



LYCÉE HÔTELIER
GRANVILLE
Maurice Marland

**Lundi
9
Janvier**

Formule à 10,00€ (entrée + plat ou plat + dessert)

Formule à 12,50€ (entrée + plat + dessert)

Entrée

Assiette de saumon fumé maison

Plat

Bœuf bourguignon et tagliatelles fraîches
Ou
Poulet rôti et frites maison

Dessert

Galette des rois
Ou
Millefeuille

**Mardi
10
Janvier**

COMPLET

Entrée

Terrine de lieu sauce cocktail

Plat

Escalope de dinde à la crème pommes allumettes

Dessert

Profiterole

Réservations au 07.89.96.43.82 ou sur reservationmarlandgranville@ac-normandie.fr

Le Lundi, Mardi, Jeudi et Vendredi de 10h00 à 11h00 et de 12h00 à 15h00



LYCÉE HÔTELIER
GRANVILLE
Maurice Marland

**Mercredi
11
Janvier**

Formule à 14,00€ (entrée + plat ou plat + dessert)

Formule à 18€ (entrée + plat + dessert)

« Influences Scandinavie »

Entrée

Déclinaison de saumon et crème cru d'Isigny

Plat

Carré de cerf, jus au pommeau
Pomme de terre suédoise et compotée de chou rouge

Dessert

Omelette norvégienne : Kanalbullar en pain perdu, coing rôti et sirop parfumé à l'aquavit
Sorbet framboise

**Jeudi
12
Janvier**

Formule à 12,50€ (entrée + plat ou plat + dessert)

Formule à 14,00€ (entrée + plat + dessert)

« Influences italiennes »

Entrée

Antipasti

Plat

Involtini de veau au camembert, lasagne de légumes et pommes cocottes

Dessert

Tiramisu

Réservations au 07.89.96.43.82 ou sur reservationmarlandgranville@ac-normandie.fr

Le Lundi, Mardi, Jeudi et Vendredi de 10h00 à 11h00 et de 12h00 à 15h00



LYCÉE HÔTELIER
GRANVILLE
Maurice Marland

**Vendredi
13
Janvier**

Repas avec Virginie BASSELOT (MOF 2015)

COMPLET

Huître Krystal de Gouville en mise en bouche

L'instant végétal

Cabillaud nacré, légumes du moment
Perles du Japon et beurre citron-mélisse

La pamplemousse et la rose de Grasse, meringue
craquante

Réservations au 07.89.96.43.82 ou sur reservationmarlandgranville@ac-normandie.fr

Le Lundi, Mardi, Jeudi et Vendredi de 10h00 à 11h00 et de 12h00 à 15h00



**Lundi
16
Janvier**

**Formule à 10,00€ (entrée + plat ou plat + dessert)
Formule à 12,50€ (entrée + plat + dessert)**

Entrée

Assiette de saumon fumé maison

Plat

Bœuf bourguignon et tagliatelles fraîches
Ou
Poulet rôti et frites maison

Dessert

Galette des rois
Ou
Millefeuille

**Formule à 12,50€ (entrée + plat ou plat + dessert)
Formule à 14,00€ (entrée + plat + dessert)**

**Mise en
bouche**

Dieppoise de fruits de mer, riz pilaf

Entrée

Œuf mollet Florentine

Plat

Petit salé aux lentilles

Dessert

Buffet de desserts

**Lundi
16
Janvier**



LYCÉE HÔTELIER
GRANVILLE

Maurice Marland

**Mercredi
18
Janvier**

Formule à 12,50€ (entrée + plat ou plat + dessert)

Formule à 14,00€ (entrée + plat + dessert)

Entrée

Entrée autour du gnocchi de pomme de terre

Plat

Involtini de veau au camembert, lasagne de légumes et pommes cocottes

Dessert

Pain de gènes, ganache vanille et crémeux caramel

**Jeudi
19
Janvier**

Formule à 10,00€ (entrée + plat ou plat + dessert)

Formule à 12,50€ (entrée + plat + dessert)

Entrée

Salade d'endives, lardons, œuf poché, croûtons

Plat

Carbonnade de bœuf et choux rouge braisé

Dessert

Tarte Bourdaloue

Réservations au 07.89.96.43.82 ou sur reservationmarlandgranville@ac-normandie.fr

Le Lundi, Mardi, Jeudi et Vendredi de 10h00 à 11h00 et de 12h00 à 15h00



LYCÉE HÔTELIER
GRANVILLE

Maurice Marland

**Jeudi
19
Janvier**

Formule à 12,50€ (entrée + plat ou plat + dessert)

Formule à 14,00€ (entrée + plat + dessert)

« Influences UK »

Entrée

Scotch egg à l'andouille de Vire

Plat

Rognons en deux façons, pomme de terre au four, sauce
pineau des Charentes

Dessert

Meringue française, lemon curd, agrumes

**Vendredi
20
Janvier**

PAS DE SERVICE CE JOUR

Entrée

Lieu jaune confit aux herbes, vinaigrette au lait ribot et
huile d'aneth

Plat

Souris d'agneau braisé au thym et miel, légumes braisés

Dessert

Omelette norvégienne, châtaigne, mandarine

Réservations au 07.89.96.43.82 ou sur reservationmarlandgranville@ac-normandie.fr

Le Lundi, Mardi, Jeudi et Vendredi de 10h00 à 11h00 et de 12h00 à 15h00



**Lundi
23
Janvier**

**Formule à 10,00€ (entrée + plat ou plat + dessert)
Formule à 12,50€ (entrée + plat + dessert)**

Entrée

Planche de charcuteries

Plat

Carbonade Flamande
Ou
Carré de porc laqué, légumes du jour

Dessert

Buffet de desserts gourmands

**Formule à 12,50€ (entrée + plat ou plat + dessert)
Formule à 14,00€ (entrée + plat + dessert)**

**Mise en
bouche**

Dieppoise de fruits de mer, riz pilaf

Entrée

Œuf mollet Florentine

Plat

Petit salé aux lentilles

Dessert

Buffet de desserts

**Lundi
23
Janvier**



LYCÉE HÔTELIER
GRANVILLE
Maurice Marland

**Mardi
24
Janvier**

Formule à 12,50€ (entrée + plat ou plat + dessert)

Formule à 14,00€ (entrée + plat + dessert)

Entrée

Couronne de brioche aux coquillages

Plat

Magret à l'orange, tagliatelles et petits légumes

Dessert

Tarte amande et caramel

**Mercredi
25
Janvier**

Formule à 12,50€ (entrée + plat ou plat + dessert)

Formule à 14,00€ (entrée + plat + dessert)

« Influences Anglo-Saxones »

Entrée

Scotch egg à l'andouille de Vire

Plat

Rognons en deux façons, pomme de terre au four, sauce
pineau des Charentes

Dessert

Meringue française, lemon curd, agrumes

Réservations au 07.89.96.43.82 ou sur reservationmarlandgranville@ac-normandie.fr

Le Lundi, Mardi, Jeudi et Vendredi de 10h00 à 11h00 et de 12h00 à 15h00



LYCÉE HÔTELIER
GRANVILLE
Maurice Marland

**Jeudi
26
Janvier**

Formule à 10,00€ (entrée + plat ou plat + dessert)

Formule à 12,50€ (entrée + plat + dessert)

Entrée

Œuf cocotte au Roquefort

Plat

Filet de tacaud sauce vin blanc, accompagné de brocolis et duxelles de champignons

Dessert

Tarte aux citrons

**Jeudi
26
Janvier**

Formule à 14,00€ (entrée + plat ou plat + dessert)

Formule à 18€ (entrée + plat + dessert)

« Influences scandinaves »

Entrée

Déclinaison de saumon et crème cru d'Isigny

Plat

Carré de cerf, jus au pomeau
Pomme de terre suédoise et compotée de chou rouge

Dessert

Omelette norvégienne : Kanalbullar en pain perdu, coing rôti et sirop parfumé à l'aquavit
Sorbet framboise

Réservations au 07.89.96.43.82 ou sur reservationmarlandgranville@ac-normandie.fr

Le Lundi, Mardi, Jeudi et Vendredi de 10h00 à 11h00 et de 12h00 à 15h00



LYCÉE HÔTELIER
GRANVILLE

Maurice Marland

Repas avec Axel NEEL & Clémence GOUPIL (chefs indépendants) et **Amandine LEPORTIER** (cheffe pâtissière)

Menu à 28€

WINE PAIRING – Lucie HARDY – Sommelière Caviste
Accords mets & vins

Accords 5 verres – 18€ /personne
Accords 3 verres – 10€ /personne

Tartelette maïs
Crème d'Isigny / échalotes cuites au beurre

St Jacques de la baie de Granville
En voile d'épinard / farce fine de barde au cresson / épeautre / bisque d'étrille

Filet de barbue
Purée de céleri au beurre noisette / salsifis / pleurotes / réduction de poiré

Tomme de la Clémendière
Salade de jeunes pousses / vinaigrette citron

Les agrumes
Biscuit moelleux citron / compotée d'agrumes acidulés / sorbet kalamansi

Vendredi
27
Janvier

Réservations au 07.89.96.43.82 ou sur reservationmarlandgranville@ac-normandie.fr

Le Lundi, Mardi, Jeudi et Vendredi de 10h00 à 11h00 et de 12h00 à 15h00



**Lundi
30
Janvier**

**Formule à 10,00€ (entrée + plat ou plat + dessert)
Formule à 12,50€ (entrée + plat + dessert)**

Entrée

Planche de charcuteries

Plat

Carbonade Flamande
Ou
Carré de porc laqué, légumes du jour

Dessert

Buffet de desserts gourmands

**Formule à 12,50€ (entrée + plat ou plat + dessert)
Formule à 14,00€ (entrée + plat + dessert)**

**Mise en
bouche**

Potage parmentier

Entrée

Tarte basquaise

Plat

Poulet rôti aux écrevisses, gratin dauphinois et tomates
garnies

Dessert

Tarte aux pommes

**Lundi
30
Janvier**



LYCÉE HÔTELIER
GRANVILLE
Maurice Marland

**Mardi
31
Janvier**

Formule à 12,50€ (entrée + plat ou plat + dessert)

Formule à 14,00€ (entrée + plat + dessert)

Entrée

Œuf cocotte à la crème, rilette de sardines

Plat

Magret aux griottes, déclinaison de carottes, riz

Dessert

Tarte au citron meringué

**Jeudi
2
Février**

Formule à 12,50€ (entrée + plat ou plat + dessert)

Formule à 14,00€ (entrée + plat + dessert)

Entrée

Salade d'endives, lardons, œuf poché, croûtons

Plat

Carbonnade de bœuf et choux rouge braisé

Dessert

Tarte Bourdaloue

Réservations au 07.89.96.43.82 ou sur reservationmarlandgranville@ac-normandie.fr

Le Lundi, Mardi, Jeudi et Vendredi de 10h00 à 11h00 et de 12h00 à 15h00



LYCÉE HÔTELIER
GRANVILLE
Maurice Marland

Menu à 18€
« Menu végétarien »

Cèpes sautés au thym et romarin

Céleri rave, sauce béarnaise

Déclinaison autour du chou-fleur

Plateau de fromages

Tarte tatin selon Pierre-Jean Quinonero

Vendredi
3
Février



**Lundi
6
Février**

**Formule à 10,00€ (entrée + plat ou plat + dessert)
Formule à 12,50€ (entrée + plat + dessert)**

Entrée

Soupe de poissons

Plat

Magret de canard sauce aux poivres, pommes croquettes

Dessert

Tarte aux pommes, caramel de cidre et glace Tonka

**Formule à 12,50€ (entrée + plat ou plat + dessert)
Formule à 14,00€ (entrée + plat + dessert)**

**Mise en
bouche**

Potage parmentier

Entrée

Tarte basquaise

Plat

Poulet rôti aux écrevisses, gratin dauphinois et tomates garnies

Dessert

Tarte aux pommes

**Lundi
6
Février**



**Mardi
7
Février**

**Formule à 10,00€ (entrée + plat ou plat + dessert)
Formule à 12,50€ (entrée + plat + dessert)
« Tout un fromage ! »**

Entrée

Soufflé chaud au fromage

Plat

Poulet sauté chasseur, gratin dauphinois

Dessert

Plateau de fromages normands

**Mardi
7
Février**

FOOD TRUCK : Marland's Burger

6,50€ Plat / Dessert (+2€ avec entrée)

Entrée

Chicken wings
Ou
Crab cakes

Plat

Cheeseburger
Ou
Club sandwich pommes allumettes

Dessert

Cookies et glace vanille



LYCÉE HÔTELIER
GRANVILLE
Maurice Marland

**Jeudi
9
Février**

Formule à 12,50€ (entrée + plat ou plat + dessert)

Formule à 14,00€ (entrée + plat + dessert)

Entrée

Goujonnette de merlan sauce tartare

Plat

Magret de canard aux griottes et pommes duchesse

Dessert

Brioche façon pain perdu

**Vendredi
10
Février**

Accords mets & cocktails

Menu à 28€

Entrée

Poireau vinaigrette inspiré de David Bizet

Plat

Ombre chevalier confite au beurre noisette
Purée de ratte selon Joël Robuchon

Dessert

Soufflé à la chartreuse verte

Réservations au 07.89.96.43.82 ou sur reservationmarlandgranville@ac-normandie.fr

Le Lundi, Mardi, Jeudi et Vendredi de 10h00 à 11h00 et de 12h00 à 15h00