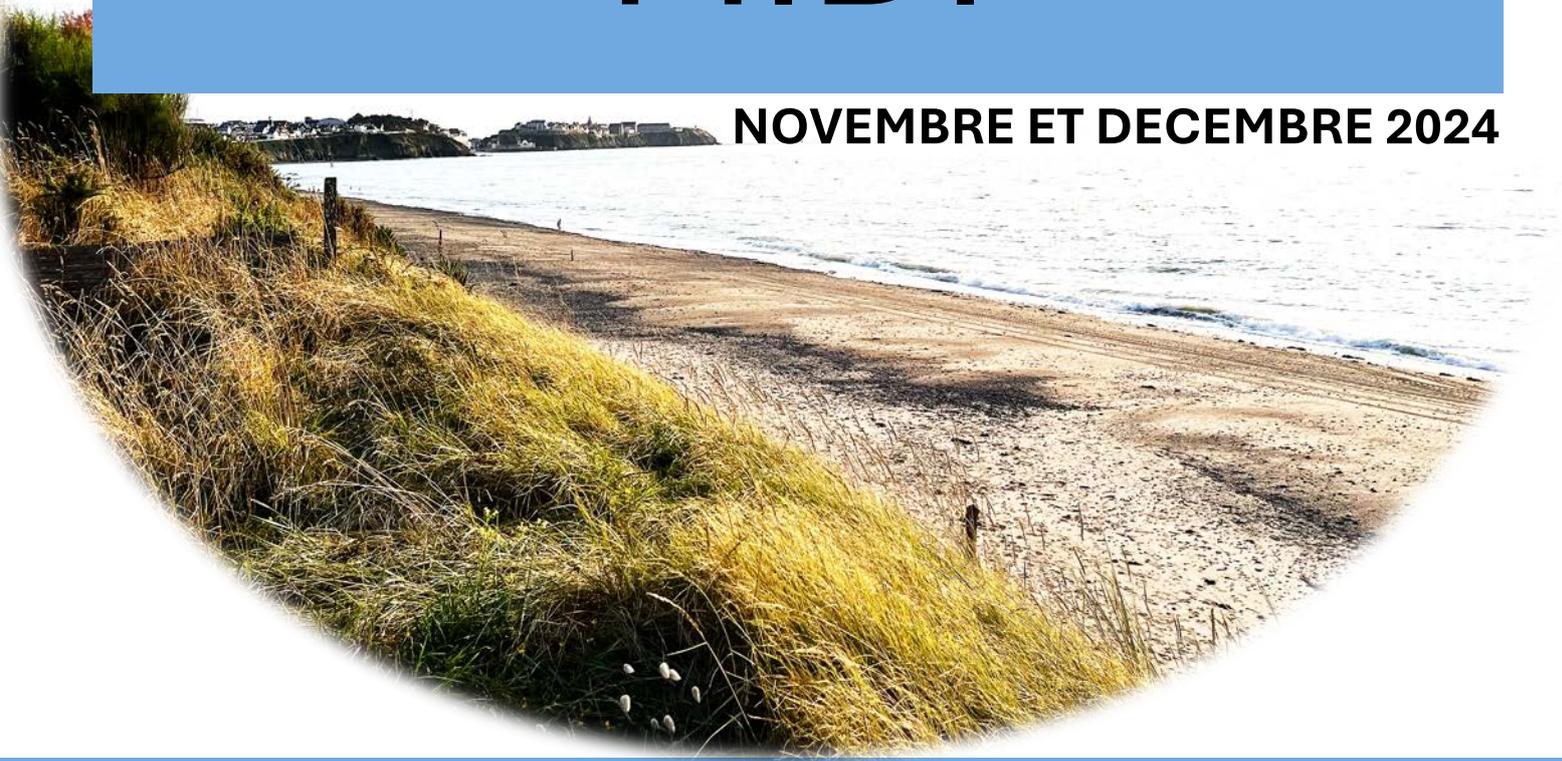


MENUS

MIDI

NOVEMBRE ET DECEMBRE 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



SEMAINE DU 04 au 08 NOVEMBRE 2024

LUNDI 04
novembre



MARDI 05
novembre

22 €
HORS BOISSONS

Menu 1

Thématique BOURGOGNE

Mise en bouche

Escargots à l'ancienne, gougères

Entrée

Gâteau de foie blond au jus d'écrevisses

Plat

Jambonneau au Macon, bohémienne de légumes

Fromage

Plateau de fromages de Bourgogne

Dessert

Crème de nougat au miel et fruits secs grillés,
croustillants de pain d'épices

12 €
HORS BOISSONS

Menu 1

Entrée

Terrine de campagne et ses condiments

Plat

Rôti de porc jus au cidre, spaghetti au beurre et légumes grillés

Dessert

Tarte aux pommes

18 €
HORS BOISSONS

Menu 2 - « Mère Poulard »

Entrée

L'œuf parfait, poêlée de champignons en persillade, émulsion de pain grillé

Plat

Carré d'agneau de Pré salé en croûte d'herbes, jus aux épices et assortiment de légumes oubliés

Dessert

Crumble aux pommes, vinaigre de cidre et crème fraîche d'Isigny

MERCREDI 06

novembre

22 €
HORS BOISSONS

Menu 1

Entrée	Tortellini jambon/chèvre/noix, jus de mâche
Plat	Entrecôte double au poivre, croquettes de pommes de terre au basilic et olives
Dessert	Cheese cake, biscuit à la roquette et gelée verveine

16 €
HORS BOISSONS

Menu 1

Entrée	Salade d'œuf poché, lardons croustons
Plat	Entrecôte double sautée Bercy, pommes rissolées et champignons
Dessert	Bavarois aux fruits

10 €
HORS BOISSONS

Menu 2

Plat	Filet de merlu sauté et son beurre blanc, accompagné de riz pilaf
Dessert	Tarte tatin

16 €
HORS BOISSONS

Menu 3 Autour des Îles



Mise en bouche	Samoussas
Entrée	Ceviche de poisson aux fruits exotiques
Plat	Rougail saucisse ou Rougail boucané, gratin de chou chou
Dessert	Assiette de fruits exotiques et son sorbet

Réservation au 07.89.96.43.82

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

PAIEMENT en CB à privilégier

VENDREDI 08
 novembre

16 €
 HORS BOISSONS

Menu 1

Entree

Salade du jour

Plat

Navarin d'agneau, riz pilaf, fricassée de champignons

Dessert

Chariot de tartes maison et crème anglaise

Formule "Express" (entrée/plat ou plat/dessert) à 10 €
HORS BOISSONS

14 €
 HORS BOISSONS

Menu 2

Entrée

Potage julienne Darblay

Plat

Escalope de volaille viennoise, riz pilaf

Dessert

Choux chantilly



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 11 au 15 NOVEMBRE 2024

12 €
HORS BOISSONS

Menu 1

Entrée

Terrine de campagne et ses condiments

Plat

Rôti de porc jus au cidre, spaghetti au beurre et légumes grillés

Dessert

Tarte aux pommes

MARDI 12

novembre



Réservation au 07.89.96.43.82

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

PAIEMENT en CB à privilégier

JEUDI 14
novembre

10 €
HORS BOISSONS

Menu 1

Plat

Filet de merlu sauté et son beurre blanc,
accompagné de riz pilaf

Dessert

Tarte tatin

16 €
HORS BOISSONS

Menu 2

Entrée

Œuf cocotte au Roquefort

Plat

Fricassée de volaille à l'ancienne tagliatelles
fraîches

Dessert

Crème brûlée tuile au citron

16 €
HORS BOISSONS

Menu 3 Autour des Îles



Mise en
bouche

Samoussas

Entrée

Ceviche de poisson aux fruits exotiques

Plat

Rougail saucisse ou Rougail boucané, gratin de
chou chou

Dessert

Assiette de fruits exotiques et son sorbet



Réservation au 07.89.96.43.82

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

PAIEMENT en CB à privilégier

VENDREDI 15

novembre

16 €
HORS BOISSONS

Menu 1

- Entrée** Velouté de potiron, Saint-Jacques rôtie et écume ail et persil
-
- Plat** Fricassée de volaille au curry, semoule aux épices et fenouil
-
- Dessert** Biscuit au chocolat coulant, coulis de mangue et crème glacée vanille maison

Formule "Express" (entrée/plat ou plat/dessert) à 10 €
HORS BOISSONS

14 €
HORS BOISSONS

Menu 2

- Entrée** Potage Saint Germain aux croûtons
-
- Plat** Côtes de porc charcutière, purée de pomme de terre
-
- Dessert** Côtes de porc charcutière, purée de pomme de terre



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 18 au 22 NOVEMBRE 2024

22 €
HORS BOISSONS

Menu 1

Thématique PERIGORD

Mise en bouche

Tartare de magret de canard aux algues marines et gingembre

Entrée

Garbure

Plat

Magret de canard aux fruits secs pommes sarladaises, écume d'ail

Dessert

Cheese cake aux noix caramélisées

14 €
HORS BOISSONS

Menu 1

Entrée

Planche de charcuteries

Plat

Merlu sauté, beurre blanc riz pilaf

Dessert

Tarte tatin

22 €
HORS BOISSONS

Menu 1

Réservation au 07.89.96.43.82

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

PAIEMENT en CB à privilégier

MERCREDI 20

novembre

Entrée

Moules marinière ou moules paysanne

Plat

Filet d'agneau persillé jus au thym, duo de légumes

Dessert

Plateau de fromages

16 €

HORS BOISSONS

Menu 1

Entrée

Buffet d'entrées

Plat

Blanquette de veau, riz pilaf

Dessert

Buffet de desserts

12 €

HORS BOISSONS

Menu 2

Entrée

Terrine de campagne

Plat

Rôti de porc Jus au cidre Spaghetti au beurre
Légume rôti

Dessert

Tarte Bourdaloue

JEUDI 21

novembre

16 €

HORS BOISSONS

Menu 3

Black and white

Mise en bouche

Crème de champignon, copeaux de parmesan

Entrée

Risotto de noix de Saint-Jacques à l'encre de seiche

Plat

Poisson du jour sauce vin blanc et vanille,
mouseline de topinambours et trompettes de la mort

Dessert

Verrine surprise

Réservation au 07.89.96.43.82

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

PAIEMENT en CB à privilégier

VENDREDI 22
novembre

16 €
HORS BOISSONS

Menu 1

Entrée Buffet de fruits de mer

Plat Souris d'agneau braisée au cidre, brochette de légumes oubliés

Dessert Café gourmand normand (riz au lait, tatin, soufflé glacé au Calvados)

Formule "Express" (entrée/plat ou plat/dessert) à 10 €
HORS BOISSONS

14 €
HORS BOISSONS

Menu 2

Entrée Soupe de poissons accompagnée d'une sauce rouille

Plat Darne de saumon "bonne femme" et légumes de saison

Dessert "Buchette" de nougat glacé, coulis de framboise



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 25 au 29 NOVEMBRE 2024



22 €
HORS BOISSONS

Menu 1

Thématique USA

Mise en bouche

Salsa de crevettes en crumble d'épices cajun

Entrée

Salade César

Plat

Côte de bœuf grillée à l'américaine sauce ranch et ketchup maison. Riz cajun, purée de patate douce, épis de maïs grillé

Dessert

Fudge fondant choco/myrtille, Jack Robinson cake, Carrot cake, Apple Pie)



14 €
HORS BOISSONS

Menu 1

Entrée

Planche de charcuteries

Plat

Merlu sauté, beurre blanc riz pilaf

Dessert

Tarte tatin



Réservation au 07.89.96.43.82

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

PAIEMENT en CB à privilégier

MERCREDI 27

novembre

22 €
HORS BOISSONS

Menu 1

Entrée Moules marinière ou moules paysanne

Plat Filet d'agneau persillé jus au thym, duo de légumes

Dessert Plateau de fromages

16 €
HORS BOISSONS

Menu 1

Entrée Buffet d'entrées

Plat Poulet sauté chasseur pomme purée

Dessert Buffet de desserts

12 €
HORS BOISSONS

Menu 2

Entrée Terrine de campagne

Plat Rôti de porc Jus au cidre Spaghetti au beurre
Légume rôti

Dessert Tarte Bourdaloue

JEUDI 28

novembre

16 €
HORS BOISSONS

Menu 3 Black and white

Mise en bouche Crème de champignon, copeaux de parmesan

Entrée Risotto de noix de Saint-Jacques à l'encre de seiche

Plat Poisson du jour sauce vin blanc et vanille,
mouseline de topinambours et trompettes de la mort

Dessert Verrine surprise

Réservation au 07.89.96.43.82

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

PAIEMENT en CB à privilégier

VENDREDI 29
novembre

16 €
HORS BOISSONS

Menu 1

Entrée	Buffet de crudités et dégustation de charcuteries basques
Plat	Suprêmes de dinde contisé au chorizo, risotto façon paella
Dessert	Café gourmand aquitain (Cannelé bordelais, crème miel/chocolat, baba à l'Armagnac)

Formule "Express" (entrée/plat ou plat/dessert) à 10 €
HORS BOISSONS

14 €
HORS BOISSONS

Menu 2

Entrée	Soupe de poissons accompagnée d'une sauce rouille
Plat	Darne de colin pochée sauce vin blanc et pommes vapeurs
Dessert	Panna cotta coulis de framboise



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 02 au 06 DECEMBRE 2024

14 €
HORS BOISSONS

Menu 1

Entrée

Assiette de fruits de mer

Plat

Poulet rôti, jus de rôti au thym, gratin de pommes de terre

Dessert

Crème brûlée à la fève de Tonka

MARDI 03

décembre



Réservation au 07.89.96.43.82

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

PAIEMENT en CB à privilégier

MERCREDI 04
décembre

22 €
HORS BOISSONS

Menu 1

- Entrée** Filets de truite au fenouil, beurre blanc à l'anis
- Plat** Échine de porc poêlée au romarin pommes fondantes, chips de salsifis
- Dessert** Mousse craquante au chocolat blanc

16 €
HORS BOISSONS

Menu 1 Les Hauts de France

- Entrée** Tarte aux maroilles
- Plat** Carbonade de bœuf flamande, frites et chou rouge braisé
- Dessert** Pain perdu, glace au spéculos chantilly poires sautées

JEUDI 05
décembre

10 €
HORS BOISSONS

Menu 2

- Plat** Poulet rôti Jus de rôti au thym
Gratin de pomme de terre
- Dessert** Crème brûlée à la fève de tonka

Réservation au 07.89.96.43.82

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

PAIEMENT en CB à privilégier

VENDREDI 06
décembre

16 €
HORS BOISSONS

Menu 1

Entrée

Buffet de « wraps »

Plat

Carte snacking au choix : Pizza ou Burger /
Frites ou Fish & Chips

Dessert

Orange givrée au Grand Marnier, écume
chocolat

10 €
HORS BOISSONS

Menu 2 - Formule EXPRESS

Plat

Pièce de boeuf du boucher grillée sauce
bordelaise et ses pommes croquettes

Dessert

Tarte aux pommes aux quatre épices 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



LYCÉE HÔTELIER
GRANVILLE

Maurice Marland



SEMAINE DU 09 au 13 DECEMBRE 2024

LUNDI 09
décembre



MARDI 10
décembre

22 €
HORS BOISSONS

Menu 1

Thématique PERIGORD

Mise en bouche

Tartare de magret de canard aux algues marines et gingembre

Entrée

Garbure

Plat

Magret de canard aux fruits secs pommes sarladaises, écume d'ail

Dessert

Cheese cake aux noix caramélisées

14 €
HORS BOISSONS

Menu 1

Entrée

Assiette de fruits de mer

Plat

Poulet rôti, jus de rôti au thym, gratin de pommes de terre

Dessert

Crème brûlée à la fève de Tonka

Réservation au 07.89.96.43.82

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

PAIEMENT en CB à privilégier

MERCREDI 11

décembre

22 €
HORS BOISSONS

Menu 1

Entrée

Assiette d'huîtres

Plat

Magret de canard Vallée d'Auge, étagée de
pommes de terre écrasées aux champignons et
royal gala

Dessert

Croustillant chocolat-muscade

16 €
HORS BOISSONS

Menu 1 - ALSACE

Entrée

Flammenküche

Plat

Magret de canard

Dessert

Strudel aux pommes

JEUDI 12

décembre



25 €
HORS BOISSONS

Menu 3

Menu de Noël

Mise en
bouche

Blinis de saumon fumé

Entrée

Duo de Saint-Jacques et langoustines, sommités
de chou-fleur

Plat

Pièce de boeuf aux morilles, flan de
champignons

Dessert

Omelette Norvégienne flambée au Grand
Marnier



Réservation au 07.89.96.43.82

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

PAIEMENT en CB à privilégier

20 €
HORS BOISSONS

Menu 1

Menu de fêtes

VENDREDI 13
décembre

Entrée	Planche de saumon et maquereaux fumés par nos soins, blinis et crème acidulée à l'aneth
Plat	Magret de canard aux agrumes, pommes amandines
Fromage	Plateau de fromages normands et aquitains
Dessert	Buche glacée nougat, ananas flambé et coulis de fruits rouges



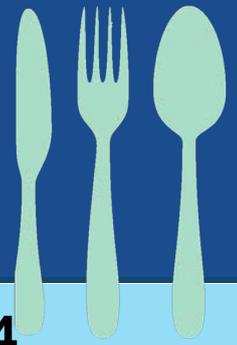
Réservation au 07.89.96.43.82

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 DECEMBRE 2024

22 €
HORS BOISSONS

Menu 1

Thématique CRIEE

Mise en bouche	Rillettes de tacaud à l'andouille de Vire en tube croustillant de sarrasin
Entrée	Déclinaison autour du saumon
Plat	Choucroute de la mer
Dessert	Pavlova aux fruits exotiques

LUNDI 16
décembre



Réservation au 07.89.96.43.82

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

PAIEMENT en CB à privilégier

MARDI 17
décembre

14 €
HORS BOISSONS

Menu 1

Entrée	Œuf cocotte aux champignons et petits toasts
Plat	Blanquette de veau à l'ancienne
Dessert	Assiette de fruits exotiques

35 €
BOISSONS COMPRISES

Menu 2

1 verre de Crémant, 1 verre de Cheverny, 1 verre de Brouilly, 1 boisson chaude

Mise en bouche	Planches de dégustation de saumon fumé par nos soins et foie gras maison
Entrée	Œuf parfait et osso bucco de lotte aux effluves de homard de Chausey Trou normand
Plat	Magret de canard piqué au romarin, écrasée de pomme terre à la truffe, jus de betterave au beurre salé
Dessert	Assiette gourmande de Noël



Réservation au 07.89.96.43.82

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

PAIEMENT en CB à privilégier

MERCREDI 18

décembre

22 €
HORS BOISSONS

Menu 1

Entrée

Assiette d'huîtres

Plat

Magret de canard Vallée d'Auge, étagée de
pommes de terre écrasées aux champignons et
royal gala

Dessert

Croustillant chocolat-muscade

18 €
HORS BOISSONS

Menu 1 - De Noël

Entrée

Saumon fumé maison et ses accompagnements

Plat

Coquilles saint jacques risotto aux champignons

Plateau de fromage

Dessert

Parfait glacé à la mandarine impériale

JEUDI 19

décembre



25 €
HORS BOISSONS

Menu 2

Menu de Noël

**Mise en
bouche**

Blinis de saumon fumé

Entrée

Duo de Saint-Jacques et langoustines, sommités
de chou-fleur

Plat

Pièce de boeuf aux morilles, flan de
champignons

Dessert

Omelette Norvégienne flambée au Grand
Marnier

10 €
HORS BOISSONS

Menu 3

Plat

Poulet rôti Jus de rôti au thym
Gratin de pomme de terre

Dessert

Crème brûlée à la fève de tonka

Réservation au 07.89.96.43.82

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

PAIEMENT en CB à privilégier