



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