

Prix TTC - HORS BOISSONS



LYCÉE HÔTELIER
GRANVILLE
Maurice Marland

Lundi 03 novembre



Les EMBRUNS

18 €

Assortiment de tapas et jambon tranché façon Cortador

Paella

Café gourmand hispanique



SOIR

Les Embruns

25 €

Amuse bouche : Velouté de châtaigne et œuf poché

Tarte fine de légumes à la grecque et carpaccio de st Jacques

Paupiette de poisson au noilly prat, flan de carottes et pommes à l'anglaise

Paris-brest revisité

Mardi 04 novembre



Les DUNES

12,5 €

Œuf cocotte aux champignons

Retour de pêche sauce au cidre, riz créole et fondue de poireaux

Délice de nos pâtisseries



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

Mercredi 05 novembre



LYCÉE HÔTELIER
GRANVILLE
Maurice Marland

8 €

Les DUNES

Oeuf mollet et crème de champignons

Choucroute de la mer

SOIR

25 €

Les Embruns

Amuse-bouche : Le velouté de potiron aux châtaignes et mouillettes de crevettes grises

Tartelette de Saint jacques et légumes, velouté au curry

Côte de bœuf aux échalotes caramélisées, jus au romarin
La pomme de terre dans tous ses états !

Tarte soufflée au chocolat et poire comice, sorbet poire et poivre de timut

8 €

Jeudi 06 novembre

Les DUNES

Filet d'églefin sauté et son beurre blanc accompagné de riz Pilaf

Tarte Tatin

16 €

Les SALICORNES 2

Accras de poisson, purée de patate douce

Fricassée de volaille à la badiane, risotto aux champignons

Déclinaison d'ananas

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



LYCÉE HÔTELIER
GRANVILLE
Maurice Marland

Jeudi 06 novembre



SOIR

25 €

Les Embruns

Assiette de fruits de mer farcis

Magret de canard aux framboises, pomme Gaufrette, purée de patate douce

Mousse au chocolat, ganache café et tuile vanille

Vendredi 07 novembre



12,5 €

Les DUNES

Potage julienne Darblay

Escalope de volaille viennoise, riz pilaf

Choux chantilly



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



LYCÉE HÔTELIER
GRANVILLE
Maurice Marland

Lundi 10 novembre

Les EMBRUNS

18 €

Assortiment de tapas et jambon tranché façon Cortador

Paella

Café gourmand hispanique

Mercredi 12 novembre

Les DUNES

8 €

Oeuf mollet et crème de champignons

Choucroute de la mer



SOIR

Les Embruns

25 €

Amuse-bouche : Bisque comme une île flottante

Risotto à l'aneth et coquillages farcis

Sole meunière, brochette de légumes anciens fondants

Tarte soufflée au chocolat et agrumes, sorbet orange safran



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



LYCÉE HÔTELIER
GRANVILLE
Maurice Marland

Jeudi 13 novembre

Les DUNES

Filet d'églefin sauté et son
beurre blanc, accompagné de
riz Pilaf

Tarte Tatin

8 €

Les SALICORNES 2

Jambon cru tranché façon Cortador

Filet de maquereau en tempura sauce vin
blanc, embeurrée de pomme de terre

Poire Condé, amandes caramélisée

16 €

SOIR

Les Embruns

Amuse-bouche : Encornet grillé, tapenade noire

Mousseline de poisson, épinard sauce américaine

Filet de bar au sésame et pavot, salsifis et champignon farci

Tarte au fromage blanc

25 €

Vendredi 14 novembre

Les DUNES

Potage Saint Germain aux
croûtons

Côtes de porc charcutière, purée de pomme de terre

Assortiment de choux à la crème

12,50 €



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



LYCÉE HÔTELIER
GRANVILLE
Maurice Marland

Lundi 17 novembre



Les EMBRUNS

18 €

Assortiment de tapas et jambon tranché façon Cortador

Paella

Café gourmand hispanique



SOIR

Les Embruns

Éclats d'Azur

25 €

Ktipiti et bavares menthe-fêta

Langoustine en croûte de kadaïf, chutney de tomates

Ballotine de daurade aux olives et épinards, polenta crémeuse

Panettone au citron, sorbet citron

Mardi 18 novembre



Les DUNES

12,50 €

Oeuf mimosa

Poulet rôti et légumes oubliés

TartInspiration sucrée de nos pâtissiers
"Mention Desserts de Restaurant"



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



LYCÉE HÔTELIER
GRANVILLE
Maurice Marland

MERCREDI 19 NOVEMBRE

8 €

Les DUNES

Piccata de porc à la moutarde à l'ancienne

Choux chantilly et sauce chocolat



SOIR

25 €

Les Embruns

Amuse-bouche : Consommé d'étrilles au safran, crème prise de petits pois

Le plateau de fruits de mer

Filet de daurade à l'oseille,
Pommes au four et tombée d'épinards frais

Tarte soufflée au chocolat et coing vanillé, sorbet citron vert

JEUDI 20 NOVEMBRE

8 €

Les DUNES

Poulet rôti et son jus au thym, accompagné d'un gratin de pommes de terre

Crème brûlée à la fève tonka



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.

Prix TTC - HORS BOISSONS

JEUDI 20 NOVEMBRE

SOIR

25 €

Les Embruns

Amuse-bouche : Potage saint germain

Raviole de chèvre et mâche, beurre nantais

Jambonnette de volaille farcie aux abricots et aux dattes braisée
endive meunière et betterave
glacée au miel

Pavlova aux fruits de saison

VENDREDI 21 NOVEMBRE

Les DUNES

12,50 €

Soupe de poissons accompagnée d'une sauce rouille

Darne de saumon "bonne femme" et légumes de saison

"Buchette" de nougat glacé, coulis de framboise

12,50 €

Les DUNES 2

Filet de daurade meunière tagliatelles et brocolis

Assiette de fromages affinés

Choux chantilly

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.



LYCÉE HÔTELIER
GRANVILLE
Maurice Marland



Prix TTC - HORS BOISSONS



LYCÉE HÔTELIER
GRANVILLE
Maurice Marland

Lundi 24 novembre

SOIR

25 €

Les Embruns

Douceur d'Automne, Esprit de Thanksgiving

Hot-bretzel & crème de potimarron

Salade Caesar aux bulots de Granville et son œuf parfait

Dinde farcie rôtie, jus réduit et Cranberry, champignons du moment

Comme un cheesecake acidulé fruité

Mardi 25 NOVEMBRE

Les DUNES

Œuf mimosa

Poulet rôti et légumes oubliés

TartInspiration sucrée de nos pâtisseries
"Mention Desserts de Restaurant"

12,50 €

18 €

Les EMBRUNS

Gnocchi aux cèpes

Velouté de potimarron et son œuf poché

Magret de canard, Déclinaison autour du champignon

Verrine chocolat, crumble noisette et sa crème légère

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



LYCÉE HÔTELIER
GRANVILLE
Maurice Marland

MERCREDI 26 NOVEMBRE

8 €

Les DUNES

Piccata de porc à la moutarde à l'ancienne

Choux chantilly et sauce chocolat



SOIR

25 €

Les Embruns

Croque chic 'madame à la truffe

Oeuf parfait aux effluves de homard de Chausey

Mouillette de carpaccio de Saint Jacques

Carré d'agneau rôti, jus à la badiane

Galette de pomme de terre et chou de Bruxelles

Intense chocolat en textures

JEUDI 27 NOVEMBRE

8 €

Les DUNES

Poulet rôti et son jus au thym, accompagné d'un gratin de pommes de terre

Crème brûlée à la fève tonka



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.

Prix TTC - HORS BOISSONS



LYCÉE HÔTELIER
GRANVILLE
Maurice Marland

Les SALICORNES 2

16 €

Jambon cru tranché façon Cortador

Filet de maquereau en tempura sauce vin blanc, embeurrée de pomme de terre

Poire Condé, amandes caramélisée



SOIR

Les Embruns

25 €

Amuse-bouche : Welsh Rarebit de camembert et jambon cru, chutney de poires

Scotch egg à l'andouille de Vire

Fish cake, chou vert frisé

Shortbread aux pommes et noix caramélisées, custard au caramel au beurre salé



VENDREDI 28 NOVEMBRE

Les DUNES

12,50 €

Soupe de poissons accompagnée d'une sauce rouille

Darne de colin pochée, sauce vin blanc et pommes vapeurs

Panna cotta coulis de framboise



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.

Prix TTC - HORS BOISSONS

VENDREDI 28 NOVEMBRE

12,50 €

Les DUNES 2

Escalope de dinde à la crème riz créole et carottes Vichy

Assiette de fromages affinés

Ile flottante

Lundi 01 décembre

25 €

Les EMBRUNS

Médailillon de homard, pomme acidulée, jus de carcasse

Assiette de saumon fumé, beurre citron et blinis maison

Ballotine de volaille aux morilles, déclinaison de mousselines de légumes

Omelette norvégienne

SOIR

Les Embruns

25 €

Escapade Scandinave

Cappuccino de crème de moules

Poissons fumés par nos soins, blinis aux herbes

mbonnette de volaille aux aïelles, pomme de terre hérisson

mousse poire, sauce 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

Mardi 02 DECEMBRE

Les DUNES

Planche apéritive à partager

Pièce de bœuf grillée sauce marchand de
vin et pommes allumettes

Profiteroles au chocolat

12,50 €



LYCÉE HÔTELIER
GRANVILLE
Maurice Marland

18 €

Les EMBRUNS

Gnocchi aux cèpes

Velouté de potimarron et son œuf poché

Magret de canard, Déclinaison autour du champignon

Verrine chocolat, crumble noisette et sa crème légère



SOIR

Les Embruns

SOIREE DES CHEFS



Restaurant Anne de Bretagne



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

MERCREDI 03 DECEMBRE

16 €

Les SALICORNES

Raviole de chèvre et mâche, beurre nantais

Magret de canard, sauce au cointreau et
pomme darphin

Poire belle-Hélène revisitée



SOIR

25 €

Les Embruns

Amuse-bouche : Soupe de poisson en cappuccino, tuile au
sésame

Œuf frit coulant, fricassée et crème de chanterelles

Caille farcie, jus de pomme réduit
Légumes de saison au beurre noisette

Intense chocolat en textures



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 04 DECEMBRE



LYCÉE HÔTELIER
GRANVILLE
~~~~~  
Maurice Marland

**16 €**

# Les SALICONRES

Salade de chèvre chaud  
(Œuf poché, lardons et toast aux chèvre)

— — —

## Estouffade de bœuf bourguignonne et ses pommes vapeur

— — —

## Buffet de desserts gourmands



# SOIR

**25 €**

## Les Embruns

## Amuse-bouche : Cheese sticks de comté, oignons rings

— — —

## Salade César aux bulots de Granville

...

## Filet de veau au sirop d'érable, chou-fleur rôti, pommes amandine

— — —

## Cheesecake coulis de cranberries, glace au peanuts butter



**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

**VENDREDI 05 DECEMBRE**

**Les DUNES**

**10 €**

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

---

Tarte aux pommes aux quatre épices et glace  
vanille

**Les DUNES 2**

**10 €**

Darne de lieu pochée velouté au pesto et  
pommes persillées

---

Riz au lait

**16 €**

**Les SALICORNES**

Coq au Riesling & Spaetzle

---

Fromages de nos régions Alsace

---

Forêt Noire



LYCÉE HÔTELIER  
**GRANVILLE**  
Maurice Marland



**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 08 décembre**



LYCÉE HÔTELIER  
**GRANVILLE**  
Maurice Marland

**25 €**

**Les EMBRUNS**

Médailon de homard, pomme acidulée, jus de carcasse

---

Assiette de saumon fumé, beurre citron et blinis maison

---

Ballotine de volaille aux morilles, déclinaison de mousselines de légumes

---

Omelette norvégienne

**SOIR**

**25 €**

**Les Embruns**

**Voyage au Pays du Soleil Levant**

Éclair truite fumée au wasabi

---

Beignets de gambas à la coriandre, jus corsé

---

Bar en croûte de sel aux algues wakamé, wok de légumes de saison

---

Parfait glacé au thé matcha



**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 09 DECEMBRE**

## **Les EMBRUNS**

Foie gras Maison Brioche maison et chutney

---

Carpaccio de saint jacques aux agrumes et baies roses

---

Ballotine de volaille farcie aux morilles

Légumes oubliés rôtis

---

Buffet de desserts

**25 €**



LYCÉE HÔTELIER  
**GRANVILLE**  
Maurice Marland

**SOIR**

## **Les Embruns**

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

---

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

---

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

---

Plateau de fromages

**25 €**

**MERCREDI 10 DECEMBRE**

## **LesDUNES**

Tartare aux 2 saumons, céleri et pomme acidulée

---

Pièce de boeuf aux morilles

Mousseline de carotte

---

Verrine de ganache aux cacahuètes et poires

**12,50 €**

**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 11 DECEMBRE**



LYCÉE HÔTELIER  
**GRANVILLE**  
Maurice Marland

**16 €**

**Les SALICONRES**

Buffet d'entrées

---

Dos de cabillaud, façon Meunière, Risotto aux  
champignons et endives braisées

---

Buffet de desserts gourmands

**16 €**

**Les SALICONRES 2**

Velouté de potimarron

---

Tortellinis de tacaud ail confit et coriandre, sauce  
gingembre

---

Foret noire

**SOIR**

**25 €**

**Les Embruns**

Amuse-bouche : Potage de butternut

---

Salade de quinoa, légumes de saison rôtis, vinaigrette de Tahini

---

Curry de légumes de saison, riz sauvage

---

Tarte tatin de pomme caramélisées au sirop d'érable, glace  
vanille pécan



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

**VENDREDI 12 DECEMBRE**



LYCÉE HÔTELIER  
**GRANVILLE**  
Maurice Marland

**Les DUNES**

**12,50 €**

Planche apéritive à partager  
---

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

Tarte aux pommes aux quatre épices et glace vanille



**Les DUNES 2**

**10 €**

Blanquette de veau riz pilaf  
---

Profiteroles

**16 €**

**Les SALICORNES**

Carbonnade flamande  
---

Fromages de nos régions  
---

Gaufre liégeoise

Pommes caramélisées & crème glacée au spéculos



**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



LYCÉE HÔTELIER  
**GRANVILLE**  
Maurice Marland

**Lundi 15 décembre**

**25 €**

## **Les EMBRUNS**

Médailon de homard, pomme acidulée, jus de carcasse

---

Assiette de saumon fumé, beurre citron et blinis maison

---

Ballotine de volaille aux morilles, déclinaison de mousselines de légumes

---

Omelette norvégienne



**SOIR**

## **Les Embruns**

**25 €**

**Rêve d'Hiver**

**Croque en bouche**

---

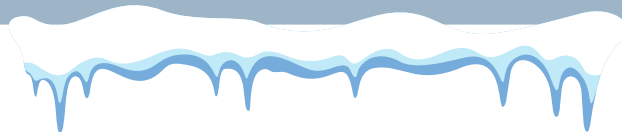
**Foie gras au pain d'épices et gelée de porto**

---

**Caille farcie, légumes racines comme un risotto**

---

**Déclinaison ananas, mangue, caramel**



**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 16 DECEMBRE**

**12,50 €**

**Les DUNES**

Saumon fumé maison et ses toasts

---

Coquilles Saint Jacques à la nage et risotto au citron

---

Délice de nos pâtisseries ou génoise chantilly confiture



**25 €**

**Les EMBRUNS**

Foie gras Maison Brioche maison et chutney

---

Carpaccio de saint jacques aux agrumes et baies roses

---

Ballotine de volaille farcie aux morilles

Légumes oubliés rôtis

---

Buffet de desserts

**SOIR**

**25 €**

**Les Embruns**

Tricorne de confit de canard et chou rave

---

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

---

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

---

Baba à la coco et passion, crème chantilly au miel et fine 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

**MERCREDI 17 décembre**

**Les DUNES**

**12,50 €**

Tartare aux 2 saumons, céleri et pomme acidulée

---

Pièce de boeuf aux morilles

Mousseline de carotte

---

Verrine de ganache aux cacahuètes et poires

**16 €**

**Les SALICONRES 2**

Saumon fumé "maison"

---

Nage de saint jacques et risotto au citron

---

Bûche de Noël

**SOIR**

**Les Embruns**

**25 €**

Amuse-bouche : Profiteroles de Saumon fumé par nos soins

---

Saint Jacques et le homard

---

Magret et le foie gras de canard

---

Omelette norvégienne



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 18 DECEMBRE**



LYCÉE HÔTELIER  
**GRANVILLE**  
Maurice Marland

**16 €**

**Les SALICONRES**

**Noël en Alsace**

Assiette de saumon fumé et ses produits d'accompagnements

---

Magret de canard aux aïelles et Spätzles au beurre noisette

---

Pain d'épices et poire pochée

**16 €**

**Les SALICONRES 2**

Velouté de potimarron

---

Tortellinis de tacaud ail confit et coriandre, sauce  
gingembre

---

Forêt noire

**SOIR**

**25 €**

**Les Embruns**

Amuse-bouche : Crème renversée de foie gras au caramel de  
pommeau, tuile de sarasin

---

Carpaccio de saint Jacques aux fruit de la passion

---

Ballottine de dorade au Noilly-Prat, légumes de saison

---

Dessert de Noël



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

**VENDREDI 19 DECEMBRE**



**Les DUNES**

**16 €**

Mignardise au saumon  
---

Cassolette de la mer  
---

Magret de canard aux airelles et ses légumes de  
saison  
---

Nougat glacé de Noël

Ho Ho Ho!

**Les DUNES 2**

**18 €**

Saumon fumé par nos soins, crème à l'aneth  
---

Magret de canard sauce au poivre piqué au romarin,  
écrasée de pomme vitelotte à la truffe  
---

Assiette gourmande de Noël



**Les SALICORNES**

**16 €**

Saint Jacques Yuzu/passion  
---

Tartare de boeuf et huître  
---

Daurade royale, petits légumes et beurre blanc  
---

Agrumes  
---

Chocolats

*Joyeux Noël*

