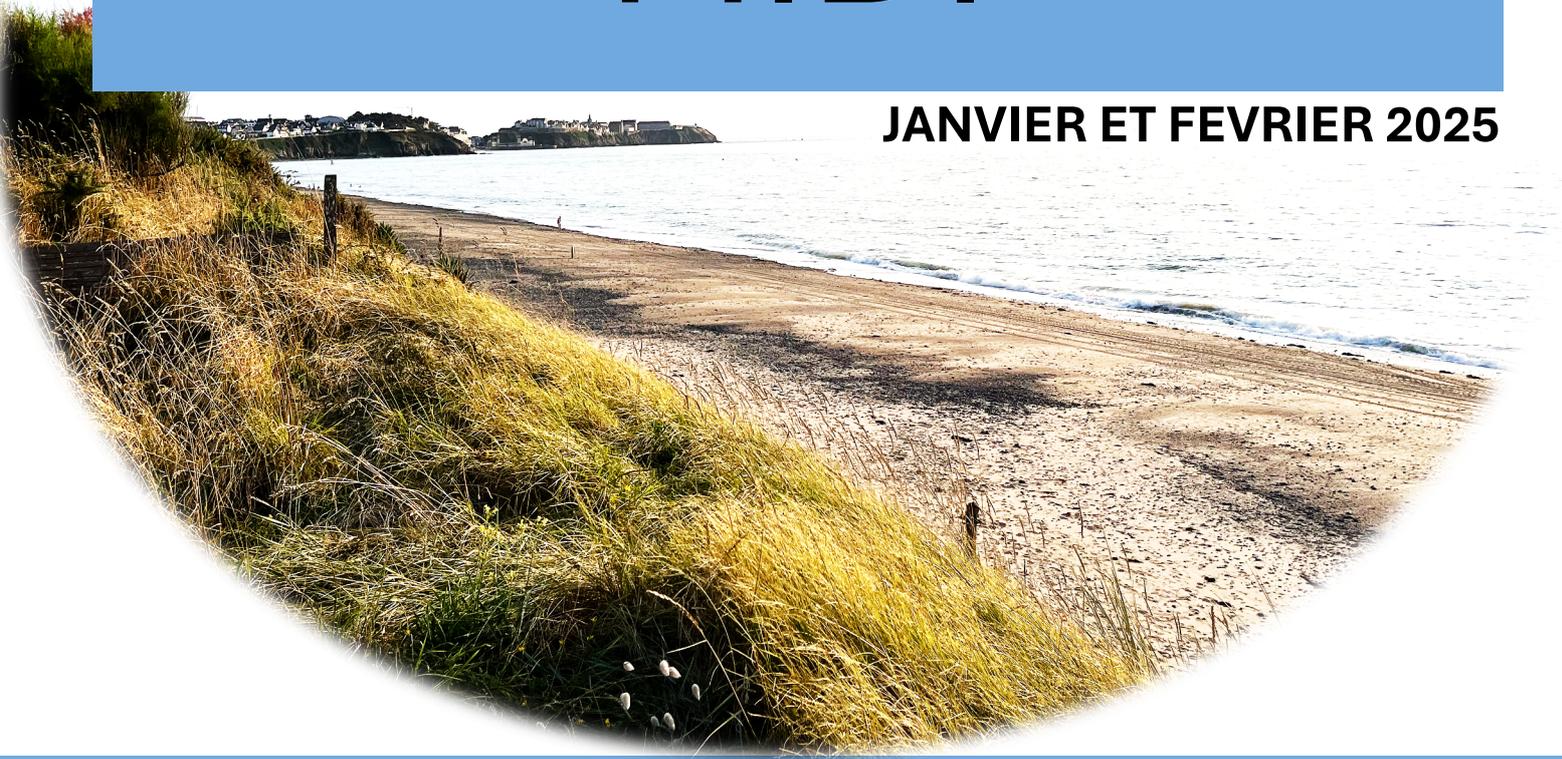


# MENUS

## MIDI

JANVIER ET FEVRIER 2025



### *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 06 au 10 JANVIER 2025

MARDI 07

janvier

14 €  
HORS BOISSONS

### Menu 1

**Entrée**

Œuf cocotte aux champignons et petits toasts

**Plat**

Blanquette de veau à l'ancienne

**Dessert**

Ananas flambés

JEUDI 09

janvier

14 €  
HORS BOISSONS

### Menu 1

**Entrée**

Œuf cocotte aux champignons et petits toasts

**Plat**

Blanquette de veau à l'ancienne

**Dessert**

Ananas flambés

VENDREDI 10

janvier

14 €  
HORS BOISSONS

### Menu 1

Formule Entrée/Plat ou Plat/Dessert à 10 € HORS BOISSONS

**Entrée**

Bulots Granvillais et sa mayonnaise

**Plat**

Pièce du boucher, sauce béarnaise et pommes pont-neuf

**Dessert**

Tarte aux pommes Normande



## SEMAINE DU 13 au 17 JANVIER 2025

**14 €**  
HORS BOISSONS

### Menu 1

**Entrée**

Œuf mimosa

**Plat**

Poulet sauté chasseur

**Dessert**

Poire Belle Hélène

**16 €**  
HORS BOISSONS

### Menu 2

Bienvenue à la table de Maurice la Carte d'hiver

**Entrée**

Velouté de butternut oeuf au coeur coulant et  
mouillettes  
ou  
La tarte du moment  
ou  
L'entrée du jour

**Plat**

Le retour de criée en papillote  
ou  
Magret de canard  
ou  
Le mijoté du moment

**Dessert**

La clémentine dans tous ses états  
ou  
Le biscuit tout chocolat coulant, crème glacée  
vanille maison, ananas et estragon  
ou  
Le dessert du jour

**MARDI 14**  
janvier

**JEUDI 16 janvier**

**16 €**  
HORS BOISSONS

## Menu 2

Bienvenue à la table de Maurice la Carte d'hiver

### Entrée

Velouté de butternut oeuf au coeur coulant et mouillettes

ou

La tarte du moment

ou

L'entrée du jour

### Plat

Le retour de criée en papillote

ou

Magret de canard

ou

Le mijoté du moment

### Dessert

La clémentine dans tous ses états

ou

Le biscuit tout chocolat coulant, crème glacée vanille maison, ananas et estragon

ou

Le dessert du jour

Réservation au 07.89.96.43.82

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

**PAIEMENT en CB à privilégier**

**VENDREDI 17**  
janvier

**14 €**  
HORS BOISSONS

## Menu 1

Formule Entrée/Plat ou Plat/Dessert à 10 € HORS BOISSONS

**Entrée** Bulots Granvillais et sa mayonnaise

**Plat** Pièce de boeuf du boucher grillée, sauce béarnaise et pommes pont-neuf

**Dessert** Tarte aux pommes Normande

**10 €**  
HORS BOISSONS

## Menu 2

**Plat** Saumon à l'oseille, pomme vapeur

**Dessert** Choux chantilly

**14 €**  
HORS BOISSONS

## Menu 3

1 verre de vin offert

**Entrée** Quiche lorraine

**Plat** Fricassée de volaille, pomme purée

**Dessert** Coupe glacée

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 20 au 24 JANVIER 2025

18 €  
HORS BOISSONS

### Menu 1 Thématique ASIE

LUNDI 20

janvier

Mise en  
bouche

Gyoza au porc

Entrée

Rouleau de printemps

Plat

Porc au caramel, nouilles sautées aux  
champignons

Dessert

Perles du Japon au lait de coco et fruits  
exotiques

MARDI 21

janvier

14 €  
HORS BOISSONS

### Menu 1

**Entrée** Potage Saint Germain et oeuf mollet

**Plat** Magret de canard, sauce poivre vert, pommes  
Darphin et carottes glacées

**Dessert** Tarte crumble, pomme rhubarbe

16 €  
HORS BOISSONS

### Menu 2

Bienvenue à la table de Maurice la Carte d'hiver

**Entrée** Velouté de butternut oeuf au coeur coulant et  
mouillettes

ou  
La tarte du moment

ou  
L'entrée du jour

**Plat** Le retour de criée en papillote

ou  
Magret de canard

ou  
Le mijoté du moment

**Dessert** La clémentine dans tous ses états

ou  
Le biscuit tout chocolat coulant, crème glacée  
vanille maison, ananas et estragon

ou  
Le dessert du jour

MERCREDI 22

janvier

18 €  
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** Tarte Mikado

JEUDI 23 janvier

16 €  
HORS BOISSONS

## Menu 1 \_ BISTRONOMIE

Menu à choix

Entrée

Œuf florentine, crème de chorizo  
Ou

Tartare aux deux saumons, pomme acidulée

Plat

Rognons à la Beaugé, écrasé de pomme de terre  
Ou

Choucroute de la mer

Dessert

Dame blanche  
Ou  
Crêpes flambées

VENDREDI 24

janvier

14 €  
HORS BOISSONS

## Menu 1

1 verre de vin offert

Entrée

Quiche lorraine

Plat

Fricassée de volaille, pomme purée

Dessert

Coupe glacée

10 €  
HORS BOISSONS

## Menu 2

Plat

Saumon à l'oseille, pomme vapeur

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 27 au 31 JANVIER 2025**



18 €  
HORS BOISSONS

**Menu 1**  
**Thématique USA**

LUNDI 27

janvier

**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)

Réservation au 07.89.96.43.82

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

**PAIEMENT en CB à privilégier**

MARDI 28

janvier

14 €  
HORS BOISSONS

### Menu 1 \_ EXAMEN

**Entrée**

Quiche aux champignons

**Plat**

Magret de canard à l'orange, pommes croquettes  
et céleri glacé

**Dessert**

Nougat glacé et coulis de fruits rouges

16 €  
HORS BOISSONS

### Menu 2

Bienvenue à la table de Maurice la Carte d'hiver

**Entrée**

Velouté de butternut oeuf au coeur coulant et  
mouillettes

ou

La tarte du moment

ou

L'entrée du jour

**Plat**

Le retour de criée en papillote

ou

Magret de canard

ou

Le mijoté du moment

**Dessert**

La clémentine dans tous ses états

ou

Le biscuit tout chocolat coulant, crème glacée  
vanille maison, ananas et estragon

ou

Le dessert du jour

MERCREDI 29

janvier

18 €  
HORS BOISSONS

### Menu 1

**Entrée**

Planche de charcuteries

**Plat**

Poulet rôti au citron, caviar d'aubergine et  
pommes noisette

**Dessert**

Éclair croustillant vanille/noisette

Réservation au 07.89.96.43.82

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

**PAIEMENT en CB à privilégier**

JEUDI 30 janvier

14 €  
HORS BOISSONS

### Menu 1 \_ EXAMEN

<b>Entrée</b>	Tarte aux légumes
<b>Plat</b>	Filet mignon de porc au caramel, tatin d'endives
<b>Dessert</b>	Assiette de fruits exotiques

16 €  
HORS BOISSONS

### Menu 3 \_ BISTRONOMIE

Menu à choix

<b>Mise en bouche</b>	Œuf florentine, crème de chorizo Ou Tartare aux deux saumons, pomme acidulée
<b>Entrée</b>	Rognons à la Beaugé, écrasé de pomme de terre Ou Choucroute de la mer
<b>Dessert</b>	Dame blanche Ou Crêpes flambées

Réservation au 07.89.96.43.82

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

**PAIEMENT en CB à privilégier**

VENDREDI 31  
janvier

16 €  
HORS BOISSONS

## Menu 1 \_ EXAMEN

**Entrée** Tarte à l'oignon, chèvre et miel

**Plat** Dos de lieu, sauce vin blanc, légumes de  
Créances fondants

**Dessert** Assortiment de crèmes brûlées

10 €  
HORS BOISSONS

## Menu 2

**Entrée** Oeuf Mollet Florentine

**Plat** Petit Salé aux lentilles



## SEMAINE DU 03 au 07 FEVRIER 2025

LUNDI 03  
février

18 €  
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 (fumés, gravlax et  
mariné)

Plat

Choucroute de la mer

Dessert

Pavlova aux fruits exotiques

MARDI 04  
février

14 €  
HORS BOISSONS

### Menu 1

Bienvenue à la table de Maurice la Carte d'hiver

Entrée

Velouté de butternut oeuf au coeur coulant et  
mouillettes

ou

La tarte du moment

ou

L'entrée du jour

Plat

Le retour de criée en papillote

ou

Magret de canard

ou

Le mijoté du moment

Dessert

La clémentine dans tous ses états

ou

Le biscuit tout chocolat coulant, crème glacée  
vanille maison, ananas et estragon

ou

Le dessert du jour

JEUDI 06 février

16 €  
HORS BOISSONS

## Menu 1 \_ EXAMEN

**Entrée** Terrine de poisson sauce cocktail

**Plat** Râble de lapin farci abricot sec et datte poêlée  
polenta et légumes glacés

**Dessert** Tarte citron meringuée

VENDREDI 07

février

16 €  
HORS BOISSONS

## Menu 1 \_ EXAMEN

**Entrée** Quiche de Saint-Jacques rôtie et écume ail et persil

**Plat** Fricassée de volaille au curry, semoule aux épices  
et fenouil fondant

**Dessert** Biscuit au chocolat coulant, coulis de mangue et  
crème glacée vanille maison

10 €  
HORS BOISSONS

## Menu 2

**Plat** Oeuf Mollet Florentine

**Dessert** Petit Salé aux lentilles

Réservation au 07.89.96.43.82

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

**PAIEMENT en CB à privilégier**