MENUS

SOIR

SEPTEMBRE ET OCTOBRE 2024

Restaurant d'application

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

Lycée hôtelier Maurice Marland
159 rue des lycée
50400 GRANVILLE

Réservation au 07.89.96.43.82
Du lundi au vendredi (excepté le mercredi) de 9h45 à 11h

PAIEMENT en CB à privilégier

LYCÉE HÔTELIER
GRANVILLE
Maurice Marland

SEMAINE DU 16 au 20 SEPTEMBRE 2024

LUNDI 16 septembre

25 €
HORS BOISSONS

Menu 1
Saveurs provençales

Mise en bouche	Œuf mollet fondue de tomates
Entrée	Encornets grillés et tapenade noire
Plat	La dorade, beurre anisé fine ratatouille aux légumes du soleil
Fromage	Le banon
Dessert	Tarte fine aux figues rôties au miel de lavande glace vanille

MERCREDI 18 septembre

25 €
HORS BOISSONS

Menu 1

Mise en bouche	Oeuf mollet et crème de champignon
Entrée	Aubergine rôtie, crème de chèvre et jeunes pousses
Plat	Bouillabaisse de cabillaud
Dessert	Tarte fine aux figues et glace vanille

Réservation au 07.89.96.43.82
Du lundi au vendredi (excepté le mercredi) de 9h45 à 11h

PAIEMENT en CB à privilégier

JEUDI 19 septembre

25 €
HORS BOISSONS

Menu 1

Entrée	Tatin de magret fumé aux pommes
Plat	Loup farci au fenouil, sauce safranée et tian de légumes
Dessert	Vacherin aux agrumes

Réservation au 07.89.96.43.82
Du lundi au vendredi (excepté le mercredi) de 9h45 à 11h

PAIEMENT en CB à privilégier

SEMAINE DU 23 au 27 SEPTEMBRE 2024

25 €
HORS BOISSONS

Menu 1

Bienvenue au BOUILLON Marland

Mise en bouche	Tartare de bulots crème de camembert
Entrée	Moule marinières à la crème d'Isigny Ou Œuf mollet croustillant crème de champignons
Plat	Sole meunière pomme anglaise et fondue de poireau Ou Steak-tartare préparé par nos soins pommes allumette
Dessert	Les profiteroles, glace maison

30 €
HORS BOISSONS

Menu 1

BIO

Entrée	Chèvre frais bio de la Chèvre Rit de Manon, fraises bio de Maud et courgette grillée du potager bio de Jérémy. Cacahuètes torréfiées, marinade maison au vinaigre de cidre du Château de Chanteloup
Plat	Noisette d'agneau bio du pré salé, jus court au pommeau bio du Château de Chanteloup, mousseline de pommes de terre nouvelles et panier de légumes du potager bio de Jérémy, salicorne de la baie du Mont Saint-Michel **D:** Pavlova tout bio aux fruits rouges de Maud
Dessert	Pavlova tout bio aux fruits rouges de Maud

Réservation au 07.89.96.43.82
Du lundi au vendredi (excepté le mercredi) de 9h45 à 11h

PAIEMENT en CB à privilégier

MERCREDI 25 septembre

25 €
HORS BOISSONS

Menu 1
Menu à choix
Brasserie "*Bouillon Marland*"

Entrée	Moules marinières ou L'œuf dans tous ses états (mayo, à la coque, brouillé)
Plat	Queue de lotte à l'américaine, riz pilaf ou Steak tartare, pommes Pont Neuf
Dessert	Chariot de desserts (île flottante, tarte, financier & salade de fruits fraîche)

JEUDI 26 septembre

25 €
HORS BOISSONS

Menu 1

Entrée	Tarte fine à la faisselle façon Flammenküche
Plat	Magret de canard sauce gribiche et munster, mesclun de salade et pommes sautée à l'ail
Dessert	Cheesecake au fromage blanc, Mirabelles flambées sur toasts de pain d'épices et compotée de fruit au Riesling

Réservation au 07.89.96.43.82
Du lundi au vendredi (excepté le mercredi) de 9h45 à 11h

PAIEMENT en CB à privilégier

LYCÉE HÔTELIER
GRANVILLE
Maurice Marland

SEMAINE DU 30 SEPT. au 04 OCTOBRE 2024

LUNDI 30 septembre

25 €
HORS BOISSONS

Menu 1
Menu avec plat au choix

Mise en bouche	Assiette de fruits de mer farcis (couteaux, amandes et moules)
Entrée	Mousseline de Truite sauce oseille
Plat	Le magret aux framboises pomme Gaufrette et choux de Bruxelles Ou La lotte à l'américaine riz pilaf au thym
Fromage	Buffet de fromages locaux
Dessert	Poire pochée Lemon curd et tuile citron

JEUDI 03 octobre

25 €
HORS BOISSONS

Menu 1

Entrée	Foie gras juste saisi, betterave au cassis et piment d'Espelette
Plat	Dorade au four, réduction de violette et risotto à l'Ossau-Iraty
Dessert	Gâteau basque à la cerise noire et cerises flambées

Réservation au 07.89.96.43.82
Du lundi au vendredi (excepté le mercredi) de 9h45 à 11h

PAIEMENT en CB à privilégier

LYCÉE HÔTELIER
GRANVILLE
Maurice Marland

SEMAINE DU 07 au 10 OCTOBRE 2024

LUNDI 07 octobre

25 €
HORS BOISSONS

Menu 1
Willkomme! Bienvenue au winstub alsacien

Mise en bouche	La Flammenküche
Entrée	Mousseline de Truite sauce oseille
Plat	Ballotine de volaille au vin d'Alsace Riesling et Knepfle
Fromage	Le Munster
Dessert	Forêt noire cerises flambées

MARDI 08 octobre

30 €
HORS BOISSONS

Menu 1
Menu BRASSERIE à choix

Mise en bouche	Rillettes de maquereaux
Entrée	Tartare aux deux saumons **Ou** Avocat cocktail revisité
Plat	Choucroute de la mer **Ou** Bœuf bourguignon
Dessert	Profiteroles **Ou** Tarte fine aux pommes, caramel crémé

Réservation au 07.89.96.43.82
Du lundi au vendredi (excepté le mercredi) de 9h45 à 11h

PAIEMENT en CB à privilégier

LYCÉE HÔTELIER
GRANVILLE
Maurice Marland

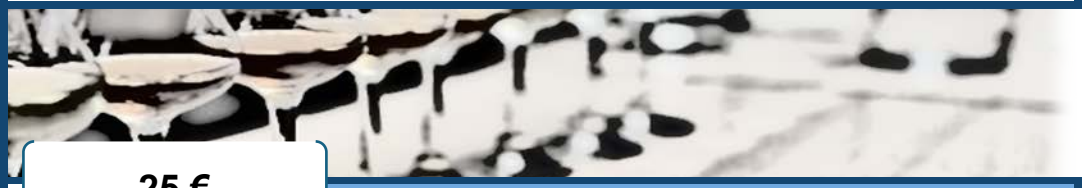
SEMAINE DU 14 au 18 OCTOBRE 2024

MARDI 15 octobre

30 €
HORS BOISSONS

Menu 1

Mise en bouche	Kadaïf de langoustines, beurre émulsionné à l'aneth
Entrée	Cœur de filet de saumon, marinière de coquillages et lentilles vertes du Puy
Plat	Cassolette Dieppoise, petits légumes
	Assiette de fromages
Dessert	Paris-Brest



MERCREDI 16 octobre

25 €
HORS BOISSONS

Menu 1
Bienvenue au winstub Alsacien

Mise en bouche	Flammenküche
Entrée	Mousseline de truite, sauce vin rouge
Plat	Roulé de volaille farci au Riesling, choux rouge, Spätzle
Dessert	Kouglof, mirabelle flambée

Réservation au 07.89.96.43.82
Du lundi au vendredi (excepté le mercredi) de 9h45 à 11h

PAIEMENT en CB à privilégier

JEUDI 17 octobre

25 €
HORS BOISSONS

Menu 1

Entrée	Cassolette d'huîtres et st Jacques Normandes au cidre et pousses d'épinards
Plat	Sole portion façon meunière, beurre d'algues et légumes de saison
Dessert	Choux gourmand au craquelin noisette, bavaroise aux poires et sorbet pommeau

Réservation au 07.89.96.43.82

Du lundi au vendredi (excepté le mercredi) de 9h45 à 11h

PAIEMENT en CB à privilégier