

Restaurant



M E N U

P é r i o d e d u 1 2 j a n v i e r a u 2 9
m a i 2 0 2 6



R E S E R V A T I O N S

Par Téléphone : 03.26.69.23.35

Par mail : resachardonnay@gmail.com

Sur internet : site internet du lycée

Fonctionnement du restaurant d'application

Le lycée Etienne Oehmichen vous accueille au sein de son restaurant d'application ouvert à la clientèle. Ce restaurant fonctionne dans le cadre d'un établissement de formations hôtelières. Il ne saurait en aucune manière être assimilé à un restaurant commercial de restauration et d'hôtellerie.

Son objectif est exclusivement pédagogique et vise à :

- Former l'élève aux attitudes et aux comportements professionnels par le contact avec une clientèle réelle ;
- Initier l'élève à tous les aspects d'un service et d'une production en grandeur réelle ;
- Rapprocher le système éducatif des réalités économiques professionnelles ;
- Commercialiser des produits que les ateliers doivent fabriquer pour assurer la formation des élèves.

Ces objectifs entraînent des règles de fonctionnement particulier différenciant le restaurant d'application d'une entreprise de restauration commerciale.

Les menus sont planifiés au début de l'année scolaire. De ce fait, des impondérables peuvent nous amener à modifier l'un d'entre eux en cours d'année.

Le restaurant d'application est fermé le samedi et le dimanche ainsi que lors des périodes de vacances scolaires.

La cuisine et le service sont effectués par des élèves encadrés par un équipe de professeurs.

L'organisation de notre restaurant est dictée par le niveau de formation des élèves, la conception des menus, les méthodes de service, le nombre de couverts accueillis, les horaires d'ouverture et de fermeture.

Jours et horaire d'ouverture du restaurant d'application

RESTAURANT LE CHARDONNAY

Déjeuners : du lundi au vendredi

Accueil des clients à **12h00**, au plus tard **12h20**

Fin de repas **13h45**

Diners : le mardi et le jeudi

Accueil des clients à **19h00**, au plus tard **19h20**

Fin de repas **21h45**

Les horaires sont régis par des impératifs :

Scolaires : nos élèves ont des cours auxquels ils doivent impérativement participer, le matin à 8 h et après le service du déjeuner à 14H30.

Législatifs : les élèves mineurs ne peuvent pas travailler après 22h.

Nous vous remercions de votre compréhension.

Modalités

Contraintes pédagogiques

Les capacités par repas sont établies par les professeurs, pour des raisons pédagogiques. La personne prenant la réservation ne peut pas les dépasser sans leur accord.

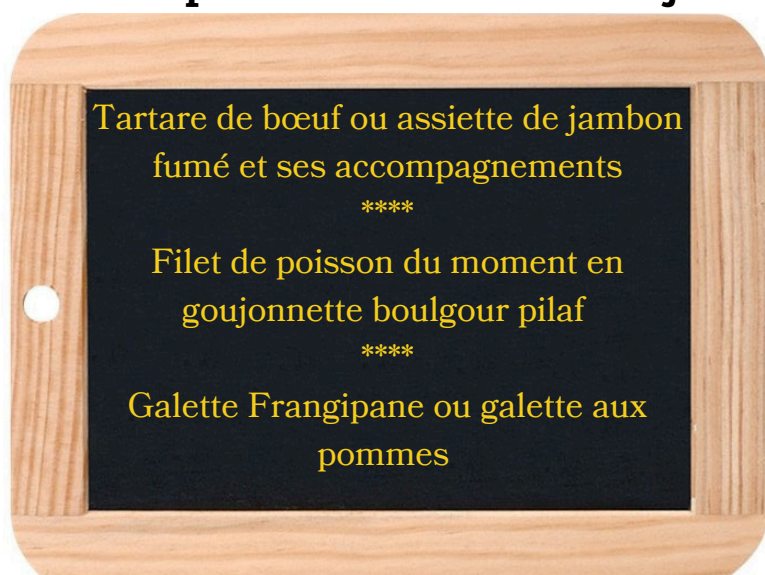
Pour les réservations de plus de 8 couverts, le professeur en charge du service, pour des raisons pédagogiques pourra scinder le groupe en plusieurs tables.

Les menus sont susceptibles de faire l'objet de modifications liées aux contraintes d'approvisionnement.

Le règlement des repas peut s'effectuer par carte bleus, chèque et espèces.

Semaine du 12 au 16 janvier 2026

Menu Express du Lundi 12 janvier



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour



Diner du mardi 13 janvier

Menu Bistronomique 28 €

Hors boissons
Amuse Bouche

Le ttoro moderne

Magret de canard aux cerises noires, pommes
sarladaises et piment padron grillés

Assiette de fromages

Croustillant aux pommes façon Pastis Gascon

Déjeuner du Mardi 13 janvier

Menu Bistronomique 17 €

Hors boissons

Petit pâté feuilleté sauce porto

Magret de canrd sauce forestière et son
gratin Dauphinois

Salade d'orange à la cannelle

Diner du mercredi 14 janvier

Menu Bistronomique 28 €

Hors boissons

Velouté de lentillons de Champagne, crème au lard et
chaource ou œuf Meurette

Volaille de Bresse au Morilles et Vin Jaune ou Pavé de
sandre sauce Riesling

Kougelhopf façon pain perdu ou crêpes flambées aux
mirabelle de Lorraine

Menu Express du jeudi 15 janvier



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour

Diner du jeudi 15 janvier

Menu Bistronomique 28 €

Hors boissons
Amuse-bouche

Cromesquis au Vacherin Fribourgeois et jeunes
pousses

Filet de canard pleurotes et pomme de terre sauce
Berliner Weiss (cerise)

Chariot de Fromages

Apfel Strudel moderne

Déjeuner du vendredi 16 janvier

Menu Bistronomique 17 €

Hors boissons

Tartare de thon à l'asiatique ou assiette de
saumon fumé

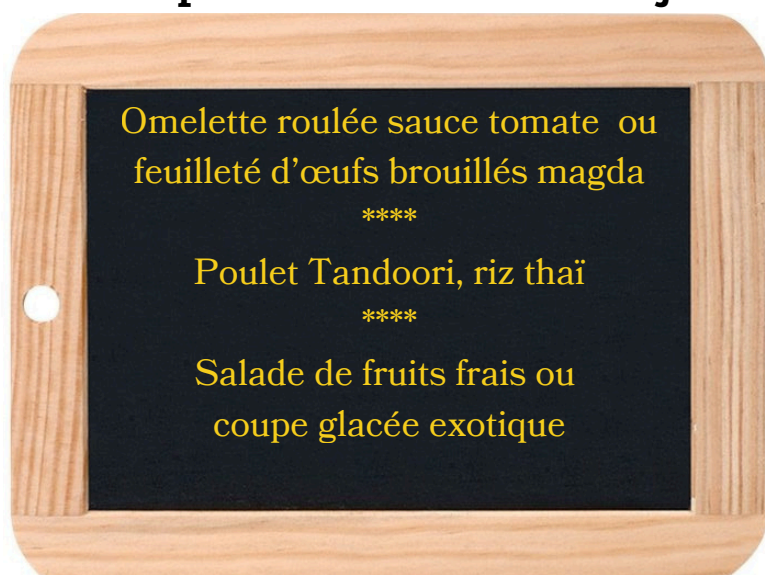
Poulet Basquaise, riz safrané ou magret de
canard à l'orange

Assiette de fruits frais ou crème brûlée



Semaine du 19 au 23 janvier 2026

Menu Express du Lundi 19 janvier



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour



Déjeuner du mardi 20 janvier

Menu Bistronomique 17 €

Hors boissons

Beignet de légumes et fromages frais aux
herbes

Carré de porcelet confit, pommes
grenailles, poêlée de légumes

Paris-Brest

Déjeuner du mercredi 21 janvier

Menu Bistronomique 20 €

Hors boissons

Croustillant de camembert et pommes sautées

Steak flambé au poivre, garniture de saison

Paris-Brest

RESTAURANT COMPLET



Menu Express du jeudi 22 janvier



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour

Diner du jeudi 22 janvier

Menu Bistronomique 28 €

Hors boissons

Amuse-bouche

Velouté de lentilles corail au lait de coco ou
filet de dorade sauce Champagne

Cote de bœuf sauce Béarnaise et pommes
confites

Chariot de Fromages

Tarte à l'ananas coco ou assiette de fruits
exotiques

Déjeuner du vendredi 23 janvier

Menu Bistronomique 17 €

Hors boissons

Avocat Cocktail

Fricassé de poulet au curry, riz pilaf
et garniture de saison

Tiramisu



S e m a i n e d u 2 6 a u 3 0 j a n v i e r 2 0 2 6

Menu Express du Lundi 26 janvier



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour



Déjeuner du mardi 27 janvier

RESTAURANT
FERME

Diner du mardi 27 janvier

Menu Bistronomique 28 €

Cromesquis de pied de cochon au saint Nectaire

Salade de lentilles verte du Puy et effiloché de
bœuf de Salers

Carré de cochon d’Auvergne, sauce au vin
volcanique et truffade

Plateau de fromages

Pachade aux myrtilles du Cantal

Déjeuner du mercredi 28 janvier

RESTAURANT
FERME

Menu Express du jeudi 29 janvier



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour

Diner du jeudi 29 janvier

Soirée Mexicaine
voir ci-contre

Déjeuner du vendredi 30 janvier

Menu Bistronomique 17 €

Assiette de saumon fumé crème citronnée
aux herbes fraîches

Filet de dorade, mayonnaise aux herbes et riz
aux champignons

Mi-cuit au chocolat





32 €

Día de Los MUERTOS

LE 29 JANVIER

Cocktail du jour



Amuse bouche animation en salle



Aguachile aux crevettes



*Pièce de boeuf, sauce Chimichurri
garniture de saison*



Chariot de fromages sud Amérique

Torta de cielo

A



Semaine du 02 au 06 février 2026

Menu Express du Lundi 02 février



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour

Déjeuner du mardi 03 février

RESTAURANT
FERME



Diner du mardi 03 février

Menu Bistronomique 28 €

Mini préfou brioché

Déclinaison de Saumon de Loire

Pavé de cerf, garniture maraîchère

Plateau de fromages de chèvre

Pommes flambées

Diner du mercredi 04 février

Menu Bistronomique 20 €

Escargots flambés au pastis ou velouté de lentilles et
crème de lard fumé

Coquelet rôti au thym et frites maison ou andouillette
A sauce moutarde et frites

Pavlova flambée façon omelette norvégienne ou
assiette de fruits exotique, granité passion

Menu Express du jeudi 05 février



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour

Diner du jeudi 05 février

Menu gastronomique 28 €

Hors boissons
Crevettes flambées

Assiette de tapas

Filet mignon lardé, risotto comme une paëlla

Assiette de fromages

Nage d'agrumes comme une sangria, biscuit
aux amandes

Déjeuner du vendredi 06 février

Menu Bistronomique 17 €

Assiette de charcuterie

Poulet sauté chasseur, pomme purée et
carottes glacées

Paris-Brest



S e m a i n e d u 0 9 a u 1 3 f é v r i e r 2 0 2 6

Menu Express du Lundi 09 février



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour

Déjeuner du mardi 10 février

RESTAURANT
FERME



Diner du mardi 10 février

Menu Saint Valentin 28 €

Hors boissons

Gambas flambées

Mousseline de choux fleur, saint jacques et framboises

Dos de cabillaud en écailles rouges, risotto crémeux

Assiette de fromages

Douceur de coco et fruits rouges et son coulis

Déjeuner du mercredi 11 février

RESTAURANT
FERME

Menu Express du jeudi 12 février



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour

Déjeuner du vendredi 13 février

Menu Bistronomique 17 €

Hors boissons

Œuf parfait aux effluves de truffes ou quiche épinard et chèvre

Coeur de saumon croustillant aux flocons d'avoine, écrasé de pommes de terre

Assiette de fromage ou tarte citron

Diner du jeudi 12 février

Menu gastronomique 28 €

Hors boissons

Accras de morue

Tartare de thon rouge, gingembre et combawa

Poulet curry/coco ou rougail saucisse riz et lentilles de Cilaos

Panacotta façon blanc manger coco et vanille de la Réunion et ananas flambés



S e m a i n e d u 0 2 a u 0 6 m a r s 2 0 2 6

Menu Express du Lundi 02 mars



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour



Déjeuner du Mardi 03 mars

Menu Bistronomique 17 €
Hors boissons

Brouillade d’œufs à la tomate et
jambon fumé

Filet mignon de porc aux champignons
pommes vapeur

Salade d’agrumes et sorbet citron

Diner du mardi 03 mars

Menu examen 27 € EXAM!

Menu 3 plats, vins et boissons chaudes
comprises

Nous n’accepterons que les réservations
de tables de 4 et de 2.

Déjeuner du mercredi 04 mars

Menu Bistronomique 24 €
Hors boissons

Filet de dorade beurre de piperade et mini
ratatouille ou tartare de saumon en salle

Risotto du moment ou cote de bœuf pour 2,
gratin dauphinois

Charlotte aux poires ou poire Belle Hélène

Menu Express du jeudi 05 mars



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour

Diner du jeudi 05 mars

Menu Bistronomique 28 €
Hors boissons
Amuse bouche

Saucisse de Montbéliard au vieux porto

Ballotine de volaille aux champignons , écrasé
de pommes de terre et petits légumes

Chariot de fromages

Eclair façon tarte au citron

Déjeuner du vendredi 06 mars

RESTAURANT
FERME



S e m a i n e d u 0 9 a u 1 3 m a r s 2 0 2 6

Menu Express du Lundi 09 mars



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour



Déjeuner du Mardi 10 mars

Menu Bistronomique 17 €
Hors boissons

Velouté de lentilles corail au lait de
coco

Parmentier de canard et mesclun ou
cuisse de canard confite aux cèpes
pommes purée

Choux chantilly

Diner du mardi 10 mars

Menu examen 27 € EXAM!

Menu 3 plats, vins et boissons chaudes
comprises

Nous n’accepterons que les réservations
de tables de 4 et de 2.

Diner du mercredi 11 mars

Menu Bistronomique 24 €
Hors boissons
Amuse Bouche

Tataki de bœuf façon entrecôte Bordelaise, pickles
d’échalote et gelée de vin rouge

Magret de canard pommes sarladaise et jeunes pousses

Assiette gourmande: canelé, puits d’amour et croustillant
de pommes à l’armagnac

Menu Express du jeudi 12 mars



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour

Diner du jeudi 12 mars

Menu Bistronomique 27 €

Velouté de potimarron, mousse de fromage et chips de
lard

Bagel façon Benedict eggs, œuf parfait sauce
hollandaise et saumon fumé

Parmentier d’agneau confit façon Irish Stew, patate
douce rôtie et coleslaw

Chariot de fromages

Chocolate fudge cake

Déjeuner du vendredi 13 mars

RESTAURANT
FERME



Semaine du 16 au 20 mars 2026

Menu Express du Lundi 16 mars



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour



Déjeuner du Mardi 17 mars

Menu Bistronomique 17 €

Hors boissons

Salade Niçoise

Côte de Boeuf, sauce béarnaise, frites
maison

Forêt noire

Diner du mardi 17 mars

Soirée Saint Patrick

voir ci-contre

Déjeuner du mercredi 18 mars

Menu Bistronomique 24 €

Hors boissons

Brochette de poisson sauce crustacés ou salade
Océane

Filet mignon ou carré de porc sauce moutarde à
l'ancienne

Tiramisu ou ananas frais flambé en salle

Menu Express du jeudi 19 mars



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour

Diner du jeudi 19 mars

Menu Bistronomique 27€

Amuse Bouche

Duo d'asperges, sauce hollandaise et poisson fumé

Carré d'agneau aux épices, petits légumes glacés

Chariot de fromages

Crème brûlée au carambar, crumble sauce caramel et
pommes sautées

Déjeuner du vendredi 20 mars

**RESTAURANT
FERME**





Saint Patrick's Party



17 MARCH . THURSDAY

Menu 40 €

*Cocktail du jour
Cromesquis de Stilton*



Fish and chips Mayo' menthe et petits pois



Epaule d'agneau confite façon Irish Stew



Chocolate and orange cake

Animation Musicale

Semaine du 23 au 27 mars 2026

Menu Express du Lundi 23 mars



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour



Déjeuner du Mardi 24 mars

RESTAURANT COMPLET

Diner du mardi 24 mars

Menu examen 27 € **EXAM!**

Menu 3 plats, vins et boissons chaudes
comprises

Nous n'accepterons que les réservations
de tables de 4 et de 2.

Diner du mercredi 25 mars

Menu Bistronomique 24 €

Hors boissons

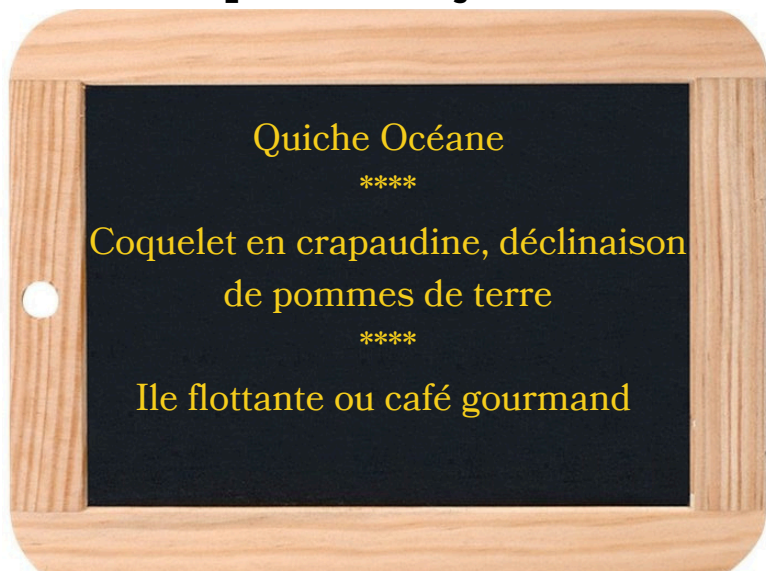
Amuse Bouche

Noix de saint jacques snackées, fondue de poireaux, beurre blanc
au cidre

Carré d'agneau des Près Salés du Mont Saint Michel, compotée
d'oignon de Roscoff et pomme de terre nouvelles de l'île de Batz

Kouign amann aux pommes, caramel au beurre salé

Menu Express du jeudi 26 mars



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour

Diner du jeudi 26 mars

SOIREE PROJET 28 €

Menu en cours d'élaboration



Déjeuner du vendredi 27 mars

RESTAURANT FERME

Semaine du 30 mars au 03 avril 2026

Menu Express du 30 mars



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour



Déjeuner du Mardi 31 mars

RESTAURANT
FERME

Diner du mardi 31 mars

RESTAURANT
FERME

Déjeuner du mercredi 01 avril

RESTAURANT
FERME

Menu Express du jeudi 02 avril



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour

Diner du jeudi 02 avril

Menu examen 30 € EXAM!

Menu 4 plats, vins et boissons chaudes comprises

Nous n’accepterons que les réservations de tables de 4 et de 2.

Déjeuner du vendredi 03 avril

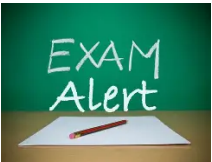
Menu examen 24 €

Vins et boissons chaudes comprises

Salade Niçoise ou Gaspacho à la tomate

Filet mignon de porc garniture printanière

Plateau de Fromages ou Fraise Melba



Semaine du 06 au 10 avril 2026

Menu Express du Lundi 06 avril



Déjeuner du Mardi 07 avril

Menu Bistronomique 17 €

Hors boissons

Œuf poché mayonnaise et petits légumes

Epaule d’agneau confite, croquette de pommes de terre

La vraie mousse au chocolat

Diner du mardi 07 avril

Menu Bistronomique 28 €

Bouillabaisse revisitée

Œuf parfait, tartare d’asperges à la tomate confite et mayonnaise légère aux olives

Selle d’agneau farcie, jus au romarin, tian de légumes et aubergine rôtie

Déclinaison autour du citron de Menton

Diner du mercredi 08 avril

RESTAURANT
FERME

Menu Express du jeudi 09 avril



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour

Déjeuner du vendredi 10 avril

Menu examen 24 €

Vins et boissons chaudes comprises

Feuilleté au fromage ou salade printanière

Magret de canard sauce aigre douce pommes sautées

Plateau de Fromages ou Pêche Melba



Diner du jeudi 09 avril

Menu examen 30 €

EXAM!

Menu 4 plats, vins et boissons chaudes comprises

Nous n’accepterons que les réservations de tables de 4 et de 2.



S e m a i n e d u 2 7 a v r i l a u 1 m a i 2 0 2 6

Menu Express du Lundi 27 avril



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour



Déjeuner du Mardi 28 avril

Menu Bistronomique 17 €
Hors boissons

Asperges fraîches, sauce mousseline

Ballotine de volaille aux petits légumes
sauce suprême

Ananas flambé

Diner du mardi 28 avril

Menu Bistronomique 28 €
Tartare de bœuf Normand

Ballotine de sole, beurre blanc au cidre de
Normandie

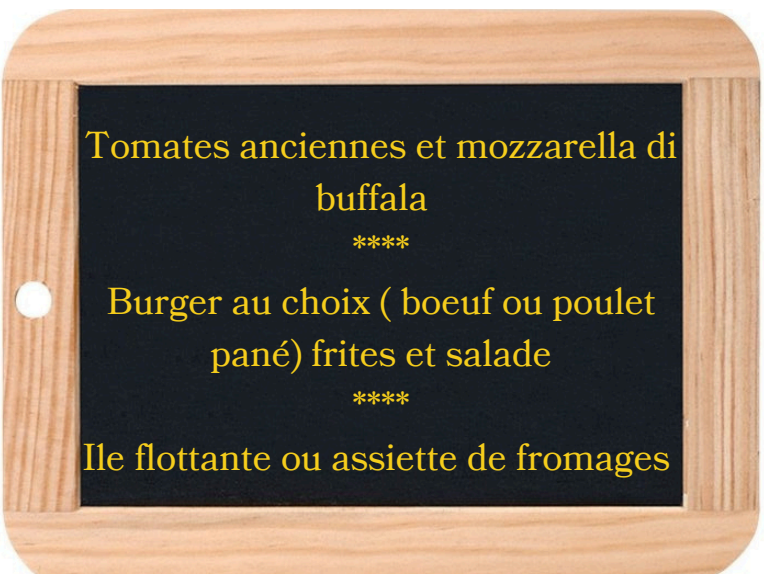
Joue de porc Breton confite et pomme de terre de
l'île de Batz

Kouign aman et pomme au caramel beurre salé

Déjeuner du mercredi 29 avril

RESTAURANT
FERME

Menu Express du jeudi 30 avril



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour

Diner du jeudi 30 avril

Menu examen 30 € **EXAM!**

Menu 4 plats, vins et boissons chaudes
comprises

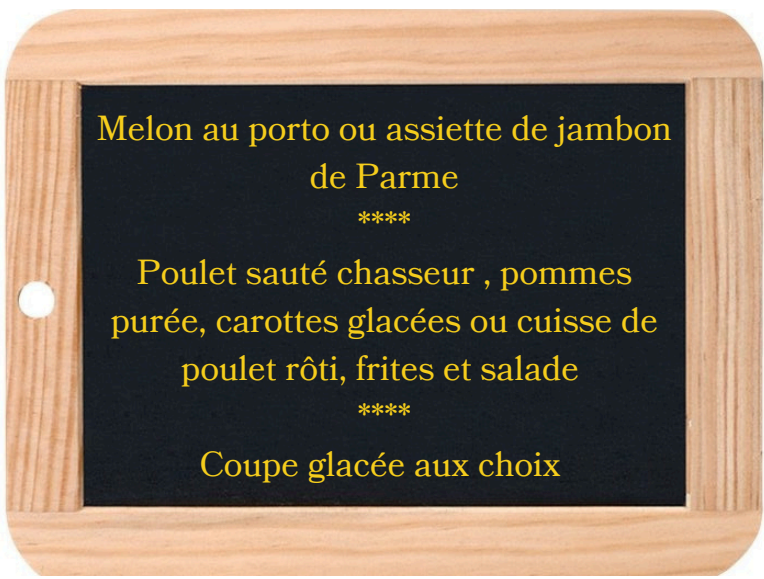
Nous n'accepterons que les réservations
de tables de 4 et de 2.

Déjeuner du vendredi 01 mai



S e m a i n e d u 0 4 a u 0 8 m a i 2 0 2 6

Menu Express du Lundi 04 mai



EXAM!



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour

Déjeuner du Mardi 05 mai

Menu Bistronomique 17 €

Hors boissons

Terrine de saumon et gambas, sauce
tartare

Carré d’agneau, printanière de
légumes

Nage de fraises à la menthe

Diner du mardi 05 mai

Menu Bistronomique 28 €

Huitre gratinée

Duo d’asperges sauce mousseline

Côte de bœuf double beurre maître d’hôtel et
garniture Poitevine

Assiette de fromages

Déclinaison de melon et Pineau des Charentes

Diner du mercredi 06 mai

RESTAURANT
FERME

Menu Express du jeudi 07 mai

Menu Chef d’œuvre 20 €
Retour en enfance



Diner du jeudi 07 mai

RESTAURANT
FERME

Déjeuner du vendredi 08 mai



S e m a i n e d u 1 1 a u 1 3 m a i 2 0 2 6

Menu Express du Lundi 11 mai



EXAM!



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour

Déjeuner du Mardi 12 mai

Menu Bistronomique 17 €

Hors boissons

Beignets de légumes et fromage blanc
aux herbes

Râble de lapin à la moutarde, riz pilaf

Oreillons de pêches flambés et boule
de glace

Diner du mardi 12 mai

Menu Bistronomique 28 €

Velouté glacé d’Argenteuil

Œuf mimosa revisité ou tomate mozza di buffala et
pesto ou salade Cesar

Steak flambé ou onglet de bœuf à l’échalote ou pavé
de saumon sauce béarnaise
garniture au choix

Soupe de fraises ou profiteroles choco-noisette ou
café gourmand

Déjeuner du mercredi 13 mai

Menu Bistronomique 24 €

Hors boissons

Cromesquis de veau au Saint Nectaire

Salade de lentilles verte du Puy et effiloché de
bœuf de salers

Carré de cochon d’Auvergne sauce vin
volcanique et truffade

Pavlova aux myrtilles du cantal



Semaine du 18 au 22 mai 2026

Menu Express du Lundi 18 mai



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour

EXAM!



Déjeuner du Mardi 19 mai

Menu Bistronomique 17 €
Hors boissons

Tataki de thon au sésame et avocat

Carré de porc laqué à l’asiatique

Panna cotta pistache et framboise

Diner du mardi 19 mai

RESTAURANT
FERME

Diner du mercredi 20 mai

Menu Bistronomique 24 €

Soirée Parisienne
Hors boissons

Champignons farcis au Brie

Filet de saumon à la Parisienne ou velouté saint
Germain, tuile de lard et croutons croustillant

Onglet de bœuf maître d’hôtel et petit pois à la
Clamart et pommes rissolées

Crêpes flambées au Grand Marnier

Menu Express du jeudi 21 mai



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour

Diner du jeudi 21 mai

Menu Bistronomique 24 €

Amuse Bouche

Tataki de thon, fenouil à l’orange et mayonnaise
soja et gingembre

Filet de volaille de Champagne cuit en basse
température, écrasé de pommes de terre aux
herbes et jus réduit crémé

Plateau de fromages

Assiette de fruits frais, crémeux et sorbet aux
fruits

Déjeuner du vendredi 22 mai

Menu Chef d’œuvre 20 €

Le végétal dans tous ses états !!



S e m a i n e d u 2 5 a u 2 9 m a i 2 0 2 6

Menu Express du Lundi 25 mai



Déjeuner du Mardi 26 mai

Menu Bistronomique 17 €
Hors boissons

Duo d’asperges de saison

Caille rôtie sur canapé

Fraisier

Diner du mardi 26 mai

**RESTAURANT
FERME**

Déjeuner du mercredi 27 mai
Menu Bistronomique 24 €
Hors boissons

Amuse Bouche: pissaladière

Gambas flambées au Pastis

Selle d’agneau farcie à la provençale, tian de légumes et pommes de terre confites à l’huile d’olive

Tarte aux fraises et citron de Menton

Menu Express du jeudi 28 mai



14 € entrée plat ou plat dessert ou
17 € formule complète avec boisson
1/2 eau minérale ou 1 bière
ou 1 verre de vin du jour

Diner du jeudi 28 mai

Menu Bistronomique 24 €
Amuse Bouche

Asperge violette, sauce maltaise et œuf mollet frit

Dos de saumon croustillant, béarnaise au vieux porto et légumes de saison

Assiette de fromages

Millefeuille croustillant pistache et fruits rouges

Déjeuner du vendredi 29 mai

**RESTAURANT
FERME**



Les Renseignements Utiles.....

Nous trouver

Entrée principale et adresse postale :

**Lycée professionnel Etienne Oehmichen
8, Avenue du Mont Héry
51037 CHALONS EN CHAMPAGNE cedex**



Le restaurant Le CHARDONNAY et l'Hôtel d'Application, dont l'accueil se fait par l'entrée principale du Lycée, possèdent un parking clientèle ouvert aux heures de service.

Notre hôtel d'application

Il est ouvert du lundi soir au vendredi matin pendant la période scolaire

5 chambres à votre disposition :

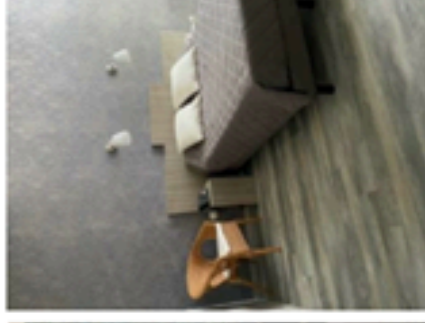
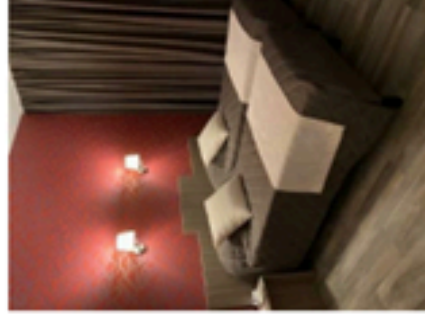
Chambre Van Gogh n° 220 **		
2 Lits jumeaux Bain WC	1 personne	30,00 €
	2 personnes	34,00 €

Chambre Monet n° 218 **		
1 Grand lit Bain WC	1 personne	30,00 €
	2 personnes	34,00 €

Chambre Cézanne n° 216 ***		
2 Lits jumeaux Bain WC	1 personne	40,00 €
	2 personnes	44,00 €

Chambre Renoir n° 212 ****		
2 Lits jumeaux, Bain WC	1 personne	40,00 €
	2 personnes	44,00 €

Suite Gauguin n° 214 ****		
1 Grand lit, Bain douche WC	1 personne	42,00 €
	2 personnes	49,00 €



En raison de la vocation pédagogique de l'hôtel, la remise des clefs aux clients se fait avant 18h00

Et le départ des clients doit avoir lieu avant 8h30.

Les chambres sont avant tout des lieux d'apprentissage. Entre 8h30 et 18h00 elles sont le support d'activités pédagogiques, veuillez avoir l'amabilité de les libérer au moment où se déroulent ces activités.

Petit déjeuner inclus (salle D208)

(Thé, Café ou Chocolat, jus de fruit, pain, beurre et confiture)

En libre-service dans la salle des petits déjeuners.

La clef est à votre disposition avec votre clef de chambre.