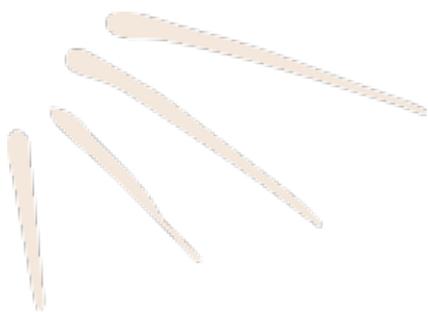




# **MENUS DU RESTAURANT D'APPLICATION MIDI**

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





LYCÉE HÔTELIER  
**GRANVILLE**  
Maurice Marland

## PAIEMENT en CB à privilégier

MENU 1

**RESTAURANT FERME**

**LUNDI**  
11 mars 2024

MENU 2

**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

MENU à 12,50 € HORS BOISSONS

**Entrée**

Oeuf cocotte

**Plat**

Fricassée de volaille à l'ancienne, riz pilaf

**Dessert**

Cerises flambées, glace vanille

**MARDI**  
12 mars 2024

### MENU 2

**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

**RESTAURANT FERME**

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

MENU 2

**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

### MENU 1

**Menu 16 € HORS BOISSONS**

**Entrée** Tartare de saumon au chère frais

**Plat** Tronçon de barbue grillé, beurre safrané à l'orange et carottes au miel

**Dessert** Dessert réalisé par la mention dessert en restaurant

### "Marl'En Pizz"

### MENU 2

**Formule à 12€ :** 1 pizza maison au choix / 1 tiramisu / 1 limonade maison

**Formule à 10€ :** 1 pizza au choix sur place ou à emporter

### MENU 3

**Menu 12,5 € HORS BOISSONS**

**Entrée** Oeuf mimosa

**Plat** Bavette à l'échalote Purée de butternut

**Dessert** Tarte en bande (abricot, pêche, poire et ananas)

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

**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

## RESTAURANT FERME

**VENDREDI**  
**15 mars 2024**

### MENU 2

**Menu 12,5 € HORS BOISSONS**

**Entrée** Beignets de crevettes

**Plat** Blanquette de veau tagliatelles

**Dessert** Duo d'agrumes (oranges et pamplemousse) et sorbet

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

**Menu 16 € HORS BOISSONS**

Blinis au saumon fumé et sa crème fouettée à

**Entrée**

Darne de saumon grillée sauce  
Choron

**Plat**

Mignon de veau sauce porto  
Flan de champignon, pomme darphin

**Dessert**

Ile flottante / Fruits flambés

**LUNDI**  
**18 mars 2024**

### MENU 2

# 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

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

### MENU 1

#### Menu EXAMEN à 16 € HORS BOISSONS

Forfait boissons 6 € (1 apéritif, 1 verre de vin, 1  
boisson chaude)

**Plat** Choucroute de la mer

**Fromages** Plateau de fromages affinés

**Dessert** Assiette gourmande

### Menu Saint Patrick

### MENU 2

#### Menu à 16 € HORS BOISSONS

**Entrée** Crab cakes

**Plat** Irish stew

**Dessert** Chocolate Brownie

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 EXAMEN à 14 € HORS BOISSONS

### MENU 1

**Entrée** Aumonière de fruits de mer au Curry

**Plat** Magret de canard sauce griotte

**Dessert** Création autour de la pomme et du caramel

**MERCREDI**  
**20 mars 2024**

### MENU 2

# 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

### MENU 1

**Menu à 16 € HORS BOISSONS**

**Entrée** Tarte fine au rouget, sauce au pesto

**Plat** Papillote de lotte, pommes de terre au lard

**Dessert** Soufflé à l'avocat de l'Arpège, cerises amaréna et poire flambée

### MENU 2

**Menu à 14 € HORS BOISSONS**

**Entrée** Terrine de poisson maison, sauce cocktail

**Plat** Darne de saumon sauce hollandaise, risotto aux champignons

**Dessert** 1000 feuilles

### MENU 3

**Menu à 12,5 € HORS BOISSONS**

**Entrée** Œufs cocotte aux champignons

**Plat** Papillote de poisson aux petits légumes Beurre Blanc

**Dessert** Salade de fruits

**JEUDI**  
**21 mars 2024**

**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 12,50 € HORS BOISSONS**

**Entrée** Crème Dubarry

**Plat** Veau Marengo, garniture printanière

**Dessert** Choux chantilly

**VENDREDI**  
**22 mars 2024**

### MENU 2

**Menu à 16 € HORS BOISSONS**

**Entrée** Tarte fine au rouget, sauce au pesto

**Plat** Papillote de lotte, pommes de terre au lard

**Dessert** Soufflé à l'avocat de l'Arpège, cerises amaréna  
et poire flambée

**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

**Menu 16 € HORS BOISSONS**

Blinis au saumon fumé et sa crème fouettée à

**Entrée**

Darne de saumon grillée sauce  
Choron

**Plat**

Mignon de veau sauce porto  
Flan de champignon, pomme darphin

**Dessert**

Ile flottante / Fruits flambés

**LUNDI**  
**25 mars 2024**

### MENU 2

# 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

Menu à 14 € HORS BOISSONS

**Entrée**

Feuilleté au fromage

**Plat**

Carré de porc laqué au miel et au gingembre,  
pommes d'Arlie

Assiette de fromages

**Dessert**

Bananes flambées

**MARDI**  
26 mars 2024

### MENU 2

# 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

**Formule express à 8 € HORS BOISSONS**

**Plat** Fricassé de volaille à l'ancienne et son riz pilaf

**Dessert** Aumônière aux pommes, sauce au caramel au  
beurre salé

**MERCREDI**  
**27 mars 2024**

### MENU 2

**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

**MENU 1**

**Menu à 14 € HORS BOISSONS**

<b>Entrée</b>	Œufs en 2 cuissons et fricassée de champignons
<b>Plat</b>	Darne de colin, beurre blanc, fondue de poireaux et gratin de champignons
<b>Dessert</b>	Tarte Bourdaloue déstructurée

**"Saveurs anglaises"**

**MENU 2**

**Menu à 14 € HORS BOISSONS**

<b>Entrée</b>	Crabs cake
<b>Plat</b>	Fish and chips
<b>Dessert</b>	Brownies sauce custard

**MENU 3**

**Menu à 12,5 € HORS BOISSONS**

<b>Plat</b>	Risotto de fruits de mers
	Assiette de Camembert de Normandie
<b>Dessert</b>	Panna cotta en coque de chocolat

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

**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 14 € HORS BOISSONS

**Entrée** Oeufs en 2 cuissons et fricassée de champignons

**Plat** Darne de colin, beurre blanc, fondue de poireaux et gratin de champignons

**Dessert** Dessert création autour du chocolat de Robin Girard

**VENDREDI**  
**29 mars 2024**

### MENU 2

#### Menu à 12,5 € HORS BOISSONS

**Entrée** Crème Dubarry

**Plat** Veau Marengo, garniture printanière

**Dessert** Choux chantilly

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**

**RESTAURANT FERME**

**LUNDI**  
**01 avril 2024**

**MENU 2**

**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

Menu à 14 € HORS BOISSONS

**Entrée**

Planche de charcuteries

**Plat**

Darne de saumon pochée, beurre blanc, étuvée  
de choux fleurs et potimarron

Plateaux de fromages

**Dessert**

Aumonière à la pomme, sauce caramel

**MARDI**  
02 avril 2024

### MENU 2

# 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

Formule express à 8 € HORS BOISSONS

**Plat**

Steak sauté Bercy, garniture du jour

**Dessert**

Sablé breton, mousse au chocolat

**MERCREDI**  
**03 avril 2024**

### MENU 2

# 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

### MENU 1

#### Menu à 14 € HORS BOISSONS

<b>Entrée</b>	Méli-Mélo de Chèvre et tapenade sur son lit de salade
<b>Plat</b>	Paleron de boeuf braisé au ras al hanout et garnitures
<b>Dessert</b>	Millefeuille aux framboises et crème glacée à la pistache

### MENU 2

## RESTAURANT FERME

### MENU 3

#### Menu à 12,5 € HORS BOISSONS

<b>Plat</b>	Poulet grillé à l'américaine, sauce diable
	Plateau de fromage
<b>Dessert</b>	Crêpes soufflées

**JEUDI**  
**04 avril 2024**

**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

#### Menu à 14 € HORS BOISSONS

**Entrée**

Méli-Mélo de Chèvre et tapenade sur son lit de salade

**Plat**

Paleron de boeuf braisé au ras al hanout et garnitures

**Dessert**

Millefeuille aux framboises et crème glacée à la pistache

**VENDREDI  
05 avril 2024**

### MENU 2

#### Menu à 12,5 € HORS BOISSONS

**Entrée**

Quiche Lorraine

**Plat**

Escalope de volaille saltimbocca, risotto

**Dessert**

Mousse chocolat crumble noisette

**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**

**RESTAURANT FERME**

**LUNDI**  
**08 avril 2024**

**MENU 2**

**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

**RESTAURANT FERME**

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

MENU 2

**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

**RESTAURANT FERME**

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

MENU 2

**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

MENU 1

**RESTAURANT FERME**

MENU 2

**RESTAURANT FERME**

MENU 3

**RESTAURANT FERME**

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

**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

Menu à 12,5 € HORS BOISSONS

**Entrée** Quiche Lorraine

**Plat** Escalope de volaille saltimbocca, risotto

**Dessert** Mousse chocolat crumble noisette

**VENDREDI  
12 avril 2024**

### MENU 2

# 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**

**RESTAURANT FERME**

**LUNDI**  
**15 avril 2024**

**MENU 2**

**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

Menu à 16 € HORS BOISSONS

**Entrée**

Œufs brouillés Magda

**Plat**

Faux filet grillé, sauce béarnaise, pommes allumettes

Plateaux de fromages

**Dessert**

Trompe l'œil de Grolet

**MARDI**  
16 avril 2024

### MENU 2

**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

**Menu à 16 € HORS BOISSONS**

**Entrée** Oeuf cocotte au roquefort

**Plat** Magret de canard aux griottes et ses pommes de terre sarladaise

**Dessert** Profiteroles au chocolat

**MERCREDI**  
**17 avril 2024**

### MENU 2

# 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

**MENU 1**

**RESTAURANT FERME**

**MENU 2**

**Menu à 16 € HORS BOISSONS**

<b>Entrée</b>	Beignets de crevettes, sauce tartare
<b>Plat</b>	Carré d'agneau en croustade d'herbes
<b>Dessert</b>	Panna cotta au Cointreau

**MENU 3**

**Menu à 8 € HORS BOISSONS**

<b>Plat</b>	Daurade grillée, sauce béarnaise, fenouil glacé à blanc
<b>Dessert</b>	Mille-feuille à la fève de tonka, caramel au beurre salé

**JEUDI**  
**18 avril 2024**

**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

**RESTAURANT FERME**

**VENDREDI**  
**19 avril 2024**

MENU 2

**RESTAURANT FERME**

**Réservation au 07.89.96.43.82**

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