

Prix TTC - HORS BOISSONS



LYCÉE HÔTELIER
GRANVILLE
Maurice Marland

Mardi 23 septembre

»»»»»»»»»»
Les EMBRUNS

18 €

Mise en bouche surprise

Rouget rôti, bohémienne de légumes et beurre blanc

Entrecôte double, sauce béarnaise ou au poivre vert, pomme
grenaille rôties

Profiteroles et sa glace vanille faite maison

Les SALICORNES 2

16 €

Soupe de volaille façon chinoise

Truite Meunière, riz pilaf

Profiteroles

Jeudi 24 septembre

»»»»»»»»»»
Vendredi 25 septembre

16 €

Les SALICORNES 1

Planche apéritive

Quenelle de brochet sauce Nantua
Risotto arborio aux champignons

Bugnes lyonnaises, chantilly et chocolat



Nos mets sont susceptibles de contenir des allergènes. Se renseigner à l'accueil du restaurant ou auprès de nos élèves/étudiants.

Prix TTC - HORS BOISSONS

Lundi 29 septembre

18 €

Les EMBRUNS

Verrine cocktail

Méli-mélo de betterave et chèvre rit

Cœur de filet de saumon, marinière de coquillage et pâtes fraîches

Coupe glacée octobre rose



LYCÉE HÔTELIER
GRANVILLE
Maurice Marland

Les EMBRUNS

18 €

Mardi 30 septembre

Mise en bouche surprise

Rouget rôti, bohémienne de légumes et beurre blanc

Entrecôte double, sauce béarnaise ou au poivre vert, pomme grenaille rôties

Profiteroles et sa glace vanille faite maison

SOIR

Les Embruns

25 €

Tartare retour de pêche, chips de tapioca à l'estragon

Tempura de maquereau, frites de polenta citron vert et estragon, jus corsé d'étrilles

Filet d'agneau aux herbes, sauce romarin, tian de légumes et chips d'ail

Ganache Jivara citron, meringue, orange et nougatine



Nos mets sont susceptibles de contenir des allergènes. Se renseigner à l'accueil du restaurant ou auprès de nos élèves/étudiants.

Prix TTC - HORS BOISSONS

Jeudi 02 octobre

16 €

Les SALICORNES 1

Tartare de bulots de Granville et dorade au sésame

Carré d'agneau et tian de légumes de notre région

Tarte Tatin et caramel de cidre



Les SALICORNES 2

16 €

Soupe de volaille façon chinoise

Truite Meunière, riz pilaf

Profiteroles

Lundi 06 octobre

18 €

Les EMBRUNS

Verrine cocktail

Méli-mélo de betterave et chèvre rit

Cœur de filet de saumon, marinière de coquillage et
pâtes fraîches

Coupe glacée octobre rose



Nos mets sont susceptibles de contenir des allergènes. Se renseigner à l'accueil du restaurant ou auprès de nos élèves/étudiants.

Prix TTC - HORS BOISSONS

Mardi 07 octobre

Les EMBRUNS

Déclinaison rosée

18 €

Coupe cocktail du jour

Mignon de porc, sauce porto
Carottes et Chioggia

Omelette norvégienne aux fruits rouges flambée



SOIR

Les Embruns

25 €

Tricorne de confit de canard et chou rave

Rouget juste poêlé mousse aux lentilles, jus de cuisson et citron confit

Cannellonis foie gras, cèpes et artichaut, ½ pigeonneau rôti ou magret

Baba coco/passion, crème chantilly au miel et fine nougatine

18 €

Les EMBRUNS

Verrine cocktail

Méli-mélo de betterave et chèvre rit

Cœur de filet de saumon, marinière de coquillage et pâtes fraîches

Coupe glacée octobre rose



Lundi 13 octobre

Nos mets sont susceptibles de contenir des allergènes. Se renseigner à l'accueil du restaurant ou auprès de nos élèves/étudiants.

Prix TTC - HORS BOISSONS

Mardi 14 octobre

Les EMBRUNS

Déclinaison rosée

Coupe cocktail du jour

Mignon de porc, sauce porto

Carottes et Chioggia

Omelette norvégienne aux fruits rouges flambée

18 €



LYCÉE HÔTELIER
GRANVILLE
Maurice Marland



SOIR

Les Embruns

25 €

Gravlax de saumon, gelée citron et muscade, crème fouettée citron

Dôme de livarot, chutney courgette, sorbet poivron

Suprême de poule de Gournay aux herbes et cuisse fumée au thym.

Raviolis d'huître au risotto d'épeautre, jus de mâche

Crème brûlée à la fève tonka, compote pomme, poire et cannelle. Sorbet citron et huile d'olive



Nos mets sont susceptibles de contenir des allergènes. Se renseigner à l'accueil du restaurant ou auprès de nos élèves/étudiants.

Prix TTC - HORS BOISSONS

Jeudi 16 octobre

Les SALICORNES 1

16 €

Crème brûlée aux moules de
Bouchots

Poulet pochée vallée d'Auge et potée de légumes

Buffet de desserts gourmands



Les SALICORNES 2

16 €

Accras de poisson, purée de patate douce

Fricassée de volaille à la badiane, risotto aux
champignons

Déclinaison d'ananas

Vendredi 17 octobre

Les EMBRUNS

18 €

Marmite feuilletée du pêcheur au chouchen

Galette bretonne garniture au choix

vanille

Possibilité de **menu adapté aux enfants (quantités réduites) à 12,5 €** et de **menu végétarien**

Nos mets sont susceptibles de contenir des allergènes. Se renseigner à l'accueil du restaurant ou auprès de nos élèves/étudiants.

