

Lycée Guillaume TIREL

Menus du 2 novembre au 18 décembre 2026

Bienvenue dans l'univers de nos restaurants pédagogiques !

Nos élèves, étudiants et professeurs vous proposent des menus confectionnés dans le cadre de leurs formations. Du CAP au BTS, les élèves de cuisine comme de salle s'appliquent à vous concocter des menus uniques.

Vous l'aurez compris, en venant dans nos restaurants vous entrez dans une salle de classe et participez directement aux apprentissages de nos jeunes. Le service comme les mets sont préparés avec le plus grand soin et peuvent néanmoins connaître quelques imperfections. Nous vous remercions d'avance d'être compréhensif.

Déjeuner		Dîner	
Accueil	Fin de service	Accueil	Fin de service
12h00	14h30	19h00	21h30

Au plaisir de vous accueillir très prochainement...

Lundi 02 novembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à	Dîner - Menu à	
		
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à	Dîner - Menu à	
		
Restaurant Orée		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 22 €	Dîner - Menu à	
Assiette de crudités Côte porc fermier au sautoir, sauce porto, garniture Forestière Brownie noisette, crème anglaise à la pistache		

Mardi 03 novembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 29 €	Dîner - Menu à	
Amuse-bouche Bouchée à la reine Paupiette de sole, chou vert et chorizo , crème d'ail Légumes rôtis Pommes caramélisées, glace vanille et beurre salé Mignardises	Restaurant privatisé	
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à	Dîner - Menu à	
		
Restaurant Orée		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à	Dîner - Menu à	
Restaurant privatisé		

Nous privilégions le règlement par carte bancaire et l'appoint en espèces.

Mercredi 04 novembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à	Dîner - Menu à	
Restaurant privatisé		
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à	Dîner - Menu à	
	Restaurant privatisé	

Jeudi 5 novembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner- Menu à 15€	Dîner - Menu à	
Bœuf Braisé, Jus court et Pomme Mousseline Ile flottante	Restaurant privatisé	
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 24 €	Dîner - Menu à 36 €	
Soupe de potimarron, carottes et lentilles corail, granola aux épices Poulet rôti croustillant et juteux au Zaatar, gratin de pommes de terre à l'ail Tarte au citron, nuage de mascarpone, chantilly	Cocktail : Cuba libre ou Virgin Cuba libre" Tempura de gambas, sauce aïoli Navajas flambés Carpaccio de Daurade, citron vert, coco et coriandre Risotto à l'encre de seiche, calamars, ail et persil plat Comme un tiramisu, granita Limoncello Petite brioche crème Fjord citron vert	

Vendredi 06 novembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à	Dîner - Menu à	
Restaurant privatisé		
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à	Dîner - Menu à	
Restaurant privatisé		
Restaurant Orée		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 25 €	Dîner - Menu à	
Œufs Mimosa. Suprême de volaille, sauce chasseur, pommes grenailles, tomate provençale. Salade de fruits frais.		

Lundi 9 novembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 27 €	Dîner - Menu à	
Noix de Saint Jacques à la bretonne Filet de bar jus au cidre, flan de choux fleur Crêpe au caramel beurre salé		
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à	Dîner - Menu à	
		
Restaurant Orée		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 24 €	Dîner - Menu à	
Tartare de légumes d'automne. Flétan en persillade à l'avoine, Crozets gratinés aux lardons Tatin de pommes et Crème brûlée à la pistache		

Mardi 10 novembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à	Dîner - Menu à	
		
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à	Dîner - Menu à	
		

Jeudi 12 novembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à	Dîner - Menu à	
		
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à	Dîner - Menu à	
		

Vendredi 13 novembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 33 €	Dîner - Menu à	
<i>Menu Ile-de-France</i> Cocktail : Cosmopolitain Cuillère de tartare de champignons de Paris Croustillant de crabe à la parisienne, œuf mollet Volaille (poule) pochée, sauce suprême et riz pilaf Tarte Bourdaloue aux poires Crêpes façon Suzette		
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 29 €	Dîner - Menu à	
<i>Menu Mexicain</i> Aguachile de daurade Trilogie de tortillas Suprême de volaille mariné à l'achiote et aux agrumes Cheesecake citron vert, mangue et fruit de la passion Truffe chocolat noir et café		

Restaurant L'Orée		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 25 €	Dîner - Menu à	
Oeufs Mimosa. Suprême de volaille, sauce chasseur, pommes grenailles, tomate provençale. Salade de fruits frais.		

Lundi 16 novembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 26 €	Dîner - Menu à	
Assiette de jambon de pays Magret aux fruits de saison, pommes sautées à cru Autour de l'ananas		
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à	Dîner - Menu à	
		
Restaurant Orée		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 27 €	Dîner - Menu à	
Avocat crevettes sauce cocktail. Suprême de volaille Saltimboca, sauce aux champignons Panais rôti, Flan de potimarron au vinaigre balsamique Pain de Gênes à la pistache, glace pralinée, coulis de framboise		

Mardi 17 novembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à	Dîner - Menu à 29 €	
	Amuse-bouche du Chef Risotto à la forestière Escalope Milanaise Tagliatelles fraîches, courgette et pesto, tomates confites Tiramisu Mignardise du Chef	
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 35 €	Dîner - Menu à	
Cocktail : Margarita ou Brown pear Crème brûlée au Livarot, poires et noisettes Salade de betteraves, chèvre frais, noix torréfiées, vinaigrette Suprême de volaille fermière cuit basse température au sésame, mousseline wasabi, petits légumes, sauce Teriyaki Assiette de fromages Barre épicée, crémeux chocolat-passion Pâtes de fruits framboise		

Restaurant Orée		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 26 €	Dîner - Menu à	
Gratinée à l'oignon Agneau grillé au thym, gratin Dauphinois Crumble aux pommes		

Mercredi 18 novembre

Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 24 €	Dîner - Menu à	
Déclinaison de betteraves (cuite, crue, mousse), chèvre frais émietté Mignon de porc laqué miel-soja, mousseline de patate douce, pak choï sauté Mont-blanc façon tartelette		
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 26 €	Dîner - Menu à 28 €	
Salade vénitienne Cuisse de canard confite, mousseline de pommes de terre, carottes glacées et jus corsé à l'orange Sablé breton, crémeux citron et poire pochée	Cocktail : Espresso Martini Moules sauce curry Poulet basquaise, pâtes fraîches et fondue de tomate Comme un crumble ananas anis	

Nous privilégions le règlement par carte bancaire et l'appoint en espèces.

Jeudi 19 novembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à	Dîner - Menu à	
	Restaurant privatisé	
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à	Dîner - Menu à	
Restaurant privatisé	Restaurant privatisé	

Vendredi 20 novembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 32 €	Dîner - Menu à	
Cocktail : Summit Crème de Mogettes de Vendée, céleri et lard fumé Cassolette de Noix de Saint-Jacques, beurre Nantais ou Huîtres et leurs accompagnements Dos de saumon cuit à l'unilatéral, poireau, fenouil et carottes glacées, beurre blanc anisé Gâteau Nantais ou fromage de chèvre « à ma façon » Poire pochée au Coteau du Layon et flambée		
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 29 €	Dîner - Menu à	
Potimarron et œuf de caille Brick de caille et d'écrevisse Filet de caille, jus aux épices douces, céleri et pommes de terre Entremets aux poires Cake aux fruits		

Restaurant Orée		Réservation des repas
Déjeuner– Menu à 25 €	Dîner - Menu à	
Minestrone Escalope de veau Saltimbocca, artichauts, tomate confite, pâtes fraîches Pannacotta aux fruits exotiques.		

Lundi 23 novembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 21 €	Dîner - Menu à	
Veloute de crevettes grises de la mer du Nord Moules en cocotte à la crème, frites fraîches Crème brûlée à la chicorée		
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 29 €	Dîner - Menu à	
Ravioli aux champignons et bouillon d'ail doux Osso-bucco lentement braisé, millefeuille de légumes Tiramisu Amaretti		
Restaurant Orée		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 28 €	Dîner - Menu à	
Velouté de potimarron. Filets de limande moelleux, glaçage au gorgonzola-câpres Risotto aux crevettes, Concombres glacés Choux craquelin, crème à la praline, coulis de fraises		

Nous privilégions le règlement par carte bancaire et l'appoint en espèces.

Mardi 24 novembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à	Dîner - Menu à 31 €	
	Amuse-bouche du Chef Assiette de saumon fumé Label Rouge et ses accompagnements Chou farci au foie gras et truffe Sauce Périgourdine Chariot de desserts Mignardise du Chef	
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à	Dîner - Menu à	
	Restaurant privatisé	
Restaurant Orée		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à	Dîner - Menu à	
Restaurant privatisé		

Mercredi 25 novembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à	Dîner - Menu à	
Restaurant privatisé		
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à	Dîner - Menu à	
Restaurant privatisé	Restaurant privatisé	

Jeudi 26 novembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à	Dîner - Menu à 29 €	
	Escapade en méditerranée, la Grèce Amuse-Bouche Spanakopita aux épinards et à la feta, jeunes pousses, huile d'olive citronnée (feuilleté grec) Carré d'agneau en croûte de pistache, purée de patate douce, brocoli grillé, jus aux herbes grecques Riz au lait bavarois à l'orange tuile Mignardises	
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à	Dîner - Menu à	
		

Vendredi 27 novembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 32 €	Dîner - Menu à	
Cocktail : Aviation Cuillère de tartare de truite fumée et raifort Ravioli (Maultaschen) aux cèpes, bouillon de poule ou Charcuteries alsaciennes" Choucroute alsacienne Munster et ses accompagnements Tarte au fromage blanc ou cerises flambées au kirsch, glace yaourt Délices au pain d'épices		
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 31 €	Dîner - Menu à	
Potimarron et œuf de caille Brick de caille et d'écrevisse Filet de caille, jus aux épices douces, céleri et pommes de terre Entremets aux poires Cake aux fruits		

Nous privilégions le règlement par carte bancaire et l'appoint en espèces.

Restaurant l'Orée		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 25 €	Dîner - Menu à	
Minestrone. Escalope de veau Saltimbocca, artichauts, tomate confite, pâtes fraîches Pannacotta aux fruits exotiques		

Lundi 30 novembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 26 €	Dîner - Menu à	
Tartelette tomate olive basilic Suprême de volaille au chorizo, flan de cèleri Ananas rôti à la vanille		
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 29 €	Dîner - Menu à	
Ravioli aux champignons et bouillon d'ail doux Osso-bucco lentement braisé, millefeuille de légumes Tiramisu Amaretti		
Restaurant Orée		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 27 €	Dîner - Menu à	
Rillettes de thon. Tête de veau, Sauce gribiche Pommes de terre sautées à cru, Carotte vapeur Flan parisien héritage		

Mardi 01 décembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à	Dîner - Menu à 29,50 €	
	Amuse-bouche du Chef Velouté de Panais et châtaigne, œuf parfait Pavé de Bœuf flambé au poivre, Pommes Darphin, flan de courgette Feuilleté aux poires Chantilly et coulis de fruits rouges Mignardise du Chef	
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à	Dîner - Menu à	
	Restaurant privatisé	
Restaurant Orée		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à	Dîner - Menu à	
Restaurant privatisé		

Mercredi 02 décembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 25 €	Dîner - Menu à 30,50 €	
Œufs en meurette Fondant de bœuf aux carottes et à l'orange Crumble tiède pomme-coing, crème fouettée cannelle	Consommé de gibier, brunoise de légumes et herbes fraîches Terrine de sanglier, pain de campagne grillé et condiment de coing Civet de sanglier, céleri-rave fondant et cardons braisés Entremets poire et marron Moelleux aux amandes, rhum et raisins	
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à	Dîner	
	Restaurant privatisé	

Jeudi 03 décembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à	Dîner - Menu à 32 €	
	Europe du Nord : Les Pays Scandinaves Amuse-bouche Saumon Gravlax, raifort, blinis, condiments nordiques Noix de Chevreuil, sauce Grand Veneur, aïelles, panais, girolles marinées L'Omelette Norvégienne, insert fruit des bois. Mignardises	
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 25 €	Dîner - Menu à	
En Carpaccio de betteraves Chioggia, fromage de brousse et noix Poulet vallée d'Auge, riz pilaf Crème caramel, tuiles aux amandes, poires caramélisées		

Vendredi 4 décembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 35 €	Dîner - Menu à	
Kir en déclinaison Cuillère Bourguignonne au Cassis Profiteroles d'escargot et Époisses Ou salade composée au fromage Charolais" Bœuf bourguignon et pommes fondantes Assiette de fromages Cake aux noix et chocolat, crème anglaise vanille Ou pommes flambées et gelée de raisin Nonnettes au Cassis		
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à	Dîner - Menu à	
		
Restaurant l'Orée		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 25 €	Dîner - Menu à	
Gratinée à l'oignon Bouchée à la reine, spätzle Ananas Gondole		

Nous privilégions le règlement par carte bancaire et l'appoint en espèces.

Lundi 7 décembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 26 €	Dîner - Menu à	
Œuf cocotte et sa crème de Maroilles Lapin à la bière, endives braisées et pommes rôties Gaufre chantilly		
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 29 €	Dîner - Menu à	
ACCORDS D'AUTOMNE Trio de Galipettes Filet de canard à la réglisse, polenta d'abricot, chutney de courgette Compotée de mangue, crème de pistache et tapioca coco Truffes caramel sésame		
Restaurant Orée		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 28 €	Dîner - Menu à	
Salade de lentille orientale. Ballotine de Saint-Jacques, sauce bourguignonne, Risotto aux morilles, Fondue de poireaux à l'huile truffée Profiteroles		

Nous privilégions le règlement par carte bancaire et l'appoint en espèces.

Mardi 8 décembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 31 €	Dîner - Menu à	
Feuilleté de Saint-Jacques aux champignons, Beurre blanc safrané, Salade mélangée au vinaigre de framboise Roulade de sole farcie à la mousseline de saumon, sauce Mikado, Légumes d'hiver rôtis Bûche façon tiramisu	Restaurant privatisé	
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à	Dîner - Menu à 38 €	
Restaurant privatisé	Amuse-bouche : Royale de foie gras, réduction de porto, écume de parmesan et Burrata aux crevettes, mangue et pistache Raviole de champignons des bois et de canard, consommé de canard Bar en croûte de sel, mousseline de panais, salsifis rôtis, sauce champagne Trou normand Fromage Bûche citron meringuée	

Restaurant l'Orée		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 28 €	Dîner - Menu à	
Feuilleté aux champignons Pintade rôtie et choux braisé au lard Ile flottante		

Mercredi 09 décembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 30,50 €	Dîner - Menu à 35 €	
Velouté de châtaignes, émulsion noisette Tournedos de bœuf Rossini simplifié, sauce Périgueux, purée parfumée à l'huile de truffe Entremets poire-chocolat	Gambas flambée, éclats de noisette torréfiées, dés de pommes fruit Raviole ouverte aux champignons, écume de noisette, copeaux de vieux parmesan Filet de canard rôti, jus aux épices de Noël, mousseline de céleri et pommes fondantes Brie truffé Bûche poire-vanille, biscuit moelleux noisette, croustillant praliné Truffles chocolat noir et praliné croustillant	
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à	Dîner - Menu à 40,50 €	
Restaurant privatisé	Bar à Champagne (une coupe au choix) Duo d'huîtres Terrine de foie gras, chutney et pain d'épices Noix de Saint-Jacques, crème d'oignon et poireaux Chariot de fromages Millefeuille praliné noisette Mignardise : Granité Litchi effervescent	

Jeudi 10 décembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 35 €	Dîner - Menu à 31 €	
Amuse bouche du chef Noix de st Jacques rôtie, Mousseline de courges aux citrons, sauce champagne Magret de canard au miel et épices, tranché en salle, Gratin de pommes de terre et légumes de saison glacés Paris-Brest pistache Mignardise	<i>Menu Grand-Est</i> Amuse-Bouche Velouté de champignons, crème légère aux herbes et éclats de noisette Bouchée à la Reine, Ris de veau, champignons et sauce suprême, spaetzle maison et salade de saison Savarin moelleux, fruits exotiques, crème légère à la vanille et fruits frais	
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 25 €	Dîner - Menu à 38 €	
En Carpaccio de betteraves Chioggia, fromage de brousse et noix Poulet vallée d'Auge, riz pilaf Crème caramel, tuiles aux amandes, poires caramélisées	Bar à Champagne ou Méli Mélo de fruits Trio d'huîtres Velouté de châtaignes, céleri et foie gras Magret de canard cuit à basse température, pommes confites, Butternut et jus de canard Plateau de fromages : La Normandie Chou Tropézienne Mignardise : Lait de Poule	

Vendredi 11 décembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 38 €	Dîner - Menu à	
Bar à champagne Tartare de langoustine, orange et avocat Escalope de foie gras poêlée, mangue, passion et vinaigrette aux fruits exotiques Ou Noix de Saint-Jacques flambées à l'absinthe et fenouil Coquelet cuit à l'étouffée au foin, Butternut, betterave jaune, pressé de pommes de terre aux Morilles Brie truffé Gratin de fruits de saison et rhum ambré Ou Ananas flambé, sirop épicé et glace vanille Granité à l'absinthe		
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 31 €	Dîner - Menu à	
Barbes de Saint-Jacques et tapioca Saint-Jacques et chou-fleur Aiguillettes de limande dans une nage aux coquillages Brie truffé Baba aux agrumes Cannelé		

Nous privilégions le règlement par carte bancaire et l'appoint en espèces.

Restaurant l'Orée		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 25 €	Dîner - Menu à	
Gratinée à l'oignon Bouchée à la Reine, spaetzle Ananas Gondole		

Lundi 14 décembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 29 €	Dîner - Menu à	
Brochette de gambas au jus d'orange et gingembre Jambonnette de volaille façon Renaissance et riz pillaw Fruits flambés		
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 29 €	Dîner - Menu à	
<i>ACCORDS D'AUTOMNE</i> Trio de Galipettes Filet de canard à la réglisse, polenta d'abricot, chutney de courgette Compotée de mangue, crème de pistache et tapioca coco Truffes caramel sésame		
Restaurant Orée		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 28 €	Dîner - Menu à	
Assiette Scandinave, blinis et crème acidulée. Timbale de loup de mer arlequin, sauce au Chablis gratinée, muffin de pommes de terre au foie gras, compotée de chou vert au chorizo Moelleux de Santiago, glace à la praline, crème à la pistache		

Nous privilégions le règlement par carte bancaire et l'appoint en espèces.

Mardi 15 décembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 29 €	Dîner - Menu à 39 €	
Tartare de saumon à l'avocat et citron vert Ragoût de sanglier façon Bourguignonne, trio de légumes Omelette norvégienne, coulis de fruits rouges	Amuse-bouche du Chef Fricassée de Lotte Déclinaison de topinambour Balottine de volaille aux morilles, sauce Forestière Pommes Anna, fagot de haricots verts Fromages affinés Dôme aux fruits exotiques Coulis et sorbet Mangue Mignardise du Chef	
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 41 €	Dîner - Menu à 38 €	
Vin chaud / Vin chaud désalcoolisé / chariot de champagnes Saint-Jacques juste saisies, émulsion basilic, tuile à l'encre de seiche Ou Crevettes flambées à l'armagnac, sauce crémée, endives et dés de pommes Noisette de veau cuit doucement, chapelure de jambon sec, mousseline de chou-fleur rôti, gaufre de PDT Brie truffé Mousse au chocolat tiède amère, crème glacée au café maison (Bol Modulo beige) Ou crêpes flambées" Délice au pain d'épices	Amuse-bouche : Royale de foie gras, réduction porto, écume de parmesan et Tartare de crevettes, douceur de betterave Raviole de langoustines et de champignon des bois et son consommé Bar en croute de sel, mousseline de panais, salsifis rôtis, sauce champagne Trou normand Fromage Bûche à la noisette	

Nous privilégions le règlement par carte bancaire et l'appoint en espèces.

Restaurant Orée		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 26 €	Dîner - Menu à	
Gnocchi à la parisienne Darne de saumon grillée au vin rouge et moutarde à l'ancienne Tagliatelles Crêpes aux pommes		

Mercredi 16 décembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à	Dîner - Menu à 40,50 €	
Restaurant privatisé	Noix de Saint Jacques flambée, pistaches, citron caviar Terrine de foie gras, chutney de figues et brioche toastée Palet de canard confit, jus réduit, gnocchis de potiron et légumes d'hiver Brie truffé Bûche coco-mangue Financier à la vanille	
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 27 €	Dîner - Menu à 40,50 €	
Restaurant privatisé	Bar à Champagne (une coupe au choix) Duo d'huîtres Terrine de foie gras, chutney et pain d'épices Noix de Saint-Jacques, crème d'oignon et poireaux Chariot de fromages Millefeuille praliné noisette Mignardise : Granité Litchi effervescent	

Jeudi 17 décembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à	Dîner - Menu à 40,50 €	
Restaurant privatisé	<i>L'Europe de l'ouest</i> Amuse-Bouche Velouté de pomme de terre, haddock fumé, oeuf poché et herbes fraîches Wellington de bœuf, jus Madère, Pomme Anna et mousseline de petit-pois à la menthe Tartelette croustillante, glace au Baileys et fraîcheur de fruits de saison Mignardises	
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 28 €	Dîner - Menu à 42 €	
Tartare d'avocat et de mangues, vinaigrette aux agrumes Sangria de magret de canard, chou-fleur rôti, sauce tahini-brebis-citron Paris-Brest	Bar à Champagne ou Méli-Mélo de fruits Trio d'huîtres Escalope de foie gras poêlée, mangue, passion et vinaigrettes Caille en deux cuissons : cuisse confite, suprême, gnocchi de pomme de terre, pleurote et jambon fumé, jus de caille réduit Plateau de fromages : La Franche Comté Chou façon Paris Brest Mignardise : Lait de Poule	

Vendredi 18 décembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 40,50 €	Dîner - Menu à	
Bar à Champagnes Saint-Jacques, mangue et avocat Bisque de langoustines, châtaignes et parmesan Ou Gambas flambées et guacamole Magret de canard cuit à basse température, pommes confites, compotée de figues, Butternut et jus de canard Brie truffé Mousse au chocolat tiède, glace au café Ou Fruits exotiques flambés, sirop aux épices de Noël, sorbet coco Granité au Sureau		
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 31 €	Dîner - Menu à	
Barbes de Saint-Jacques et tapioca Saint-Jacques et chou-fleur Aiguillettes de limande dans une nage aux coquillages Brie truffé Baba aux agrumes Cannelé		

Nous privilégions le règlement par carte bancaire et l'appoint en espèces.

Restaurant Orée		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 30,50 €	Dîner - Menu à	
Potage potimarron, champignons Pavé de biche aux aïelles, flan à la pâte douce, fagot haricots verts Pain perdu, glace à la vanille et caramel au beurre salé		