ACADÉMIE
DE CRÉTEIL
Liberté
Égalité
Fraternité

LYCÉE HÔTELIER FRANÇOIS RABELAIS DUGNY

MENUS DU RESTAURANT GASTRO LES

DÉJEUNERS ET DÎNERS

NOVEMBRE / DECEMBRE 2026



Réservez dès maintenant via notre site internet:

http://lycee-francois-rabelais-dugny.fr/

GRATUIT

Menus à 18€ hors boissons

Lundi 02 novembre 2026

Amuse bouche
***
Tarte aux oignons et son mesclun
ou
Velouté de potimarron
***
Rôti de veau cuit à basse température, gnocchi au parmesan, sauce au Roquefort
ou
Parmentier de canard poêlée de champignons
***
Plateau de fromages
***
Soufflé chaud aux pommes.
ou
Fondant chocolat, crème anglaise

Mardi 03 novembre 2026

Amuse bouche
***
Velouté de champignons, huile de persil
***
Risotto de fruits de mer, tuile au parmesan
***
Plateau de fromages
***
Oeuf à la neige, verveine et croquant aux noisettes

Mercredi 04 novembre 2026

A table en Aveyron ou au Maroc

Mini briouate à la volaille et fruits secs
***
Farçous aveyronnais, fondue de tomates à l'ail
ou
Déclinaison de carottes au cumin, espuma de coriandre
***
Saucisse au couteau grillée, champignons, aligot à la tomme fraîche,
ou
Médaillon d'agneau, jus au ras el hanout, semoule parfumée et tajine de légumes
***
Eclair aux noix, crème légère chataigne
ou
Sorbet fleur d'oranger, pastilla aux amandes et agrumes

Jeudi 05 novembre 2026

Amuse bouche
***
Salade de lentilles et moules marinière à la citronelle
***
Suprême de volaille rôti, mousseline de potimarron
Salade de champignons de Paris
***
Plateau de fromages
***
Baba au rhum
ou
Tarte citron meringuée
ou
Carott cake

Vendredi 06 novembre 2026

Amuse bouche surprise
***
Quiche oignons champignons
***
Navarin d'agneau et ses pommes de terre en cocotte
***
Plateau de fromages
***
Mousse au chocolat maison et sa tuile aux amandes

LYCÉE HÔTELIER FRANÇOIS RABELAIS DUGNY

Vendredi 06 novembre 2026

Dîner

Thème : Trésor Automnal

Menu à 37€ boissons comprises

Gougère au comté et noix torréfiées

***

Noix de Saint-Jacques snackées, mousseline de betterave, noisettes torréfiées et beurre noisette

***

Suprême de pintade fermière, Crémeux de potimarron, légumes racines glacés et jus réduit aux champignons

***

Plateau de fromages

***

Millefeuille vanille - châtaigne

***

Biscuit diamant aux amandes

LYCÉE HÔTELIER FRANÇOIS RABELAIS DUGNY

Menus à 18€ hors boissons

Lundi 09 novembre 2026

Amuse bouche du chef
***
Quiche au fromage et salade verte
ou
Œuf parfait, mesclun de salade et toast au munster
***
Blanquette de veau et riz créole
ou
Choucroute revisitée aux deux poissons, crème au riesling
***
Plateau de fromages
***
Mousse au chocolat
ou
Tarte fine aux mirabelles, glace vanille, amandes torréfiées

Mardi 10 novembre 2026

Amuse bouche du chef
***
Crème de carotte et oeuf poché
***
Pavé de rumsteack grillé, beurre maître d'hôtel, pomme pont neuf, haricot vert
***
Plateau de fromages
***
Choux chantilly

Mercredi 11 novembre 2026

Restaurant fermé

Jeudi 12 novembre 2026

Amuse bouche du chef
***
Houmous de pois chiche, salade& frisée aux suprêmes d'agrumes et croûtons
***
Filet de maquereau au court bouillon, beurre blanc, fenouil rôti et haricôt blanc
***
Plateau de fromages
***
Poire pochée au sirop
ou
Baba au rhum
ou
Tarte citron meringuée
ou
Carott cake

Vendredi 13 novembre 2026

Amuse bouche surprise
***
Potage cultivateur d'automne
***
Steak grillé sauce béarnaise pommes pont -neuf
***
Plateau de fromages
***
Chou craquelin
à la crème diplomate

LYCÉE HÔTELIER FRANÇOIS RABELAIS DUGNY

Vendredi 13 novembre 2026

Dîner

Thème : Entre terre et mer

Menu à 37€ boissons comprises

Gougère au comté, crémeux de céleri-rave

***

Saint-Jacques snackées, panais rôti, beurre noisette.

***

Dos de cabillaud, sauce vin blanc, poireaux braisés, écrasé de pomme de terre

***

Plateau de fromages

***

Pomme fondante façon Tatin, crème légère vanillée et caramel blond

***

Mini madeleine au miel.

LYCÉE HÔTELIER FRANÇOIS RABELAIS DUGNY

Menus à 18€ hors boissons

Lundi 16 novembre 2026

Thème : La bourgogne Franche Comté

Amuse bouche du chef
***
Potage Julienne Darblay
ou
Escargot en persillade & roquette à l'huile d'olive
***
Darne de saumon, sauce hollandaise et quinoa aux petits légumes
ou
L'incontournable Bœuf bourguignon
***
Plateau de fromages
***
Oeuf à la neige
ou
Poire pochée cassis / vin rouge & pain d'épice maison

Mardi 17 novembre 2026

Amuse bouche
***
Crème de carotte et oeuf poché
***
Pavé de rumsteack grillé, beurre maître d'hôtel, pomme pont neuf, haricot vert
***
Plateau de fromages
***
Choux chantilly

Mercredi 18 novembre 2026

Gougère au fromage
***
Vol au vent d'escargots, crème d'ail
ou
Truite gravelax à la betterave, blinis et crème fouettée
***
Pavé de boeuf grillé, sauce au cèpes
ou
Daurade rôtie, beurre blanc au citron vert
Pomme anna céleri et pomme de terre et ratatouille automnale
***
Fromages du moment
***
Tarte citron meringuée
ou
Poire Belle Hélène

Jeudi 19 novembre 2026

Amuse bouche du chef
***
Houmous de pois chiche, salade& frisée aux suprêmes d'agrumes et croûtons
***
Filet de maquereau au court bouillon, beurre blanc, fenouil rôti et haricôt blanc
***
Plateau de fromages
***
Poire pochée au sirop
***
Baba au rhum
ou
Tarte citron meringuée
ou
Carott cake

Vendredi 20 novembre 2026

Fumet suamon champignons
***
Tartelette de courgettes citron au fromage de chèvre, crème de noix
***
Tataki de saumon, jus "sojail citron ribot" chou fleur pané
ou
Steak grillé sauce béarnaise pommes pont-neuf
***
Plateau de fromages
***
Chou craquelin et sa chantilly

LYCÉE HÔTELIER FRANÇOIS RABELAIS DUGNY

Vendredi 20 novembre 2026

Dîner

Thème : Pékin Express

Menu à 37€ boissons comprises

Gyoza croustillant de potimarron, crèmeux de comté et miso blanc, bouillon de champignon

***

Poireaux en deux cuissons feuilletage croustillant, sabayon au satay, riz soufflé, huile de coriandre

***

Magret de canard aux agrumes, nouilles soba, bouillon au miso rouge, et chou pok choy

***

Plateau de fromages

***

Comme un Mont Blanc

***

Mignardise

LYCÉE HÔTELIER FRANÇOIS RABELAIS DUGNY

Menus à 18€ hors boissons

Lundi 23 novembre 2026

Amuse bouche
***
Salade de quinoa
***
Magret de canard, sauce au poivre,
patate douce et légumes automnales
***
Assiette de fromages
***
Ananas rôti à la vanille, flambé au
rhum agricole crumble coco

Mardi 24 novembre 2026

Restaurant fermé

Mercredi 25 novembre 2026

Restaurant fermé

Jeudi 26 novembre 2026

Fumet de lotte en gelée œuf de truite crackers au sarrasin
***
Oeuf mollet velouté de carotte au curcuma et truite fumée
***
Lotte rôti au beurre demi sel, petit épeautre au graine de fenouil, extraction de jus de betterave réduit et courges marinées
***
Assiette de fromages
***
Pavlova à l'ananas
***
Financier Pistache

Vendredi 27 novembre 2026

Madeleines au curry
***
Œuf mollet florentine
***
Poulet sauté chasseur,
Pomme de terre carottes et oignons glacés
ou
Foie de veau au sautoir, jus vinaigre framboise,
pommes croquettes aux herbes, navets et pommes glacés
***
Plateau de fromages
***
Poire belle Hélène et
sa sauce chocolat
ou
Dacquoise aux noisettes, coing rôti caramel, crème légère verveine

LYCÉE HÔTELIER FRANÇOIS RABELAIS DUGNY

Vendredi 27 novembre 2026

Dîner

Thème : Soirée Orientale

Menu à 37€ boissons comprises

Brick filante

***

Salade Tchatchouka

***

Couscous original

***

Plateau de fromages

***

Tatin de figues glace au miel

***

Datte garnie

LYCÉE HÔTELIER FRANÇOIS RABELAIS DUGNY

Menus à 18€ hors boissons

Lundi 30 novembre 2026

Œuf poché, crème d'Époisses
***
Magret de canard au miel et au balsamique, risotto et jus de cuisson
***
Plateau de fromages
***
Carrot cake, ananas rôti

Mardi 01 décembre 2026

Crème de potimarron et carotte au lait de coco
***
Papillote de saumon, beurre au herbes et riz saffrané
***
Plateau de fromages
***
Pannequet mangue/ananas et coulis de fruits rouge

Mercredi 02 décembre 2026

Terres de Bretagne

Velouté de chou-fleur, granola au curry
***
Dos de cabillaud poché, crème d'oignon de Roscoff, mousseline au céleri et carottes fane rôties
***
Plateau de fromages
***
Far Breton, coulis d'orange

Jeudi 03 décembre 2026

Poireaux vinaigrette , mimosa d'oeuf et crumble de parmesan
***
Paleron de bœuf braisé , légumes du pot au feu et clarification à la coriandre
***
Plateau de fromages
***
Baba au rhum
ou
Tarte citron meringuée
ou
Carott cake

Vendredi 04 décembre 2026

Gougéres au comté
***
Oeuf poché en meurette, mouillettes de pain de celeri
***
Poitrine de porc confite miel sésame, purée de potimarron à l'ail grillé, sucrine braisée au citron
ou
Poulet sauté chasseur,
Pomme de terre carottes et oignons glacés
***
Plateau de fromages
***
Poire belle Hélène
et sa sauce chocolat

LYCÉE HÔTELIER FRANÇOIS RABELAIS DUGNY

Vendredi 04 décembre 2026

Dîner

Thème : Voyage en Bourgogne

Menu à 37€ boissons comprises

Crème d'oignons rôti, chataigne, granite à la livèche

***

Salade de lentilles, radis multicolore, oeuf mollet, émulsion cervelle des canuts

***

Poulet aux écrevisses comme un pâté en croûte, mesclun et salade de champignon

***

Plateau de fromages

***

Tarte à praline, sorbet noisette caramélisé

***

Mignardises

LYCÉE HÔTELIER FRANÇOIS RABELAIS DUGNY

Menus à 18€ hors boissons

Lundi 07 décembre 2026

Théme : Les Hauts de France

Amuse bouche du chef
***
Escalope de foie gras poêlée, bouillon thaï
ou
Crème de pommes de terre parfumée au Maroilles et ses croûtons persillés
***
Noix de Saint-Jacques et sandre, endives braisées et sauce au basilic
ou
Weslh complet à la 3 monts, pommes allumettes & mesclun
***
Fromage du jour
***
Tiramisu revisité spéculos / chicorée
ou
Bûche de Noël à la vanille et café

Mardi 08 décembre 2026

Amuse-bouche du chef
***
Chou salé mousse de chèvre et saumon fumé
***
Navarin d'agneau aux pruneau et amandes, pomme vapeur et carottes glacés
***
Plateau de fromages
***
Gourmandise poire et chocolat
(poire pochée, ganache montée, crumble noisettes)

Mercredi 09 décembre 2026

Terroir d'Alsace lorraine

Cake aux épinards et munster au cumin, sauce raifort
***
Coq au Riesling, spätzle grillées, compotée pommes oignons
***
Plateau de fromages
***
Sablé amande aux mirabelles, chantilly cannelle

Jeudi 10 décembre 2026

Poireaux vinaigrette , mimosa d'oeuf et crumble de parmesan
***
Paleron de bœuf braisé, légumes du pot au feu et clarification à la coriandre
***
Plateau de fromages
***
Profiteroles

Vendredi 11 décembre 2026

Noël à Pondicherry

Panipuri
***
Dosa et variation de chutney et crème à la cardamome
***
Volaille au curry de madras sauce au foie gras, riz parfumé et nan
***
Plateau de fromages
***
Beignet et sirop aux épices, glace à la mangue

LYCÉE HÔTELIER FRANÇOIS RABELAIS DUGNY

Jeudi 10 décembre 2026

Dîner

Thème : Noël au Champagne
avec le Domaine Henri Giraud
Menu à 64€ boissons comprises



Bar à huîtres

***

Le turbot soufflé au homard, churros de pomme de terre à la trompette de la mort, céleri rave et salsifis à la pomme verte, une hollandaise au jus de homard

***

Le pigeon, rôti sur coffre, chou farçi foie gras et marrons, cromesqui des cuisses au panais truffé et noisette, calisson de pomme de terre des abattis, jus corsé aux épices

***

Brie truffé

***

Omelette norvégienne

***

Bonbon chocolat maison

Ğ
1625
DOMAINE
HENRI GIRAUD

LYCÉE
HÔTELIER
FRANÇOIS
RABELAIS
DUGNY

Vendredi 11 décembre 2026

Dîner

Thème : Gastronomie en fête

Menu à 59€ boissons comprises

Huître chaude fûmée

***

Mi cuit de foie gras, poire rôti vin rouge, pain d'épices

***

Lotte rôti au thym, gamba flambée
céleri en croûte de sel,
Quinoa de légumes
Sauce vanille citron caviar

***

Plateau de fromages

***

Bûches Dacquoise et sa mousse
"Noisettes"et son insert pistache

***

Cannelé bordelais parfumé au Rhum

LYCÉE HÔTELIER FRANÇOIS RABELAIS DUGNY

Menus à 35€ boissons comprises

Lundi 14 décembre 2026

Menu à 50€ boissons comprises

Flûte de Champagne
et
Amuse bouche du chef
***
Terrine de canard au foie gras
ou
Oursin sauvage en coque & oeufs brouillés
***
Filet de dorade royale grillé, Aïloi à l'huile de truffe & ratatouille hivernale au balsamique
ou
Boeuf wellington gratin dauphinois et légumes glacés, sauce morilles
***
Fromages du jour
***
Tartelette au citron & coulis d'orange
ou
Bûche de Noël cacahuètes

Mardi 15 décembre 2026

Amuse bouche du chef
***
Velouté de panais à la vanille
***
Magret de canard, jus aux champignons, gratin de pomme de terre et sa purée de betterave
***
Plateau de fromages
***
Nougat glacé aux fruits secs, coulis de fruits rouges

Menus à 35€ boissons comprises Toute la semaine

Mercredi 16 décembre 2026

Un auberge dans le sud-ouest

Amuse bouche du chef
***
Pressé de foies de volaille au foie gras, chutney pruneaux armagnac, toasts
***
Cuisse de canard confite, pommes sarladaises, légumes aigre doux
***
Plateau de fromages
***
Buche noisette pistache, lemon curd

Jeudi 17 décembre 2026

Huître et sauce vierge iodée
***
Carpaccio de coquille st Jacques et betterave infusé à la verveine citronnelle, condiment kiwi mesclun d'herbes fraiches
***
Tournedos de bœuf, jus réduit à la sarriette, panais glacés et mousseline de panais à la vanille
***
Plateau de fromages
***
Buches de noël

Vendredi 18 décembre 2026

Velouté de topinambours au beurre noisette, chips de sarrasins et noisettes torreifiés
***
Millefeuille de crêpes au sarrasin, foie gras poêlé et pomme caramélisées
***
Ballotine de volaille fermière farcie aux marrons et sarrasin, fondue de poireaux au beurre demi-sel, émulsion de cidre brute
***
Plateau de fromages
***
Bûche sarrasin, pommes caramélisées au beurre salé, confit d'agrumes, croustillant de crêpes dentelle

LYCÉE HÔTELIER FRANÇOIS RABELAIS DUGNY

Jeudi 17 décembre 2026

Dîner

Thème : Noël dans les Cévènnes

Menu à 59 € boissons comprises

Menu carte blanche réalisé par le parrain de promotion des BTS

Florian Chekroun,
chef de cuisine
du
Restaurant les terrasses de la Borie
30120 Mandagout
2 toques au guide Gault et Millau et 13,5/20



LYCÉE HÔTELIER FRANÇOIS RABELAIS DUGNY

Vendredi 18 décembre 2026

Dîner

Thème : Noël à Rabelais

Menu à 59€ boissons comprises

Bonbon de foie gras

***

Carpaccio de st jacques tuile de
sarrazin et pétales d agrumes

***

Ballotine de pintade et langoustine
légumes glacés au cidre et gateau de
pomme de terre truffé

***

Brie truffé

***

Omelette norvégienne

***

Mendiant d'espelette

LYCÉE
HÔTELIER
FRANÇOIS
RABELAIS
DUGNY

Informations

Madame, Monsieur,

Elèves et professeurs seront heureux de vous accueillir prochainement dans les restaurants d'application du Lycée des métiers de l'Hôtellerie de DUGNY. Vous y trouverez un cadre adapté dans lequel chacun s'efforcera d'acquérir ou de transmettre des réflexes d'accueil, de qualité culinaire et de service dans la plus pure Tradition Hôtelière Française.

Une certaine modestie et une grande honnêteté nous imposent cependant de vous informer que ce lieu n'est pas une enseigne commerciale mais bien une Ecole.

Dans ces « salles de classe » pas de tableau ni de sonnerie pour annoncer la fin des cours, mais un rapprochement des nécessités de la profession et de la réalité de la formation pour lequel vous êtes nos partenaires indispensables !

Votre tenue vestimentaire, vos relations avec nos élèves et leurs professeurs, le respect des horaires de service asservis aux emplois du temps des élèves et des professeurs (heure d'arrivée souhaitée pour le déjeuner de 12H00 à 12H15 et pour le diner de 19h00 à 19H15 et heure de départ à 14H et 21H30), permettront aux enseignants de mener à bien leur mission et aux élèves de bénéficier des meilleures conditions d'apprentissage.

En effet, la séance de travaux pratiques est un acte pédagogique qui doit naturellement s'inscrire dans le cadre des programmes scolaires. Les prix pratiqués n'intègrent ni les charges, ni l'adaptabilité des heures d'ouvertures auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et l'établissement s'interdit toute forme de publicité.

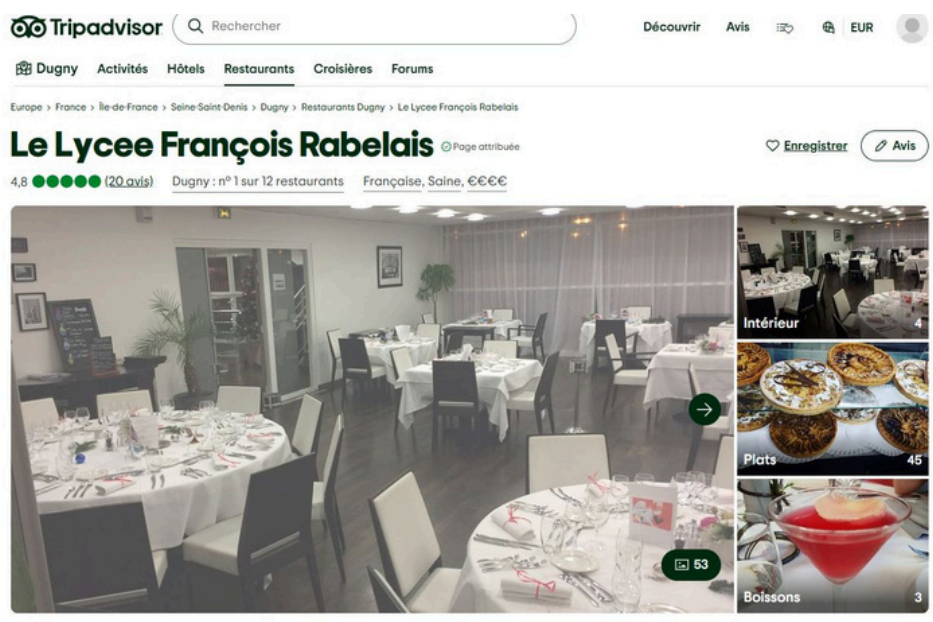
De plus, les éventuelles variations qualitatives et quantitatives des prestations s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ces restaurants d'application.
Alors, nous comptons sur votre complicité et votre indulgence, sans oublier que
les situations que vous vivrez sont autant d'expériences pour vous-mêmes, nos élèves et … . peut-être vos enfants ! La construction de leur avenir professionnel en dépend, et vous participerez ainsi activement au rayonnement et à la réputation de notre Lycée des Métiers.
Merci pour votre confiance et votre fidélité.
La Proviseure
H Lebas

Attention : les prix du restaurant peuvent évoluer (soumis aux votes du C.A. de l'établissement)
Aucun paiement en espèces, privilégier vos règlements en C.B ou chèque.

LYCÉE HÔTELIER FRANÇOIS RABELAIS DUGNY

Rejoignez notre groupe whatsapp des clients réguliers pour recevoir nos menus, promotions etc ...





Tripadvisor

Votre avis nous intéresse

Google

