



LYCEE TECHNIQUE ET HOTELIER DE MONACO

7 Allée Lazare Sauvaigo  
MC 98000 MONACO  
☎ +377 98 98 86 72  
☎ +377 93 25 38 67



## Les menus du Cordon d'Or Du 3 novembre au 2 décembre

Du lundi au vendredi pour le déjeuner :  
**arrivée impérative entre 12h10 et 12h40 pour une fin de service à 14h15.**

Le mardi et le vendredi pour le dîner :  
**arrivée impérative entre 19h10 et 19h45.**



### Semaine du 3 au 4 novembre

#### Jeudi 3 novembre

Pour le déjeuner à 22 €

Cassolette de moules gratinée,  
fondue d'endives à la bière  
Sole à la bière blonde, sauce marinière de coquillages  
légumes glacés et pomme paille  
Entremet Royal chocolat et spéculos

#### Vendredi 4 novembre

Pour le déjeuner à 22 €

Quiche lorraine  
Dos de cabillaud mariné au gingembre,  
ananas et riz coco  
Panacotta aux fruits

Pour le dîner 25 €

Quiche océane  
Fricassée de veau aux cèpes  
Pain de gènes pistache, mousse ivoire/vanille

### Informations sur le notre fonctionnement

#### Réservations

Pour le déjeuner : (+377) 98-98-89-25

Entre 9h00 et 15h00

Pour le dîner : (+377) 98-98-89-29

Le matin uniquement

Par courriel : [resa-cordon-dor@gouv.mc](mailto:resa-cordon-dor@gouv.mc)

#### Horaires

Le Cordon d'Or vous accueille sur réservation

Du lundi au vendredi pour le déjeuner :

**arrivée impérative entre 12h10 et 12h40 pour une fin de service à 14h15.**

Le mardi et le vendredi pour le dîner :

**arrivée impérative entre 19h15 et 19h45.**

#### Tarifs

Le lundi, c'est 18 € avec cocktail ou verre de vin et boisson chaude

Les autres jours pour le déjeuner ou le dîner, un cocktail

### Semaine du 7 au 11 novembre

#### Lundi 7 novembre

Pour le déjeuner

Fermeture  
exceptionnelle

#### Mardi 8 novembre

Pour le déjeuner à 22 €

Quiche lorraine  
Sole aux artichauts sauce émulsionnée  
Savarin au kirsch poêlée de griottes

Pour le dîner à 25 €

Salade de saumon fumé et légumes croquants  
Sauté d'agneau Piémontais, riz pilaf  
Tarte au citron meringuée

#### Mercredi 9 novembre

Pour le déjeuner à 22 €

Spaghettis aux fruits de mer ou Rillettes de maquereaux à la mode des pêcheurs bretons  
Variation gourmande autour du cabillaud  
ou Poitrine de cochon confite et laquée aux épices douces, pommes mousseline aux cèpes, poire au vin  
Buffet de desserts et crêpes flambées

#### Jeudi 10 novembre

Pour le déjeuner à 22 €

Salade gourmande en Forêt Noire  
Carré de veau poêlé aux girolles, spätzles  
et légumes raves  
Entremet forêt noire

#### Vendredi 11 novembre

Pour le déjeuner à 22 €

Crème de volaille aux champignons  
Entrecôte grillée, sauce béarnaise, pommes frites et tomate grillée  
Moelleux au chocolat

Pour le dîner 25 €

Risotto al verde  
Selle d'agneau "ventrèche et tapenade",  
gratin de pomme de terre  
Crumble de pommes sorbet fromage blanc

## Semaine du 14 au 18 novembre

**Lundi 14 novembre**

Pour le déjeuner

Fermeture  
exceptionnelle

**Mardi 15 novembre**

Pour le déjeuner à 22 €

Œuf mollet craquant aux écrevisses  
Selle d'agneau jus réduit garniture à la semoule de blé  
Buffet de desserts, glace et fruit flambé

Pour le dîner

Fermeture  
exceptionnelle

**Mercredi 16 novembre**

Pour le déjeuner à 22 €

Plateau d'amuses bouches ou huîtres, jambon  
et saumon fumé au buffet  
Canon d'agneau Riviera, bayaldi de légumes de nos jar-  
dins, panisses croustillantes  
ou Estocaficada  
Fontaine chocolat

**Jeudi 17 novembre**

Pour le déjeuner à 22 €

Assortiment d'huîtres, fondue de poireaux  
Gigot d'agneau rôti jus à la menthe, légumes de saison  
et yorkshire pudding  
Irish trifle

**Vendredi 18 novembre**

Pour le déjeuner à 22 €

Crème de volaille aux champignons  
Entrecôte grillée, sauce béarnaise, pommes frites et  
tomate grillée  
Moelleux aux chocolats

Pour le dîner à 25 €

Crème de potimarron aux châtaignes  
Médaillon de chevreuil aux parfums de la forêt  
Verrine chocolat au lait et cacahuète

## Semaine du 21 au 25 novembre

**Lundi 21 novembre**

Pour le déjeuner à 22 €

Galette bretonne aux moules  
Côte veau sautée au beurre salé, jus acidulé au cidre  
Pommes de terre et artichauts mijotés au lard  
Dessert du jour

**Mardi 22 novembre**

Pour le déjeuner à 22 €

Œuf mollet craquant aux écrevisses  
Selle d'agneau jus réduit garniture semoule de blé  
Buffet de desserts, glace et fruits flambés

Pour le dîner à 25 €

Tataki de saumon et thon aux sésames  
Dos de cabillaud en croûte d'herbes,  
jardinière de légumes, caramel d'épices  
Mousse trois chocolats

**Mercredi 23 novembre**

Pour le déjeuner à 22 €

Quiche aux noix et chèvre frais  
Timbale de macaroni aux ris de veau et morilles  
ou Tronçon de turbot poché sauce mousseline, pommes  
vapeur d'algues  
Création sucrée biscuit, bavaroise/mousse et meringue

**Jeudi 24 novembre**

Pour le déjeuner à 22 €

Assiette de poissons fumés  
Duo de saumon: tartare et légèrement fumé mi-cuit  
Pommes de terre suédoises, sauce yaourt à l'aneth  
Parfait glacé à l'aquavit, crumble spéculoos

**Vendredi 25 novembre**

Pour le déjeuner à 22 €

Feuilleté d'œuf poché moules et crevettes  
Blanquette de veau à la coriandre, semoule fruits secs  
Baba au rhum

Pour le dîner 26 €

Soupière de daurade, coques et moules au safran, légumes  
fondants, beurre moussé à l'aneth  
Pigeon fermier en mise en scène d'automne  
Tartelette soufflée à la châtaigne

## Semaine du 28 novembre au 2 décembre

**Lundi 28 novembre**

Pour le déjeuner à 22 €

Huitres gratinées au cidre  
Ballotine de sole façon Dieppoise  
Légumes du pays de créance au beurre d'Isingy au guéridon  
& torpilleur et un légumier  
Crêpes Normande

**Mardi 29 novembre**

Pour le déjeuner à 22 €

Raviole au munster  
Côte de bœuf grillée  
Buffet de desserts et crêpes flambées

Pour le dîner à 25 €

Saumon frais en tartare au citron vert  
Carré de porc fermier, sauce aux morilles,  
tagliatelles de légume  
Royal au chocolat

**Mercredi 30 novembre**

Pour le déjeuner à 22 €

Crème de potimarron aux cèpes et châtaignes  
ou Assiette d'huîtres  
Dorade royale en écailles de légumes ou joue et queue de  
bœuf braisées ensemble en cannelloni gourmand  
Création sucrée autour de pâte sucrée, sucre cuit, crème

**Jeudi 1er décembre**

Pour le déjeuner à 22 €

Farandole de légumes de saison colorés au beurre de truffe  
Pokebowl : protéines végétales, céréales, graines,  
fruits et légumes  
Tartare de mangue en camaïeu orangé, coulis passion

**Vendredi 2 décembre**

Pour le déjeuner à 22 €

Feuilleté d'œuf poché moules et crevettes  
Blanquette de veau à la coriandre, semoule aux fruits secs  
Baba au rhum

Pour le dîner à 26 €

Cuisses de grenouille en crème d'ail, allumettes de céleri  
rave, croustillant de pain  
Epigramme d'agneau en panure d'amandes, salsifis fondants  
Carré croquant chocolat marron