



Les menus du Cordon d'Or Du 23 septembre au 23 octobre

Du lundi au vendredi pour le déjeuner, **arrivée impérative entre 12h10 et 12h40 pour une fin de service à 14h15.**
Le jeudi pour le dîner, **arrivée impérative entre 19h15 et 19h45.**



Semaine du 23 septembre

Lundi 23 septembre

Pour le déjeuner à 24 €

Minestrone

Tartare italien et frites maison

Tiramisu

Mardi 24 septembre



Nous ne sommes pas encore prêt, nos élèves se préparent au mieux pour vous accueillir

Mercredi 25 septembre

Pour le déjeuner à 24 €

Saumon mariné au fruit de la passion, mini ratatouille froide au basilic

Daube provençale

Œuf à la neige

Jeudi 26 septembre



Nous ne sommes pas encore prêt, nos élèves se préparent au mieux pour vous accueillir

Vendredi 27 septembre

Pour le déjeuner à 24 €

Tartare de duo de poisson
tagliatelles courgettes

Ballotine de cuisse de canard aux figues,
pommes de terre sarladaises aux cépes

Moelleux au chocolat

Semaine du 30 septembre au 4 octobre

Lundi 30 septembre



Nous ne sommes pas encore prêt, nos élèves se préparent au mieux pour vous accueillir

Mardi 1er octobre



Nous ne sommes pas encore prêt, nos élèves se préparent au mieux pour vous accueillir

Mercredi 2 octobre

Pour le déjeuner à 24 €

Saumon mariné au fruit de la passion,
mini ratatouille froide au basilic

Daube provençale

Savarin fruit de la passion

Jeudi 3 octobre



Nous ne sommes pas encore prêt, nos élèves se préparent au mieux pour vous accueillir

Vendredi 4 octobre



Nous ne sommes pas encore prêt, nos élèves se préparent au mieux pour vous accueillir

Semaine du 7 au 11 octobre

Lundi 7 octobre

Pour le déjeuner à 24 €

Tartare de tomates et tartine de mozzarella
Blanquette d'agneau petits légumes
Dessert de notre Chef Pâtissier

Mardi 8 octobre

Pour le déjeuner à 26 €

Quiche océane salade de fenouil safranée
ou Tarte fine gorgonzola et champignons
et Salade de chou rouge
Magret de canard rosé, sauce aux cèpes,
pommes Anna, capoun de chou
ou Assiette création autour du cabillaud
Saint Honoré et mignardises

Mercredi 9 octobre

Pour le déjeuner à 24 €

Salade de lentilles vertes du Puy, tartare de
Merlu et crackers de parmesan
Tajine d'agneau et légumes au safran
Paris-Brest

Jeudi 10 octobre

Pour le déjeuner à 24 €

Salade de pommes de terre aux herbes
et aux pignons
Cuisse de Poulet Rotie, , sauce champignons,
Sauté de Légumes
Mousse chocolat Mentholée

Pour le dîner à 26 €

Quiche lorraine ou Quiche Océane
Magret de canard aux fruits
Mille feuille figue vanille

Vendredi 11 octobre

Pour le déjeuner à 24 €

Salade de chèvre chaud, lard fumé
croustillant
Pavé de saumon à l'aneth
jardinière de légumes
Dessert de notre Chef Pâtissier

Semaine du 14 au 18 octobre

Lundi 14 octobre

Pour le déjeuner à 24 €

Flamiche picarde, salade de légumes
et endive en pickles
Suprême de volaille croustillant au sésame
pomme purée sauce tartare
Tarte poires amande

Mardi 15 octobre

Pour le déjeuner à 26 €

Velouté de cèpes, toast au foie gras
ou Velouté de moules de bouchot en trompe
l'œil comme une ile flottante
Darne de saumon grillée, beurre blanc
Tian de butternut, tombée d'épinards
ou Assiette création autour de l'agneau
Tarte fine aux pommes flambée mignardises

Mercredi 16 octobre

Pour le déjeuner à 24 €

Salade de lentilles vertes du Puy, tartare de
merlu et crackers de parmesan
Tajine d'agneau et légumes au safran
Tarte aux noix

Jeudi 17 octobre

Pour le déjeuner à 24 €

Salade de pommes de terre aux herbes
et aux pignons
Filet de Saumon, crème citron
bouquet de légumes
Mousse au chocolat à l'orange

Pour le dîner à 26 €

Quiche Océane ou Quiche lorrain
Magret de canard aux fruits
mille feuille vanille figue

Vendredi 18 octobre

Pour le déjeuner à 24 €

Salade composée , vinaigrette basilic citron
Bavette aux poivres, gratin de patates douces
Tarte aux pommes

Semaine du 21 au 23 octobre

Lundi 21 octobre

Pour le déjeuner à 24 €

Gnocchis gratinés à la parisienne
cèpes et butternut
Côte de veau au sautoir, jus corsé à la sauge
endives braisées au lard et mijoté de lentilles
Dessert de notre Chef Pâtissier

Mardi 22 octobre

Pour le déjeuner à 26 €

Potage cultivateur aux pérugines, emmental et
croutons
ou Bisque de favouille, rouille, emmental et
croûtons
Pintadeau rôti, garniture grand-mère,
jus de rôti au genièvre
ou Assiette création atour de la sole
Savarin au rhum ananas flamé et mignardises

Mercredi 23 octobre

Pour le déjeuner à 24 €

Ficelle picarde
Dos de bar juste sauté
nage de coquillages au cidre
Parfait glacé arabica

Pour réserver

Pour le déjeuner et le dîner: (+377) 98.98.89.25
de 9h à 15h

Ou par courriel resa-cordon-dor@gouv.mc

Vous pouvez directement adresser vos de-
mandes de réservation via notre plateforme de
réservation en ligne accessible sur notre site.

Tarifs

La formule 2 plats à 19 € comprend un apéritif
ou un verre de vin et une boisson chaude.

Pour les autres formules à déjeuner ou à dî-
ner, un cocktail est compris dans le tarif indi-
qué.