



LYCEE
LE CASTEL
DIJON

LES MENUS LE GUSTAVE BY CASTEL

2023/24



RESTAURANTS PÉDAGOGIQUES • BOUTIQUE

SEPTEMBRE 2023 À MAI 2024



B I E N V E N U E

Nous serons heureux de vous recevoir
au sein de la section hôtelière.

Grâce à vous, nos élèves pourront développer leur formation
professionnelle et accentuer leur cœur de métier.

Nous poursuivons notre démarche éco-responsable
en privilégiant les achats locaux pour nos matières premières.
Vous pourrez ainsi connaître la provenance de ce que vous dégustez.

Au plaisir de vous retrouver au sein de la section hôtelière
au travers de nos différentes propositions :

- le **restaurant « Le Gustave »** sur les formules de déjeuner et de diner,
- le **bar pédagogique** les jeudis de 18h à 19h45 (voir dates au dos du livret)
- la **vente en boutique** du mardi au vendredi

Salutations gourmandes de l'ensemble du personnel
de la section hôtelière.

S O M M A I R E



NOS DÉJEUNERS
PAGES 1 À 35



NOS DINERS
PAGES 36 À 47



BOUTIQUE
PAGES 48 À 64

Nos propositions de menus ne sont pas contractuelles.
Il peut arriver que des modifications interviennent suite à des faits indépendants de notre volonté.
En cas d'allergie alimentaire, il vous appartient de le mentionner à votre serveur.

☞ *La gastronomie fait trembler d'intelligence nos narines.* ☞
Charles Monselet

VENDREDI 29 SEPTEMBRE 2023

23 € AVEC APÉRITIF OFFERT

Cassolette de choucroute de la mer, beurre blanc

Carré de cochon poelé au Riesling,
spätzle et petits légumes glacés

Tarte Alsacienne aux myrtilles, glace mirabelle



VENDREDI 6 OCTOBRE 2023

AU SON DES BINIOUS... 23 €

Raviole de langoustine,
bouillon de moules aux pistils de crocus
et sa chips de lard

Cotriade Bretonne

Kouign-amann

OU

Far Breton *

* Un choix dans les menus peut vous être proposé, sous réserve du nombre de portions disponibles à la vente.

JEUDI 12 OCTOBRE 2023

FORMULE PLAT/DESSERT...13 €

(CAFE/THÉ COMPRIS)

Filet de truite Dugléré, riz pilaf et petits légumes

Teurgoule, pomme rôtie, sauce caramel beurre salé



VENDREDI 13 OCTOBRE 2023

SUR LA PROMENADE DES ANGLAIS...23 €

Filet de loup, fenouil confit, sauce vierge

OU

Courgette farcie petit jus au thym *

Bouillabaisse

Tartelette citron meringuée, sorbet citron vert

“ Il n'y a pas de bonne cuisine si au départ elle n'est pas faite par amitié pour celui ou celle à qui elle est destinée. ”

Paul Bocuse

LUNDI 16 OCTOBRE 2023

23 €

Polenta moelleuse, légumes racine et maïs

Blanquette de volaille aux chanterelles, flan de potiron

Sablé breton, pomme confite, glace au sarrasin torréfié



MARDI 17 OCTOBRE 2023

FORMULE PLAT/DESSERT...13 €

(CAFE/THÉ COMPRIS)

Pavé de saumon à la Dieppoise, écrasé de pomme de terre
et fondue de poireau

Crumble aux pommes, sablé breton

MERCREDI 18 OCTOBRE 2023**SORTEZ LES SOMBREROS...23 €***Assortiment tex mex aux épices douces*

Déclinaison de maïs

Bœuf confit aux saveurs sucrées/salées

Tarte au chocolat et crème douce à l'avocat

**JEUDI 19 OCTOBRE 2023****FORMULE PLAT/DESSERT...13 €**

(CAFÉ/THÉ COMPRIS)

Blanquette de veau aux morilles, tagliatelles

Pavlova aux griottines de Fougerolles et pistache,
sauce chocolat

VENDREDI 20 OCTOBRE 2023

BIENVENUE CHEZ LES CH'TIS...23 €

Flamiche au Maroilles et salade de chicons

Carbonnade de bœuf flamande, légumes de saison

Tarte au sucre

OU

Crème brûlée spéculoos *



LUNDI 6 NOVEMBRE 2023

23 €

Crème de butternut, tartine forestière, écume fumée

A la façon Bœuf bourguignon

Quatre quart aux pommes, glace à l'érable
et noix de pécan

* Un choix dans les menus peut vous être proposé, sous réserve du nombre de portions disponibles à la vente.

☞ *Cuisiner, c'est l'art le plus beau et le plus complet. Il engage nos cinq sens, plus un, le besoin de donner le meilleur de nous-mêmes.* ☞

Paolo Coelho

MARDI 7 NOVEMBRE 2023

23 €

Œuf parfait, crème de champignon, tuile au parmesan

Fricassée de volaille forestière, riz pilaf et panais

Eclair vanille, mousse au chocolat



MERCREDI 8 NOVEMBRE 2023

AU PAYS DE L'ONCLE SAM...23 €

Amuse-bouche

Œufs façon bénédicte

USA burger avec notre pain maison

Pancake aux framboises et sorbet

VENDREDI 10 NOVEMBRE 2023

23 €

Parmentier de truite aux coquillages,
petits légumes d'automne et beurre de salicornes

Fricassée de volaille fermière au cidre
et à la crème d'Isigny, pommes sautées

Teurgoule

OU

Crêpes flambées *

**LUNDI 13 NOVEMBRE 2023**

23 €

Crème de butternut, tartine forestière, écume fumée

Paleron façon bourguignonne, pommes Hasselback

Quatre quart aux pommes, glace à l'érable
et noix de pécan

* Un choix dans les menus peut vous être proposé, sous réserve du nombre de portions disponibles à la vente.

MARDI 14 NOVEMBRE 2023

23 €

Bisque de crabe et ravioles de champignons

Truite en croûte de persil, jus de volaille,
pommes dauphine, échalote confite et champignons

Singapour

**MERCREDI 15 NOVEMBRE 2023**

23 €

Amuse-bouche

Maki de saumon fumé, sablé aux algues nori,
gelée au thé vert

Petite brochette saumon et sésame noir,
nouilles sautées aux légumes

Riz au lait façon sushi, saveurs asiatiques

LUNDI 20 NOVEMBRE 2023

23 €

Œuf croustillant comme une meurette

Râble de lapin aux graines de moutarde,
croquette des abattis, poire rôtie

Paris-Dijon



MARDI 21 NOVEMBRE 2023

FORMULE PLAT/DESSERT...13 €

(CAFE/THÉ COMPRIS)

Pavé de saumon à la Dieppoise,
écrasé de pomme de terre et fondue de poireau

Tarte Chiboust aux pommes, sablé breton



LUNDI 27 NOVEMBRE 2023

23 €

Œuf croustillant comme une meurette

Râble de lapin aux graines de moutarde,
croquette des abattis, poire rôtie

Paris-Dijon



㊄ *La gastronomie est une profession de foie.* ㊄

Paul Carvel

MARDI 28 NOVEMBRE 2023

23 €

Œuf parfait, crème de champignon, tuile au parmesan

Curry de volaille, riz pilaf et butternut

Salambo vanille, mousse chocolat



MERCREDI 29 NOVEMBRE 2023

23 €

Amuse-bouche

Assortiment de bouchées vapeur
et tempura de légumes de saison, sauce aigre douce

Canard en deux cuissons, la cuisse en nem
et le filet laqué aux agrumes

Petite brioche de fruits au yuzu, glace au sésame noir

LUNDI 4 DÉCEMBRE 2023

23 €

Tourteau, céleri, granny et crème d'avocat

Poulet Gaston Gérard revisité

Tartelette tiède au chocolat, sorbet exotique

**MARDI 5 DÉCEMBRE 2023**

23 €

Bisque de crabe et ravioles de champignons

Truite en croûte de persil, jus de volaille, pommes dauphine,
échalote confite et champignons

Gâteau Grand Siècle

**LUNDI 11 DÉCEMBRE 2023**

23 €

Tourteau, céleri, granny et crème d'avocat

Poulet Gaston Gérard revisité

Tartelette tiède au chocolat, sorbet exotique



MARDI 12 DÉCEMBRE 2023**FORMULE PLAT/DESSERT... 13 €**

(CAFE/THÉ COMPRIS)

Pavé de saumon à la Dieppoise, écrasé de pomme de terre
et fondue de poireau

Tarte à la Normande, sablé breton

**MERCREDI 13 DÉCEMBRE 2023****30 €***Amuse-bouche*

Déclinaison de foie gras

Caille farcie au foie gras et châtaigne, potimarron,
champignons et pommes paille, sauce Périgieux

Chariot de desserts

**JEUDI 14 DÉCEMBRE 2023****30 €**

Cocotte lutée fruits de mer et Saint-Jacques safranée

Caille en deux cuissons, morilles, poire pochée au cassis
et pommes cocotte

Dôme chocolat meringué aux griottines de Fougerolles

👩🏻 Les seules ententes internationales possibles
sont des ententes gastronomiques. 🍷

Paul Carvel

LUNDI 18 DÉCEMBRE 2023

25 €

Gnocchis fondants au foie gras, morilles, vieux Comté
et jus de volaille au Vin Jaune

Magret de canard, potimarron, lait mousseux au café

Tartelette chocolat noix de pécan meringuée,
sauce caramel



MARDI 19 DÉCEMBRE 2023

23 €

Œuf parfait, crème de champignon, tuile au parmesan

Poulet aux morilles, riz pilaf et topinambours

Bûche de Noël, mousse chocolat



MERCREDI 20 DÉCEMBRE 2023

35 €

*Burger de foie gras, bouchée à la truite,
vol au vent de saumon*

Saint-Jacques, panais et sauce café

Filet de biche au foie gras, pommes Anna

Chariot de desserts

**JEUDI 21 DÉCEMBRE 2023**

26 €

Velouté de châtaignes, escalope de foie gras sauté

Fricassée de sanglier de nos campagnes,
gratin de tubercules à l'époisses

Bûchette façon Forêt Noire



VENDREDI 22 DÉCEMBRE 2023

27 €

Terrine de langouste aux agrumes et fruits exotiques

Aumônière de saumon et Saint-Jacques, saveurs iodées
et tagliatelles de légumes

Saint-Honoré à la Mandarine Impériale

**MARDI 9 JANVIER 2024**

23 €

Bisque de crabe et ravioles de champignons

Truite en croûte de persil, jus de volaille, pommes dauphine,
échalote confite et champignons

Salambo vanille, mousse chocolat



MERCREDI 10 JANVIER 2024

VOYAGE AU BÉNÉLUX...23 €

FORUM ENTREPRISE

Amuse-bouche

Chicorée rôtie, crevettes grises et crème soubise

Welsch à l'effiloché de cochon confit à la bière

Poire et Spéculoos

**LUNDI 15 JANVIER 2024**

23 €

Eclair guacamole crevette et saumon fumé

Magret de canard, potimarron, lait mousseux au café

Thé ou café gourmand



MARDI 16 JANVIER 2024

FORMULE PLAT/DESSERT...13 €

(CAFE/THÉ COMPRIS)

Pavé de saumon à la Dieppoise, écrasé de pomme de terre
et fondue de poireau

Tarte Maître Pons, sablé breton



JEUDI 18 JANVIER 2024

FORMULE PLAT/DESSERT...13 €

(CAFE/THÉ COMPRIS)

Cuisses de grenouilles persillées,
écrasé de pomme de terre, salade

Ali Baba, crème légère thym-citron, salade d'agrumes



LUNDI 22 JANVIER 2024

FORMULE PLAT/DESSERT...13 €

(CAFE/THÉ COMPRIS)

Cuisse de pintade à la Morteau, potimarron, noisette

Tiramisu revisité

MARDI 23 JANVIER 2024

23 €

Œuf parfait, crème de champignons, tuile au parmesan

Fricassée de volaille à la Dijonnaise, riz pilaf et carottes rôties

Salambo vanille, mousse chocolat

**JEUDI 25 JANVIER 2024****FORMULE PLAT/DESSERT...13 €**

(CAFÉ/THÉ COMPRIS)

Joue de porc au Savagnin, chicon et polenta

Assortiment de desserts bretons

**VENDREDI 26 JANVIER 2024 EXAMEN****APÉRITIF/ 1 VERRE SUR ENTRÉE ET 1 VERRE SUR PLAT / CAFÉ OU THÉ...24 €**

(RÉSERVATION EN TABLES DE 2 À 4 COUVERTS)

Filet de daurade grillé, sauce vierge à la vanille

Colombo de porc fermier aux fruits exotiques,
purée de patate douce et riz créole

Tarte Antillaise

LUNDI 29 JANVIER 2024

23 €

Sablé au Comté, bohémienne de légumes racine,
Morteau

Dos de saumon à l'uniléral, risotto de lentilles,
sauce moutarde

Tiramisu spéculoos caramel

**MARDI 30 JANVIER 2024**

23 €

Bisque de crabe et ravioles de champignons

Truite en croûte de persil, jus de volaille, pommes dauphine,
échalote confite et champignons

Gâteau Grand Siècle



VENDREDI 2 FÉVRIER 2024 EXAMEN**APÉRITIF / 1 VERRE SUR ENTRÉE ET 1 VERRE SUR PLAT / CAFÉ OU THÉ... 24 €**

(RÉSERVATION EN TABLES DE 2 À 4 COUVERTS)

Assortiment d'accras Antillais

Pintadeau à l'ananas rôti, patate douce au curcuma

Tutti frutti aux fruits du soleil,
coulis passion mangue**LUNDI 5 FÉVRIER 2024 EXAMEN****1 VERRE SUR PLAT / CAFÉ OU THÉ... 14 €**

(RÉSERVATION EN TABLES DE 2 À 4 COUVERTS)

Fricassée de volaille revisitée, épeautre

Eclair k-priss

OU

Baba façon Stanislas, mirabelles et rhum *



MARDI 6 FÉVRIER 2024

23 €

Pâté Lorrain et mesclun

Veau en papillote, endives et agrumes

Crêpe soufflée à l'orange

**VENDREDI 9 FÉVRIER 2024 EXAMEN****APÉRITIF / 1 VERRE SUR ENTRÉE ET 1 VERRE SUR PLAT / CAFÉ OU THÉ... 24 €**

(RÉSERVATION EN TABLES DE 2 À 4 COUVERTS)

Petit pâté de pommes de terre au Saint Nectaire

Choux farci à la pintade, jus corsé et légumes oubliés

Entremets pommes marrons,
crème anglaise au Génépi**LUNDI 12 FÉVRIER 2024 EXAMEN****1 VERRE SUR PLAT / CAFÉ OU THÉ... 14 €**

(RÉSERVATION EN TABLES DE 2 À 4 COUVERTS)

Fricassée de volaille revisitée, épeautre

Eclair k-priss

OU

Baba façon Stanislas, mirabelles et rhum *

MARDI 13 FÉVRIER 2024

23 €

Profiterolle d'escargots, crème d'ail et jus de persil

Pavé de bœuf au poivre, déclinaison de betteraves

Bavarois à la mangue et son gratin de fruits exotiques

**MERCREDI 14 FÉVRIER 2024 EXAMEN**

APÉRITIF/ 1 VERRE SUR ENTRÉE ET 1 VERRE SUR PLAT / CAFÉ OU THÉ... 24 €

(RÉSERVATION EN TABLES DE 2 À 4 COUVERTS)

"Come a Venezia"

Amuse-bouche

Bruschetta au caviar d'aubergine, tomate confite,
jambon sec et roquette

Raviolis de veau confits au vinaigre balsamique,
champignons et parmesan

Comme un air de Spritz



« C'est une histoire d'amour la cuisine.....il faut
tomber amoureux des produits et puis des gens qui les font. »

Alain Ducasse

VENDREDI 16 FÉVRIER 2024 EXAMEN

APÉRITIF/ 1 VERRE SUR ENTRÉE ET 1 VERRE SUR PLAT / CAFÉ OU THÉ... 24 €

(RÉSERVATION EN TABLES DE 2 À 4 COUVERTS)

Œuf poché aux lentilles du Puy,
crème au bleu et chips de ventrèche

Pot au feu de bœuf et son os à moëlle

Tarte aux myrtilles



LUNDI 4 MARS 2024

23 €

Cromesqui d'escargot, panais, maïs soufflé

Parmentier d'effiloché de canard, jus arabica orange

Poire Belle-Hélène revisitée



MERCREDI 6 MARS 2024 EXAMEN

APÉRITIF/ 1 VERRE SUR ENTRÉE ET 1 VERRE SUR PLAT / CAFÉ OU THÉ... 24 €

(RÉSERVATION EN TABLES DE 2 À 4 COUVERTS)

" BIENVENUE À RIO "*Amuse-bouche*

Soupe de crevettes

Bœuf en marinade d'épices douces, avocat et quinotto

Sablé coco à la crème diplomate, meringue

**JEUDI 7 MARS 2024 EXAMEN**

APÉRITIF/ 1 VERRE SUR ENTRÉE ET 1 VERRE SUR PLAT / CAFÉ OU THÉ... 24 €

(RÉSERVATION EN TABLES DE 2 À 4 COUVERTS)

Quiche

Fricassée d'agneau au curry, riz pilaf

Cheesecake fromage blanc multi fruits

VENDREDI 8 MARS 2024

23 €

Filet de lisette, coulis de tomate et poivrons,
fine ratatouille

OU

Assiette végétarienne *

Dos de cabillaud croustillant en croûte de pistaches,
beurre blanc à la coriandre, julienne de légumes et riz pilaf

Fondant chocolat crème anglaise

OU

Bavarois mangue kiwi *

**LUNDI 11 MARS 2024**

23 €

Cromesqui d'escargot, panais, maïs soufflé

Parmentier d'effiloché de canard, jus arabica orange

Poire Belle-Hélène revisitée

MERCREDI 13 MARS 2024 EXAMEN

APÉRITIF/ 1 VERRE SUR ENTRÉE ET 1 VERRE SUR PLAT / CAFÉ OU THÉ... 24 €

(RÉSERVATION EN TABLES DE 2 À 4 COUVERTS)

Tapas

Ceviche de dorade, asperges et agrumes,
émulsion de coriandre

Gigollette de volaille aux pommes, citron et maïs,
crème de haricots et croquette de pomme de terre

Tarte confiture de lait, mousse citron vert,
chocolat craquant et sorbet banane**JEUDI 14 MARS 2024 EXAMEN**

APÉRITIF/ 1 VERRE SUR ENTRÉE ET 1 VERRE SUR PLAT / CAFÉ OU THÉ... 24 €

(RÉSERVATION EN TABLES DE 2 À 4 COUVERTS)

Fromage blanc et saumon fumé, pesto

Gratinée de moules et coques au Savagnin,
chips de jambon cru, risotto au Comté

Entremets chocolat menthe - Palet Breton

VENDREDI 15 MARS 2024**PROMENADE EN BORD DE MER...23 €**

Assortiment de coquillages farcis

Paupiette de sole et saumon à l'anis,
flan de carottes et épinards au beurre

Entremets chocolat menthe, palet breton et crème anglaise

OU

Tarte fine aux pommes sauce caramel *

**LUNDI 18 MARS 2024****FORMULE PLAT/DESSERT...13 €**

(CAFE/THÉ COMPRIS)

Poulet sauté façon basquaise

Tartelette sablée aux fraises,
sorbet yaourt citron vert**MARDI 19 MARS 2024****23 €**

Cappucino de lentilles, œuf mollet et chantilly au lard

Navarin d'agneau, risotto à l'ail des ours et asperges

Savarin Belle Fruitière

* Un choix dans les menus peut vous être proposé, sous réserve du nombre de portions disponibles à la vente.

JEUDI 21 MARS 2024**FORMULE PLAT/DESSERT... 13 €**

(CAFE/THÉ COMPRIS) - FACON STREET FOOD

Kebab maison, frites et boisson

Milkshake framboises, churros

**LUNDI 25 MARS 2024****FORMULE PLAT/DESSERT... 13 €**

(CAFE/THÉ COMPRIS)

Poulet sauté façon basquaise

Tartelette sablée aux fraises, sorbet yaourt citron vert

**MARDI 26 MARS 2024**

23 €

Crème de moules, julienne de légumes, tuile à la bière

Canette en deux cuissons, jus de cassis
et pomme croquette au Comté

Millefeuille



☞ *La gourmandise est ennemie des excès.* ☞
Anthelme Brillat-Savarin

MARDI 2 AVRIL 2024

23 €

Minestrone de langoustines

Carré d'agneau persillé, pommes Darphin,
choux de Bruxelles au beurre

Nougat glacé coulis de framboises

**MERCREDI 3 AVRIL 2024****BALADE EN ESPAGNE... 23 €***Assortiment de tapas*

Gaspacho et poitrine grillée

Carré de porc poêlé au chorizo

Crème catalane et son cornet de crème
délicatement citronnée, sorbet à l'orange

LUNDI 8 AVRIL 2024

25 €

Les élèves vous proposent un service au buffet.

Vous aurez un large choix de préparations salées, sucrées, charcuteries et fromages régionaux que vous pourrez accompagner d'un cocktail (avec ou sans alcool et d'une boisson chaude).

Moyennant un supplément, il vous sera possible de commander du vin pour accompagner votre repas.

**MARDI 9 AVRIL 2024**

23 €

Terrine du soleil au chèvre, coulis de tomate au basilic

Filet de veau, jus de tajine, croquette de pomme de terre,
carotte rôtie

Profiteroles

JEUDI 11 AVRIL 2024

SERVICE AU BUFFET...14 €

(1 VERRE DE VIN + CAFE/THÉ COMPRIS)

Découverte gastronomique
du continent européen



LUNDI 29 AVRIL 2024

25 €

Les élèves vous proposent un service au buffet. Vous aurez un large choix de préparations salées, sucrées, charcuteries et fromages régionaux que vous pourrez accompagner d'un cocktail (avec ou sans alcool et d'une boisson chaude). Moyennant un supplément, il vous sera possible de commander du vin pour accompagner votre repas.



MARDI 30 AVRIL 2024

23 €

Œuf mollet croquant à la Bourguignonne

Magret de canard, sauce passion et déclinaison de carottes

Tropézienne

☞ Si vous n'êtes pas capables d'un peu de sorcellerie,
ce n'est pas la peine de vous mêler de cuisine ☞

Colette

JEUDI 2 MAI 2024

FORMULE PLAT/DESSERT... 13 €

(CAFE/THÉ COMPRIS)

Escalope de volaille panée aux céréales,
potatoes, salade

Cerises jubilées, crème glacée vanille,
petits fours



VENDREDI 3 MAI 2024

23 €

Anti pasti

OU

Planche de charcuterie

Saltimboca de veau, viennoise aux olives,
polenta au basilic, tian de légumes

Tiramisu classique

LUNDI 6 MAI 2024

FORMULE PLAT/DESSERT...13 €

(CAFE/THÉ COMPRIS)

Blanquette de veau aux primeurs

Eclair pistache framboise



MARDI 7 MAI 2024

23 €

Houmous crevettes et coriandre

Zéphir de rascasse Arlequin

Savarin Belle fruitière



LUNDI 13 MAI 2024

FORMULE PLAT/DESSERT...13 €

(CAFE/THÉ COMPRIS)

Blanquette de veau aux primeurs

Eclair pistache framboise

MARDI 14 MAI 2024

23 €

Salade Niçoise

Fricassée de volaille fermière aux coques,
écrasé de pomme de terre et flan de courgettes

Fraise, meringue, vanille

**JEUDI 16 MAI 2024****FORMULE PLAT/DESSERT... 13 €**

(CAFE/THÉ COMPRIS)

Façon involtini à la sauge, polenta, tomate rôtie, jus brun

Pêches flambées façon Melba, petits fours



☞ *La cuisine est devenue un art, une science noble ; les cuisiniers
sont de gentilshommes.* ☞

Robert Burton

MARDI 21 MAI 2024

23 €

Farandole de légumes du soleil,
sablé parmesan, roquette et mesclun

Poitrine de porc caramélisée,
encornets snackés, chorizo

Fraise, meringue,
vanille



JEUDI 5, 12 ET 19 OCTOBRE 2023

COCKTAILS ET TAPAS

COCKTAILS SANS ALCOOL...4 €

COCKTAILS AVEC ALCOOL...5 €

VINS AU VERRE...4 €

TAPAS...8 € (8 PIÈCES)

Les élèves vous accueillent au bar de 18H à 20H.

A cette occasion, ils vous proposent du vin au verre, différents cocktails et assortiment de bouchées apéritives.



JEUDI 9 NOVEMBRE 2023

L'AUBERGE GOURMANDE...28 €

Pâté lorrain

Quenelle de brochet d'André Terrail

Aiguillette de bœuf braisée bourgeoise

Omelette norvégienne

JEUDI 16 NOVEMBRE 2023

EN BEAUJOLAIS...28 €

Ravioles de céleri au chèvre frais

Sandre en écailles de saucisson de Lyon, sauce vin rouge,
polenta et gratons

Paleron de bœuf confit longuement, pomme croquette

Sablé pain d'épices, chutney de fruits, glace vanille



MERCREDI 22 NOVEMBRE 2023

SAVEURS ASIATIQUES...28 €

Assortiment de makis

Rouleaux de printemps, crevette et poulet

Ravioli de porc confit au gingembre et oignon vert,
petit bouillon et légumes vapeur

Petite brioche et sa glace aux litchis

JEUDI 23 NOVEMBRE 2023**SOUS-BOIS...28 €**

Raviole aux trompettes, sabayon au Savagnin

Sandre et chanterelles, crémeux de céleri, coriandre

Filet de chevreuil, betterave, jus de framboise
et bourgeons de sapin

Comme une profiterole, vanille et coing, poire rôtie
OU L'Opéra des forêts *

**JEUDI 30 NOVEMBRE 2023****LE TOUT CANARD...28 €**

Gâteau de foies blonds, maïs en déclinaison

Cromesqui de cuisse de canard,
purée de pommes de terre à l'ail doux

Poitrine de canard au sautoir, carotte, salsifis,
chutney poire coing, jus orange et café

Figues rôties, muesli aux amandes, glace au géranium rosat
et dernières framboises

OU Charlotte orange chocolat, gelée d'agrumes au Cointreau *

MERCREDI 6 DÉCEMBRE 2023

COMME AU TEMPS DE GUSTAVE EIFFEL... 60 €

(BOISSONS COMPRISES : 1 VERRE/PLAT)

1923 - 2023

*Feuilleté meurette, quiche légumes
et choux au saumon*

*Nymphes à l'aurore Cuisses de grenouilles
et gelée de Champagne*

Croustillant à la Joinville

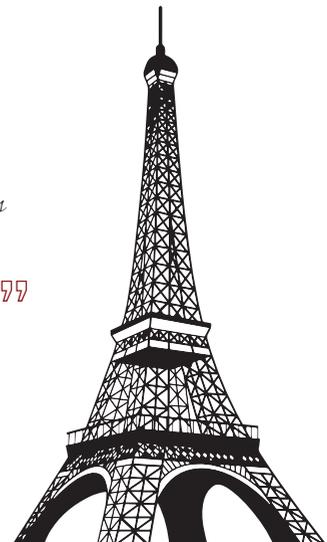
Quenelles de poisson sur sablé au parmesan

*Suprême de poularde contisée sauce Périgueux vin blanc
et truffes, garniture Beauharnais, champignons farcis,
fond d'artichaut et pomme château*

Pavlova aux agrumes - Mignardises

☞ *... Autour du cou charmant Eiffel
la belle girafe en dentelle
rendez-vous de pigeons voyageurs inconnus
et laisse en bas l'azur éloquent choir
au bord de l'eau... Le chant du Paveur ☞*

*Jean Cocteau,
Le Cap de bonne Espérance, 1919*



JEUDI 7 DÉCEMBRE 2023**LA SAINT-NICOLAS...28 €**

Bouchée à la reine revisitée

Truite, navets, bouillon à la bergamote, coulis à la coriandre

Confit de poitrine de porc croustillante, butternut,
jus réduit au vin chaud

Balade en forêt noire OU

Déllice au pain d'épices, mousse chocolat amer, crème citron *

**JEUDI 14 DÉCEMBRE 2023****LE TOUT HOMARD...37 €**

Royale de homard, juste une bisque, céleri et pomme

Carottes ... pinces de homard,
Savagnin et curry

La queue de homard croustillante,
canneloni de butternut et girolles

Autour de la mandarine et pistache
OU Chariot de desserts *



JEUDI 21 DÉCEMBRE 2023

CHAMPAGNE ...37 €

P41

Foie gras, betteraves cuites et crues, cassis

Noix de St Jacques, butternut et châtaigne

Pigeonneau rôti sur coffre et croustilles
des cuisses aux champignons, déclinaison de panais

Le chocolat cèpe

OU

Buffet autour du Champagne *



JEUDI 11 JANVIER 2024

TOUT EN LÉGÈRETÉ ...28 €

Houmous et ratatouille d'hiver

Lotte en vapeur douce, céleri et bouillon de coco

Dos de lapin sabayon à la moutarde, carotte

Ortie, yaourt bulgare et citron vert

OU

Douceur des îles, Mousse passion, Fruits exotiques, amande *

* Un choix dans les menus peut vous être proposé, sous réserve du nombre de portions disponibles à la vente.

JEUDI 18 JANVIER 2024

BOURGOGNE CONTEMPORAINE ...28 €

Contrastes autour de la soupe à l'oignon

Le raviolo d'escargot, crémeux à l'ail doux et jus de persil

Poulet façon Gaston Gérard, émulsion de Brillat Savarin

Poire pochée au Pinot noir, sorbet betterave, faisselle



JEUDI 25 JANVIER 2024

LA SAINT-COCHON ...28 €

Royale de boudin noir, pommes confites
et émulsion oignon

Croustillant de pied de cochon et écrevisses

Telle une potée : longe farcie, pomme fondante,
bouillon de lard

Gourmandise du Morvan
poire, chataigne, meringue

JEUDI 1^{ER} FÉVRIER 2024

SUR LES CONTREFORTS DU REVERMONT...28 €

Fricassée de petits pois, fèves et morilles,
œuf parfait et lait fumé

Truite marinée et cuite, biscuit de gaudes,
Morteau et écume d'absinthe

Poulet au Savagnin, pomme croustifondante

Dessert autour du Vin Jaune, crème bûlée,
croustillant chocolat, diplomate aux noix



JEUDI 8 FÉVRIER 2024

TOUT FROMAGE...28 €

Gnocchis de petits pois et crémeux de chèvre

Timbale de limande sole et légumes du moment,
émulsion au Munster

Cromesqui de volaille au Bleu de Bresse,
céleri et pomme

Faisselle, cresson et meringue

JEUDI 15 FÉVRIER 2024

DÉCLINAISONS VÉGÉTALES...24 €

Labneh, falafels, vierge de pistache et grenade

Autour de la carotte, orange et sésame, pesto des fanes

Polenta, légumes racine et maïs

Carpaccio d'ananas à la badiane, dacquoise
et sorbet coco, tuile de pomme de terre



JEUDI 7 MARS 2024

LITTORAL ATLANTIQUE...28 €

Huître d'Arcachon, blanc manger yaourt, pomme granny

Merlu, espuma, vierge de poivron et tuile à l'encre de seiche

En deux façons, carré d'agneau et croustillant d'effiloché,
pomme croustifondante au nori

Paris-Brest rafraîchi au citron

OU

Citron, meringue, tuile dentelle et algue *

JEUDI 14 MARS 2024

AUTOUR DU PAIN DE NOS BOULANGERS...28 €

Velouté de panais, tartine grillée au Munster et cumin

Comme une grenobloise, truite, émulsion de pain grillé,
pomme rôtie

Quasi de veau en croute de jambon, purée de chou-fleur
caramélisé, pain perdu et sarrasin grillé

Pomme façon tatin et quenelle de glace

OU

Brioche façon pain perdu, curd orange et glace à l'amande *



JEUDI 21 MARS 2024

RESTO DU CŒUR / L'ARRIVÉE DU PRINTEMPS...50 €

(BOISSONS COMPRISES)

RÉSERVATIONS AU 03 80 78 04 46 OU AD21.SIEGE@RESTOSDUCEUR.ORG

Asperges fumées, œuf parfait, noisette et émulsion de parmesan

Calamar farci, risotto et scampi

Râble de lapin, sur un air de paëlla

Tartelette fruits frais, mousse chocolat blanc et miel *

* Un choix dans les menus peut vous être proposé, sous réserve du nombre de portions disponibles à la vente.

MERCREDI 27 MARS 2024**SOUVENIRS DE GRÈCE...28 €***Bouchées apéritives à la grecque*

Petits légumes farcis, bœuf, agneau, sauce tomate, feta,
ouzo et feuille de menthe

Selle d'agneau, jus corsé, tzatziki et déclinaison d'aubergine

Entremets au yaourt grec et miel, baklava aux amandes

**JEUDI 28 MARS 2024****PÂQUES...28 €**

Velouté de petit pois rafraîchi à la menthe,
croustille de jambon

Charlotte de macaronis, fricassée d'asperges et coquillages

Noisettes d'agneau en croute d'herbes, polenta et artichaut

Baba au Gin, premières fraises et gingembre

OU

Fondant caramel, riz au lait et liqueur fruits de la passion *

JEUDI 4 AVRIL 2024

L'ITALIE...28 €

Texture d'artichaut au vieux parmesan et huile de truffe

Rouget et soupe de poisson au pesto

Roulade de veau façon saltimbocca, mozzarella, polenta

Tartelette amande, citron, sorbet limoncello

OU

Buffet autour de l'Italie *



JEUDI 11 AVRIL 2024

35 €

(HORS BOISSON)

**SOIRÉE DE PROMOTION DES ÉTUDIANTS
DE BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION**

L'organisation et la réalisation de cette soirée
sont prises en charge par les étudiants.
Cela représente un travail réalisé au fil de l'année scolaire,
raison pour laquelle le menu sera disponible
ultérieurement.

* Un choix dans les menus peut vous être proposé, sous réserve du nombre de portions disponibles à la vente.



OUVERTURE

JEUDI DE 18H À 19H45

VOIR LES DATES AU VERSO

ACCUEIL SANS RÉSERVATION

PLACES LIMITÉES

Cocktails

PLANCHE & VIN

PLANCHES DE CHARCUTERIE/FROMAGE

COCKTAILS AVEC/SANS ALCOOL

BIÈRE DU MOMENT

VIN AU VERRE

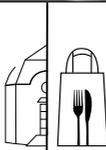


miam!



* PHOTOS NON CONTRACTUELLES

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION - PRIX NETS



RÉSERVATIONS RESTAURANTS

lyc-lecastel-dijon.eclat-bfc.fr ou par téléphone au **03 80 76 70 31**

du MARDI au VENDREDI de 10H à 13H

mail : gustave.castel@ac-dijon.fr

OUVERTURE DU RESTAURANT :

12H00 À 12H30 POUR L'ACCUEIL DES DÉJEUNERS

19H00 À 19H30 POUR L'ACCUEIL DES DÎNERS

OUVERTURE DU BAR

DU 16/11/2023 AU 22/12/2023, LE 11/01/2024 ET DU 15/02/2024 AU 04/04/2024

VENTES À EMPORTER

TRAITEUR / BOULANGERIE / PÂTISSERIE au **03 80 76 70 48**

HORAIRES D'OUVERTURE DE LA BOUTIQUE

MARDI 9H45 H à 11 H et 15 H à 16 H 30

MERCREDI 9H45 H à 11 H et 12 H 30 à 14 H

JEUDI 9H45 H à 11 H et 15 H à 16 H 30

VENDREDI 9H45 H à 11 H et 14 H à 16 H 30



22 rue Daubenton • 21000 Dijon