



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 27 mars au 12 mai

Du lundi au vendredi pour le déjeuner, **arrivée impérative entre 12h10 et 12h30 pour une fin de service à 14h15.**

Le mardi et le vendredi pour le dîner, **arrivée impérative entre 19h10 et 19h30 pour une fin de service service le mardi à 21h30 et le vendredi à 22h30.**



Semaine du 27 au 31 mars

Lundi 27 mars

Pour le déjeuner à 22 €

Croustillant de gambas au gingembre
Carré de porc fermier à l'antillaise,
riz sauté et christophines farcies
Ananas frais flambé glace rhum raisin

Mardi 28 mars

Pour le déjeuner à 22 €

Bisque crémeuse, gambas aux graines
Bar sauce émulsionnée,
garniture à la pulpe de pomme de terre
Feuilleté aux fruits frais sauce miel citron

Pour le dîner à 24 €

Salade de crevettes
Médallions de filet de porc à la noix de coco, riz madras
Tarte crumble pomme myrtille

Mercredi 29 mars

Pour le déjeuner à 30 €

Potage VGE
Rouget barbet en écailles de pommes de terre,
sauce orange et romarin ou Poularde en vessie, riz
au gras et légumes glacés
Œuf à la neige "grand mère Bocuse"

Jeudi 30 mars

Pour le déjeuner à 22 €

Œuf poché Bragance
Panier autour de la daurade, garniture de légumes et de riz
Charlotte aux poires

Vendredi 31 mars

Pour le déjeuner à 22 €

Quiche Océane
Suprême de volaille aux morilles, jus au porto,
pommes fondantes
Savarin fruits exotiques

Pour le dîner à 25 €

Papillote de Saint Pierre à la citronnelle et aux agrumes
Parmentier d'épaule d'agneau aux épices douces,
pomme et céleri
Chaud froid en coque de citron

Semaine du 3 au 7 avril

Lundi 3 avril

Pour le déjeuner à 22 €

Carré d'agneau la fleur de thym, tian de légumes,
pommes gaufrettes
Buffet de fromages
Nougat glacé, coulis de fruits rouges

Mardi 4 avril

Pour le déjeuner à 22 €

Gnocchis à la Romaine
Darne ou paupiette de saumon,
jus lié à la purée de légume
Buffet de desserts, glaces et fruits flambés

Pour le dîner à 24 €

Salade de crevettes basilic
Pavé de saumon pané sauce Varenne, boulgour gourmand
Tarte cerise pistache

Mercredi 5 avril

Pour le déjeuner à 30 €

Moules farcies à la provençale
Bouillabaisse en deux services
Dessert création à base de feuilletage et fruits

Jeudi 6 avril

Pour le déjeuner 22 €

Tarte fine de rouget à l'origan, sauce pistou
Épaule d'agneau braisée et farcie, jus de braisage
garniture à base de légumes et de semoule
Riz au lait vanillé, chantilly, fraises et coulis

Vendredi 7 avril

Pour le déjeuner à 22 €

Quiche Océane
Suprême de volaille aux morilles, jus de porto,
pommes fondantes
Savarin aux fruits exotiques

Pour le dîner à 25 €

Encornets de Méditerranée farcis, émulsion de légumes,
ail en chemise
Epigramme d'agneau en panure d'amandes, salsifis fondants
Tout chocolat

Semaine du 10 au 14 avril

Lundi 10 avril

Pour le déjeuner



Mardi 11 avril

Pour le déjeuner à 22 €

Gnocchis à la Romaine
Darne ou paupiette de saumon,
jus lié à la purée de légume
Buffet de desserts, glace et fruit flambé

Pour le dîner à 24 €

Tataki de thon et saumon aux sésames
Pièce de bœuf aux poivres, gratin dauphinois
Cheese cake

Mercredi 12 avril

Pour le déjeuner à 25 €

Assiette jambon-melon ou Gaspacho rafraîchi,
tartine de chèvre frais
Carré d'agneau en mise en scène de printemps
ou Confit d'épaule d'agneau en "capoun" gourmand
Dessert création à base de feuilletage et fruits

Jeudi 13 avril

Pour le déjeuner à 22 €

Risotto printanier aux moules
Autour du magret de canard
garniture à base de légumes et de polenta
Sablé breton aux fraises

Vendredi 14 avril

Pour le déjeuner à 22 €

Asperges en salade & hollandaise
Pavé de bar en crumble d'épices,
ragoût de légumes beurre de coquillages
Mille-feuille

Pour le dîner



Semaine du 1er au 5 mai

Lundi 1er mai

Pour le déjeuner



Mardi 2 mai

Pour le déjeuner &

Céleri rémoulade et pomme crevette
Saumon à l'oseille
Iles flottantes

Pour le dîner

Assiette de melon au jambon
Pièce de bœuf au poivre gratin dauphinois
Fraisier

Mercredi 3 mai

Pour le déjeuner à 30 €

Nos élèves de BTS
pour leur dernière séance au restaurant v
ous concoctent un menu à leur façon

Jeudi 4 mai

Pour le déjeuner à 22 €

Tarte provençale, mesclun aux pignons
"Poulet label rouge en fricassée au asperges vertes
et morilles, riz printanier
Verrine légère aux fraises et fromage blanc

Vendredi 5 mai

Pour le déjeuner à 22 €

Asperges en salade, sauce hollandaise
Pavé de bar en crumble d'épices,
ragoût de légumes beurre de coquillages
Mille-feuille

Pour le dîner à 25 €

Gambas coco gingembre, purée de patate douce,
wok de légumes asiatiques
Carré d'agneau en croûte persillée,
bayaldi de légumes provençaux
Sablé à l'huile d'olive, pressé framboise poivron

Semaine du 8 au 12 mai

Lundi 8 mai

Pour le déjeuner à 22 €

Bavarois d'asperges à la ciboulette
Pigeon en deux façons, la cuisse confite à l'huile d'olive, le
suprême rôti rosé sur coffre
Cerises jubilé, glace pistache

Mardi 9 mai

Pour le déjeuner à 22 €

Céleri rémoulade et pomme crevette
Saumon à l'oseille
Tarte aux fraises

Pour le dîner



Mercredi 10 mai

Pour le déjeuner



Nos élèves sont en

Jeudi 11 mai

Pour le déjeuner à 22 €

Velouté glacée de petit pois à la menthe,
œuf mollet à la ciboulette
Blanquette d'agneau au pistou, légumes primeur
Tarte individuelle au chocolat, crème anglaise

Vendredi 12 mai

Pour le déjeuner à 22 €

Salade de crevettes fondue de tomate
Darne de saumon beurre de basilic, ratatouille,
pomme vapeur
Fondant chocolat crème anglaise

Pour le dîner à 25 €

Saint-Jacques sautées au beurre de truffe,
jus de persil, girolles
Volaille fermière contisée à la tapenade,
jus aux herbes odorantes
Tarte aux fraises amande pistache