 décembre

**Menu Bistronomique 25 €**  
1 coupe de champagne

Œuf poché aux langoustines, sauce champagne  
\*\*\*\*

Tournedos Rossini jus de veau réduit, garniture  
du moment  
\*\*\*\*

Bûche façon Mont Blanc

Déjeuner du jeudi 18 décembre



**Menu à 24 €**  
1 coupe de champagne  
Filet de flétan sauce champagne  
\*\*\*\*  
Tournedos Rossini, jus de veau et  
pommes grenailles  
\*\*\*\*  
Café gourmand de fête

Diner du jeudi 18 décembre

**Menu Bistronomique 28 €**  
1 coupe de Champagne  
Amuse Bouche  
\*\*\*\*

Croustillant de saumon au jus de poulet soubisé  
\*\*\*\*

Fricassé de pintade au morilles et vin jaune,  
gratin de blette au bleu de Gex  
\*\*\*\*

Chariot de fromages  
\*\*\*\*

Assiette de fruits exotiques, sorbet mangue et  
coulis passion

Déjeuner du vendredi 19 décembre

**Menu Bistronomique 25 €**  
1 coupe de champagne

Déclinaison de foie gras ou saumon fumé  
\*\*\*\*

Magret de canard jus réduit, gratin de pommes de  
terre à la truffe ou pavé de loup de mer sauce  
Champagne, légumes du moment  
\*\*\*\*

Chariot de fromages  
\*\*\*\*

Bûche moderne au chocolat





**Entrée principale et adresse postale :**

**Le restaurant Le CHARDONNAY et l'Hôtel d'Application, dont l'accueil se fait par l'entrée principale du Lycée, possèdent un parking clientèle ouvert aux heures de service.**

## Notre hôtel d'application

Il est ouvert du lundi soir au vendredi matin pendant la période scolaire

5 chambres à votre disposition :

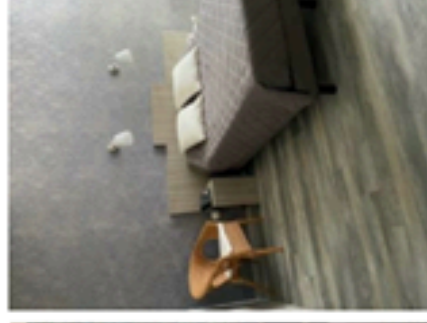
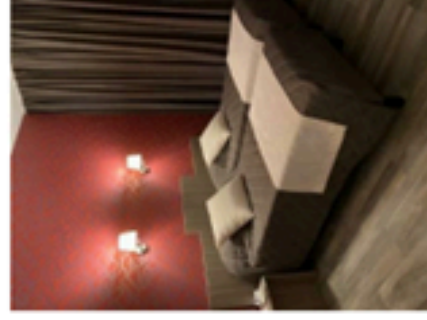
| Chambre Van Gogh n° 220 **   |             |         |
|------------------------------|-------------|---------|
| 2 Lits jumeaux<br>Bain<br>WC | 1 personne  | 30,00 € |
|                              | 2 personnes | 34,00 € |

| Chambre Monet n° 218 **   |             |         |
|---------------------------|-------------|---------|
| 1 Grand lit<br>Bain<br>WC | 1 personne  | 30,00 € |
|                           | 2 personnes | 34,00 € |

| Chambre Cézanne n° 216 ***   |             |         |
|------------------------------|-------------|---------|
| 2 Lits jumeaux<br>Bain<br>WC | 1 personne  | 40,00 € |
|                              | 2 personnes | 44,00 € |

| Chambre Renoir n° 212 ****    |             |         |
|-------------------------------|-------------|---------|
| 2 Lits jumeaux,<br>Bain<br>WC | 1 personne  | 40,00 € |
|                               | 2 personnes | 44,00 € |

| Suite Gauguin n° 214 ****         |             |         |
|-----------------------------------|-------------|---------|
| 1 Grand lit,<br>Bain douche<br>WC | 1 personne  | 42,00 € |
|                                   | 2 personnes | 49,00 € |



En raison de la vocation pédagogique de l'hôtel, la remise des clefs aux clients se fait avant 18h00

Et le départ des clients doit avoir lieu avant 8h30.

Les chambres sont avant tout des lieux d'apprentissage. Entre 8h30 et 18h00 elles sont le support d'activités pédagogiques, veuillez avoir l'amabilité de les libérer au moment où se déroulent ces activités.

### Petit déjeuner inclus (salle D208)

*(Thé, Café ou Chocolat, jus de fruit, pain, beurre et confiture)*

En libre-service dans la salle des petits déjeuners.

La clef est à votre disposition avec votre clef de chambre.