

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 pâtissiers



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

10 €

Les DUNES

Oeuf mollet et crème de champignons



SOIR

Les Embruns

25 €

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



Jeudi 06 novembre

Les DUNES

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

Tarte Tatin



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

Jeudi 06 novembre



LYCÉE HÔTELIER
GRANVILLE
Maurice Marland



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

Lundi 10 novembre

Les EMBRUNS

18 €

Assortiment de tapas et jambon tranché façon Cortador

Paella

Café gourmand hispanique

Mercredi 12 novembre

Les DUNES

10 €

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.



LYCÉE HÔTELIER
GRANVILLE
Maurice Marland

Prix TTC - HORS BOISSONS

Jeudi 13 novembre

Les DUNES

10 €

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

Tarte Tatin

16 €

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

SOIR

25 €

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

Vendredi 14 novembre

Les DUNES

12,50 €

Potage Saint Germain aux croûtons

Côtes de porc charcutière, purée de pomme de terre

Assortiment de choux à la crème

Prix TTC - HORS BOISSONS



LYCÉE HÔTELIER
GRANVILLE
Maurice Marland

Lundi 17 novembre

18 €

Les EMBRUNS

Assortiment de tapas et jambon tranché façon Cortador

Paella

Café gourmand hispanique



SOIR

Les Embruns

25 €

Éclats d'Azur

Ktipiti et bavarois menthe-féta

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

12,50 €

Les DUNES

Œuf mimosa

Poulet rôti et légumes oubliés

TartInspiration sucrée de nos pâtissiers
"Mention Desserts de Restaurant"



Prix TTC - HORS BOISSONS

MERCREDI 19 NOVEMBRE



LYCÉE HÔTELIER
GRANVILLE
Maurice Marland

Les DUNES

10 €

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

Les DUNES

10 €

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

Les Embruns

25 €

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

Lundi 24 novembre



SOIR



LYCÉE HÔTELIER
GRANVILLE
Maurice Marland

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

12,50 €

Poulet rôti et légumes oubliés

TartInspiration sucrée de nos pâtissiers
"Mention Desserts de Restaurant"

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

MERCREDI 26 NOVEMBRE

Les DUNES

Piccata de porc à la moutarde à l'ancienne

Choux chantilly et sauce chocolat



SOIR

Les Embruns

25 €

Croque chic 'madame à la truffe

Œuf 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

Les DUNES

10 €

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.



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

25 €

Les Embruns

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



LYCÉE HÔTELIER
GRANVILLE
Maurice Marland

Les DUNES 2

12,50 €

Escalope de dinde à la crème riz créole et carottes Vichy

Assiette de fromages affinés

Île flottante

Lundi 01 décembre



Les EMBRUNS

25 €

Médaillon 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

Embonnette de volaille aux airelles, 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

12,50 €

Pièce de bœuf grillée sauce marchand de vin et pommes allumettes

Profiteroles au chocolat

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.



LYCÉE HÔTELIER
GRANVILLE
Maurice Marland

Prix TTC - HORS BOISSONS

MERCREDI 03 DECEMBRE



LYCÉE HÔTELIER
GRANVILLE
Maurice Marland

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

10 €

Les DUNES 2

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.



Lundi 08 décembre

25 €

Les EMBRUNS

Médaillon 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

25 €

SOIR

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

i

Prix TTC - HORS BOISSONS

Mardi 09 DECEMBRE

Les EMBRUNS

Foie gras Maison Brioche maison et chutney

25 €

Carpaccio de saint jacques aux agrumes et baies roses

Ballotine de volaille farcie aux morilles

Légumes oubliés rôtis

Buffet de desserts

 **25 €**

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

MERCREDI 10 DECEMBRE

 **12,50 €**

Les DUNES

Tartare aux 2 saumons, céleri et pomme acidulée

Pièce de boeuf aux morilles
Mousseline de carotte

Verrine de ganache aux cacahuètes et poires



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 SALICORNES

10 €

Les DUNES 2

Blanquette de veau riz pilaf

Profiteroles

16 €

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

Médaillon 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

25 €

SOIR



Les Embruns

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 pâtissiers 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



LYCÉE HÔTELIER
GRANVILLE
Maurice Marland

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

25 €

Les Embruns



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



LYCÉE HÔTELIER
GRANVILLE
Maurice Marland

JEUDI 18 DECEMBRE

16 €

Les SALICONRES

Noël en Alsace

Assiette de saumon fumé et ses produits d'accompagnements

Magret de canard aux airelles et Spätzles au beurre noisette

Pain d'épices et poire pochée



Les SALICONRES 2

16 €

Velouté de potimarron

Tortellinis de tacaud ail confit et coriandre, sauce gingembre

Foret 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



Prix TTC - HORS BOISSONS

VENDREDI 19 DECEMBRE



LYCÉE HÔTELIER
GRANVILLE
Maurice Marland

16 €

Les DUNES

Mignardise au saumon

Cassolette de la mer

Magret de canard aux airelles et ses légumes de saison

Nougat glacé de Noël

18 €

Les DUNES 2

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

16 €

Les SALICORNES

Saint Jacques Yuzu/passion

Tartare de boeuf et huître

Daurade royale, petits légumes et beurre blanc

Agrumes

Chocolats

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

Ho Ho Ho!

