



MENU DU JEUDI 01 OCTOBRE

MIDI

CHÂTEAU PRODON

**Espuma de chèvre frais, fine gelée de tomates
et basilic**

Crumble de pignons de pin

**Raviole de foie gras aux éclats de pistache,
confiture de figues et pickles d'oignons
rouges**

**Magret de canard, déclinaison de
champignons de Paris, jus réduit au Vouvray
et éclats de noisettes**

**Pomme rôtie au caramel de cidre, crémeux
spéculoos**



Menu classique midi
(ENTRÉE PLAT DESSERT) 22.00€

Menu Château Prodon midi
(ENTRÉE PLAT DESSERT COCKTAIL
1 VERRE DE VIN BOISSON CHAUDE) 28.00€

Menu Enfant (jusqu'à 12 ans) 12.00€

LYCÉE PROFESSIONNEL HÔTELIER
DE SAINT-CHAMOND
18 RUE FRANÇOIS GILLET
42400 SAINT-CHAMOND
04.77.29.29.90



MENU DU VENDREDI 09 OCTOBRE

MIDI

CHÂTEAU PRODON

Brochette de comté caliente

**Oeuf parfait, crème de morbiers
et jambon fumé**

**Médailлон de veau aux morilles
Rösti & poireaux**

**Galette franc-comtoise
Glace au pralin de noix**



Menu classique midi
(ENTRÉE PLAT DESSERT) 22.00€

Menu Château Prodon midi
(ENTRÉE PLAT DESSERT COCKTAIL
1 VERRE DE VIN BOISSON CHAUDE) 28.00€

Menu Enfant (jusqu'à 12 ans) 12.00€

LYCÉE PROFESSIONNEL HÔTELIER
DE SAINT-CHAMOND
18 RUE FRANÇOIS GILLET
42400 SAINT-CHAMOND
04.77.29.29.90



MENU DU VENDREDI 16 OCTOBRE

MIDI

CHÂTEAU PRODON



**Tarte fine livarot et pomme flambage flash
au Calvados**

**Rencontre de l'huître
et andouille de Vire**

**Marmite dieppoise, écrasé de pommes de
terre rustique (camembert)**

Trou Normand et Tarte Normande

Menu classique midi

(ENTRÉE PLAT DESSERT)

22.00€

Menu Château Prodon midi

(ENTRÉE PLAT DESSERT COCKTAIL
1 VERRE DE VIN BOISSON CHAUDE)

28.00€

Menu Enfant (jusqu'à 12 ans)

12.00€



LYCÉE PROFESSIONNEL HÔTELIER
DE SAINT-CHAMOND
18 RUE FRANÇOIS GILLET
42400 SAINT-CHAMOND
04.77.29.29.90