



# **MENUS DU RESTAURANT D'APPLICATION SOIR**

**NOS MENUS SONT SUSCEPTIBLES DE VARIATIONS  
EN FONCTION DE NOS FOURNISSEURS LOCAUX**





## PAIEMENT en CB à privilégier

**MARDI**  
**12 mars 2024**

### MENU 1

**Menu à 25 € HORS BOISSONS**

**Mise en bouche**

Yakitori et samoussas

**Entrée**

Tourte de canard aux fruits secs, sauce brune

**Plat**

Filet de bar en croûte de sel, coulis de langoustine  
Légumes de saison

**Dessert**

Buffet de desserts

**MERCREDI**  
**13 mars 2024**

### MENU 1

**Menu à 28 € HORS BOISSONS**

**Mise en bouche**

Arancini croustillant et mayonnaise citronnée

**Entrée**

Lieu jaune confit aux herbes, vinaigrette au lait Ribot et huile d'aneth selon Romain  
POUZADOUX

**Plat**

Souris d'agneau braisée au thym et miel  
Gratin de légumes d'automne  
Syphon de pommes de terre fumées

**Dessert**

Irish Coffee dans un écrin selon Yann  
COUVREUR

**Réservation au 07.89.96.43.82**

**Lundi, mardi et jeudi, vendredi de 10h à 11h et de 12h à 13h**



## PAIEMENT en CB à privilégier

**JEUDI**  
**14 mars 2024**

### MENU 1

**Menu à 25 € HORS BOISSONS**

**Mise en bouche**

Seiche en taboulé terre et mer, sablé romarin

**Entrée**

Orzotto à la tomate séchée et halloumi, œuf poché frit au thym

Ou

Tartare de dorade au poivre de Sichuan/chips de salsifis/pickles carotte/guacamole

**Plat**

Carré d'agneau basse température, polenta crémeuse au lait de coco

Purée de coing, croûte de sésame et écume café

Ou

Sole aux herbes, crémeux céleri/citron vert, gnocchi, beurre blanc réglisse

**Dessert**

Buffet de desserts

**MARDI**  
**19 mars 2024**

### MENU 1

**Menu à 25 € HORS BOISSONS**

**Mise en bouche**

Yakitori et samoussas

**Entrée**

Tourte de canard aux fruits secs, sauce brune

**Plat**

Filet de bar en croûte de sel, coulis de langoustine  
Légumes de saison

**Dessert**

Buffet de desserts



## PAIEMENT en CB à privilégier

### MENU 1

Menu EXAMEN à 14 € HORS BOISSONS

**MERCREDI**  
20 mars 2024

**Entrée**

Aumonière de fruits de mer au curry

**Plat**

Magret de canard sauce griottes

**Dessert**

Création autour de la pomme et du caramel

### MENU 1

Formule à 12,5 € HORS BOISSONS

**JEUDI**  
21 mars 2024

A partir de **18h30**

Concept AFTER WORK

**ESPAGNE**

Réservation au 07.89.96.43.82

Lundi, mardi et jeudi, vendredi de 10h à 11h et de 12h à 13h



## PAIEMENT en CB à privilégier

### MENU 1

Menu à 25 € HORS BOISSONS

**Mise en  
bouche**

Ballottine de volaille au jus d'étrilles

**Entrée**

Dos de cabillaud sauce au chorizo, riz pilaf et  
petits légumes

**Plat**

Carré d'agneau ou selle d'agneau en  
rognonnade  
Gratin méditerranéen

**Dessert**

Buffet de desserts

**MARDI**  
26 mars 2024

### MENU 1

**MERCREDI**  
27 mars 2024

# RESTAURANT FERME

Réservation au 07.89.96.43.82

Lundi, mardi et jeudi, vendredi de 10h à 11h et de 12h à 13h



## PAIEMENT en CB à privilégier

### MENU 1

**JEUDI**  
**28 mars 2024**

**Dîner des chefs**  
En cours de finalisation

### MENU 1

**Menu à 25 € HORS BOISSONS**

**MARDI**  
**02 avril 2024**

**Mise en bouche**

Ballottine de volaille au jus d'étrilles

**Entrée**

Dos de cabillaud sauce au chorizo, riz pilaf et petits légumes

**Plat**

Carré d'agneau ou selle d'agneau en rognonnade  
Gratin méditerranéen

**Dessert**

Buffet de desserts

**Réservation au 07.89.96.43.82**

**Lundi, mardi et jeudi, vendredi de 10h à 11h et de 12h à 13h**



LYCÉE HÔTELIER  
**GRANVILLE**  
Maurice Marland

## PAIEMENT en CB à privilégier

MENU 1

**MERCREDI**  
03 avril 2024

**RESTAURANT FERME**

MENU 1

**JEUDI**  
04 avril 2024

**RESTAURANT FERME**

Réservation au 07.89.96.43.82

Lundi, mardi et jeudi, vendredi de 10h à 11h et de 12h à 13h



## PAIEMENT en CB à privilégier

### MENU 1

Menu à 25 € HORS BOISSONS

**Mise en  
bouche**

Ballottine de volaille au jus d'étrilles

**Entrée**

Dos de cabillaud sauce au chorizo, riz pilaf et  
petits légumes

**Plat**

Carré d'agneau ou selle d'agneau en  
rognonnade  
Gratin méditerranéen

**Dessert**

Buffet de desserts

**MARDI**  
**09 avril 2024**

### MENU 1

**MERCREDI**  
**10 avril 2024**

**RESTAURANT FERME**

Réservation au 07.89.96.43.82

Lundi, mardi et jeudi, vendredi de 10h à 11h et de 12h à 13h



## PAIEMENT en CB à privilégier

### MENU 1

#### Menu à 25 € HORS BOISSONS

**Mise en bouche**

Seiche en taboulé terre et mer, sablé romarin

**Entrée**

Orzotto à la tomate séchée et halloumi, œuf poché frit au thym

Ou

Tartare de dorade au poivre de Sichuan/chips de salsifis/pickles carotte/guacamole

**Plat**

Carré d'agneau basse température, polenta crémeuse au lait de coco. Purée de coing, croûte de sésame et écume café

Ou

Sole aux herbes, crèmeux céleri/citron vert, gnocchi, beurre blanc réglisse

**Dessert**

Buffet de desserts

**JEUDI**  
**11 avril 2024**

### MENU 1

**MARDI**  
**16 avril 2024**

# RESTAURANT FERME

Réservation au 07.89.96.43.82

Lundi, mardi et jeudi, vendredi de 10h à 11h et de 12h à 13h



LYCÉE HÔTELIER  
**GRANVILLE**  
Maurice Marland

## PAIEMENT en CB à privilégier

MENU 1

**MERCREDI**  
17 avril 2024

**RESTAURANT FERME**

MENU 1

**JEUDI**  
18 avril 2024

**RESTAURANT FERME**

Réservation au 07.89.96.43.82

Lundi, mardi et jeudi, vendredi de 10h à 11h et de 12h à 13h