

# 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

**10 €**

**Les DUNES**

Oeuf mollet et crème de champignons

---

Choucroute de la mer

**SOIR**

**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

**25 €**

**10 €**

**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**

**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.

# 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

**10 €**

### 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**



**18 €**

**Les EMBRUNS**

Assortiment de tapas et jambon tranché façon Cortador

---

Paella

---

Café gourmand hispanique



**SOIR**

**Les Embruns**

**25 €**

**Éclats d'Azur**

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 pâtisseries  
"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**

**10 €**

**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**

**10 €**

**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**

**10 €**

**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

---

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**

**10 €**

**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



LYCÉE HÔTELIER  
**GRANVILLE**  
Maurice Marland

**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



**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**

---

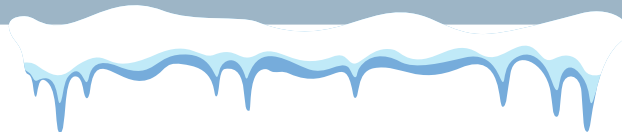
**Foie gras au pain d'épices et gelée de porto**

---

**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 aïelles 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*

