



Prix TTC - HORS BOISSONS

**Lundi 24 février**

**Les Embruns**

**Restaurant  
FERME**



**Master classe sur la  
région viticole  
Champagne**  
pour les étudiants  
de deuxième année  
BTS MHR



**SOIR**

**Les Embruns**

**25 €**

**Influences anglo-saxones : cuisine fusion Normandie-Amérique du NORD**

La "Caesar salad" revisitée

---

Le Filet mignon de veau glacé au sirop d'érable garniture de saison

---

Cheesecake, coulis aux cranberries, poires caramélisées



Possibilité de **menu adapté aux enfants (quantités réduites) à 8 €** 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

**Mardi 25 février**

**Les Dunes**

**Les Salicornes 2**

**Restaurant  
FERME**

**Les Salicornes 1**

**Restaurant  
FERME**

**Restaurant  
FERME**



**Du 22 février au 2 mars, Paris accueillera la 61ème édition du Salon International de l'Agriculture**, événement phare célébrant "L'Agriculture, cette fierté française !". Avec plus de 4000 animaux représentant 350 races différentes, ce salon offre un panorama unique de la diversité et du dynamisme du monde agricole français.

**Le CNIEL au Salon de l'Agriculture 2025 : L'avenir durable de la filière laitière française**

Le Centre National Interprofessionnel de l'Économie Laitière (CNIEL) célèbre son 51ème anniversaire au Salon de l'Agriculture 2025, mettant en lumière son rôle crucial dans la transformation et l'évolution de la filière laitière française.

**Mercredi 26 février**

**Les Embruns**

**18 €**

Duo de pétoncles et polenta  
croustillante, crémeux de céleri et  
lard croustillant

---

Tartare de bœuf au couteau retour  
des Indes, échalotes confites

---

Dessert de restaurant



**SOIR**

**Les Embruns**

**25 €**

Canada et USA au pays des produits Normands!

Salade César aux bulots de Granville

---

Filet mignon de veau glacé au sirop d'érable

---

Cheesecake, caramel au beurre salé



Possibilité de **menu adapté aux enfants (quantités réduites) à 8 €** 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.**



**Jeudi 27 février**

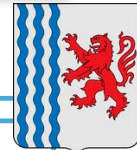
## Les Dunes

**12,50 €**

Œuf farcis Chimay  
---  
Bœuf Bourguignon  
---  
Choux Chantilly

## Les Salicornes 1

**16 €**



### Menu Aquitaine

Chipiron farci beurre  
rouge  
---  
Carré de porc crouste  
d'herbes piperade  
---  
Gâteau basque et  
cerises flambées

## Les Salicornes 2

**Restaurant  
FERME**

**SOIR**

## Les Embruns

**25 €**

VINS ET GASTRONOMIE INTUITIVE

Mise en bouche créative  
---

Entrée « retour de la criée »  
---

Carré d'agneau en croûte d'herbes et ses petits légumes de saison  
---

Assiette gourmande



Possibilité de **menu adapté aux enfants (quantités réduites) à 8 €** 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.**



**Vendredi 28 février**



# Express

## Les Dunes 1

**12,50 €**

Formule express  
Entrée/Plat ou  
Plat/Dessert

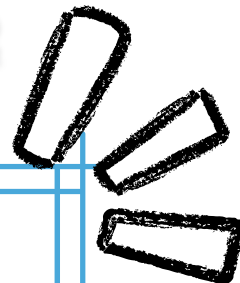
Planche apéritive à  
partager  
---  
Fricassée de volaille à  
l'ancienne et légumes  
---  
Baba au rhum

## Les Dunes 2

**12,50 €**

Formule express

Crème façon Agnès Sorel  
---  
Dos de saumon à  
l'unilatéral, carottes  
glacées au miel



## Les Salicornes

**16 €**

**SAVEURS D'AQUITAINE**



RÉGION  
**Nouvelle-  
Aquitaine**

Oeuf cocotte aux effluves de foie gras  
Mouillettes landaises  
---

Côte de bœuf grillée bordelaise  
Galette de pomme de terre Sarladaise  
et piperade  
---



Gâteau basque, sorbet cerise au piment  
d'Espelette et coulis kiwi



Possibilité de **menu adapté aux enfants (quantités réduites) à 8 €** 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.**

# Semaine du 03 au 07 Mars 2025

## Prix TTC - HORS BOISSONS



LYCÉE HÔTELIER  
**GRANVILLE**  
Maurice Marland

**Lundi 03 mars**

# CARNAVAL

**Les Embruns**

**18€**

**Menu Asie**

Gyoza au porc  
---

Rouleau de printemps  
---

Porc au caramel, nouilles sautées aux champignons  
---

Perles du Japon au lait de coco et fruits exotiques



Possibilité de **menu adapté aux enfants (quantités réduites) à 8 €** 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



**Mardi 04 mars**



### Les Dunes



**Restaurant  
FERME**

### Les Salicornes 1



**Restaurant  
FERME**

### Les Salicornes 2

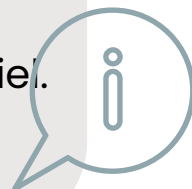


**Restaurant  
FERME**



### **Carnaval de Granville 2025 : Une Tradition Festive Unique et Historique**

La 151<sup>ème</sup> édition du Carnaval de Granville se déroulera du 28 février au 4 mars 2025, perpétuant une tradition maritime riche de plus de 150 ans. Né en 1872 en hommage aux pêcheurs de Terre-Neuve, cet événement est aujourd'hui reconnu par l'UNESCO comme patrimoine culturel immatériel.



Possibilité de **menu adapté aux enfants (quantités réduites) à 8 €** 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.**



**Mercredi 05 mars**

## Les Embruns

**18 €**

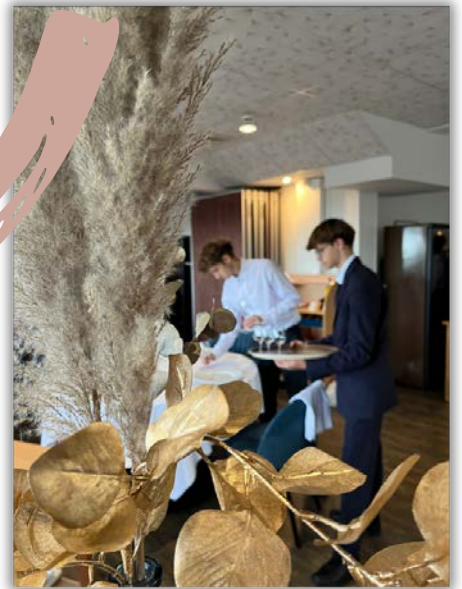
Duo de pétoncles et polenta  
croustillante, crémeux de céleri et  
lard croustillant

---

Tartare de bœuf au couteau retour  
des Indes, échalotes confites

---

Dessert de restaurant



## SOIR

## Les Embruns

**25 €**

**Au soleil de la Méditerranée**

Langoustine en croûte de Kadaïf, kassoundi de tomate

---

Carré d'agneau aux épices et agrumes, garniture de saison, semoule et pois  
chiche

---

Panettone au citron, sorbet citron



Possibilité de **menu adapté aux enfants (quantités réduites) à 8 €** 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.**





**Jeudi 06 mars**

## Les Dunes

**12,50 €**

Œuf farcis Chimay

---

Bœuf Bourguignon

---

Choux Chantilly

## Les Salicornes 1

**16 €**

### **Menu Normandie**

Huitres chaudes, duxelles de champignons au pommeau, coquillages farcis

---

Mousseline de poisson sauce crustacés

---

Plateau de fromages normands

---

Douillon aux pommes

## Les Salicornes 2

**Restaurant  
FERME**

prévithal  
[ thalaso ]  
[ spa ]  
marin

### **CONCOURS de cuisine PREVITHAL THALASO SPA MARIN**

LA NORMANDIE : entre Mer & Jardin



## SOIR

### Les Embruns

**25 €**

VINS ET GASTRONOMIE  
INTUITIVE

Sashimi cuit à l'huile de sésame sur omelette aux algues Nori

---

Cabillaud black cod et sa sauce miso saikyo et yuzu

Ou

Magret de canard laqué et son accompagnement

---

Cheesecake au thé vert Matcha et litchis flambés

Possibilité de **menu adapté aux enfants (quantités réduites) à 8 €** 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.**



**Vendredi 07 mars**



## Les Dunes 1

**12,50 €**

### **Formule EXPRESS BINAIRE à 10 € HORS BOISSONS**

Poulet cocotte « grand-  
mère » et petits légumes

---

Assiette de fromages  
normands

---

Savarin chantilly

## Les Dunes 2

**10 €**

### **Formule EXPRESS BINAIRE**

Crème façon Agnès Sorel

---

Dos de saumon à  
l'unilatéral, carottes  
glacées au miel



## Les Salicornes

**16 €**

### **SAVEURS DE BRETAGNE**

Velouté de chou-fleur en carpaccio  
d'andouille de Guémené, allumette aux  
fromages

---

La cotriade de poissons de roche aux  
cocos de Paimpol, sauce mousseline

---

Bavarois caramel beurre salé et pomme  
confite, petit palet breton et glace  
sarrasin



Possibilité de **menu adapté aux enfants (quantités réduites) à 8 €** 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

## Lundi 10 mars

### Les Embruns

**18€**



**PÉRIGORD**

Tartare de magret de canard aux algues marines et gingembre

---

Garbure

---

Magret de canard aux fruits secs pommes sarladaises, écume  
d'ail

---

Cheese cake aux noix caramélisées



## SOIR

### Les Embruns

**25 €**

Saint jacques flambées au Whisky  
Garniture de saison

---

Lieu jaune en ballotine sauce Noilly Prat  
et petits légumes

---

Fromages affinés

---

Assiette de gourmandises



Possibilité de **menu adapté aux enfants (quantités réduites) à 8 €** 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



**Mardi 11 mars**



## Les Dunes

**12,50 €**

Œufs mimosa
---
Entrecôte double grillée
Purée de butternut
---
Tarte en bande aux fruits

## Les Salicornes 1

**16 €**



<b>Menu Normandie</b>
Coquillages farcis
---
Carré d'agneau en croûte d'herbe, carottes glacées et polenta
---
Douillon aux pommes



## Les Salicornes 2

**Restaurant  
FERME**



**SOIR**

## Les Embruns

**25 €**

Noix de Saint-Jacques, beurre émulsionné aux agrumes
---
Filet de sole à la dieppoise
---
Carré de veau poêlé garniture normande
---
Duo de tarte chocolat et citron



Possibilité de **menu adapté aux enfants (quantités réduites) à 8 €** 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.**

**Mercredi 12 mars**

**Les Embruns**

**Restaurant  
FERME**



## **Bien Manger en Normandie 2025 : L'Innovation Culinaire au Service de la Restauration Scolaire**

Pour sa 20ème édition, le challenge "Bien Manger en Normandie" (BMN) confirme son statut d'événement référence dans la valorisation de la restauration scolaire normande. Cette compétition unique met en lumière la créativité, la qualité et l'engagement des professionnels de la restauration collective.

Le principe : un binôme composé d'un chef de cuisine et d'un élève, invité à revisiter les codes de la restauration scolaire. L'objectif est double : proposer des menus innovants tout en valorisant les produits locaux et le patrimoine gastronomique normand.



**SOIR**

**Les Embruns**

**25 €**

**Voyage en Normand'Asie**

Nem de Camembert et Andouille de Vire

---

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

---

Parfait glacé au thé Matcha et ananas rôti



Possibilité de **menu adapté aux enfants (quantités réduites) à 8 €** 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.**



**Jeudi 13 mars**



## Les Dunes

**12,50 €**

Œufs brouillés en feuilletage  
---  
Poulet grillé à l'américaine  
Sauce diable  
Pommes paille et légumes  
grillés  
---  
Duo de crêpes soufflées et  
flambées

## Les Salicornes 1

**16 €**

### Menu Bretagne

Coquilles saint jacques  
sautés au cidre, purée de  
choux fleurs  
---  
Filet de bar sauté sauce  
hollandaise, flan de carottes,  
cœur d'artichauts  
---  
Kouign amann



## Les Salicornes 2

**Restaurant  
FERME**



**SOIR**

## Les Embruns

**25 €**

**VINS ET GASTRONOMIE  
INTUITIVE**

Médailon de lotte à la poitrine fumés et bouillon d'herbes fraîches  
---  
Effilochée de raie à la grenobloise et ses petits légumes de saison  
---  
Vacherin aux agrumes



Possibilité de **menu adapté aux enfants (quantités réduites) à 8 €** 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.**



## Vendredi 14 mars

### Les Dunes 1

**12,50 €**

Formule express  
Plat/Fromage ou  
Plat/Dessert

Lasagnes de saumon et  
épinards, sauce vin blanc  
---

Plateau de fromage et son  
mesclun de salade  
---

Tarte fine aux pommes  
Chantilly

### Les Dunes 2

**12,50 €**

Formule Express

Choucroute de la mer  
sauce vin blanc  
---

Verrine chocolat-  
cacahuète

### Les Salicornes

**16 €**

#### SAVEURS DE NORMANDIE

Œuf de caille et Saint Jacques au plat,  
épinards au beurre d'Isigny, écume  
fumée à l'andouille de Vire  
---

Mignon de cochon de lait lardé, sauce  
Livarot

Lentilles vertes bio de Normandie « La  
Ferme de la Vayande »  
----

Tarte fine aux poires, caramel de cidre  
et glace « teurgoule »



**JOB**

### **Salons pour l'Emploi en Normandie 2025 : Votre Tremplin Professionnel**

La Normandie confirme son engagement pour l'insertion professionnelle à travers une série de salons dédiés à l'emploi en 2025. Ces événements représentent une opportunité unique pour les demandeurs d'emploi, les jeunes diplômés et les professionnels en reconversion de rencontrer directement des recruteurs et construire leur parcours professionnel.

Possibilité de **menu adapté aux enfants (quantités réduites) à 8 €** 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

**Lundi 17 mars**

**Les Embruns**

**18€**



# Alsace

Flammekueche, espuma maroilles

---

Spaetzle aux champignons et lard fumé paysan

---

Dos de sandre poêlé sauce raifort, crémeux céleri/pois cassé

---

Tarte mirabelle, mirabelle flambée, ganache chocolat blanc/verveine



**SOIR**

**Les Embruns**

**Restaurant  
FERME**



Possibilité de **menu adapté aux enfants (quantités réduites) à 8 €** 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



**Mardi 18 mars**



## Les Dunes

**12,50 €**

Oufs brouillés aux  
herbes en feuilletage

---

Papillote d'églefin, petits  
légumes et pommes  
fondantes  
Beurre blanc

---

Crêpes soufflées et fruits  
flambés

## Les Salicornes 1

**Restaurant  
FERME**

## Les Salicornes 2

**Restaurant  
FERME**



**SOIR**

## Les Embruns

**25 €**

Rillettes de saumon aux pommes acidulées

---

Tartare de boeuf maison, pomme allumettes

---

Carré d'agneau rôti et garniture méditerranéenne

---

Pavlova aux agrumes et coulis de fruit



Possibilité de **menu adapté aux enfants (quantités réduites) à 8 €** 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.**

**Mercredi 19 mars**

## **Les Embruns**

**18€**

Complicité de rouget et poivron rouge  
mariné, polenta croustillante

---

Poitrine de porc laquée aux pistaches,  
purée à la vanille, chutney ananas

---

Fondant au chocolat



### **Congrès AFLYHT 2025 : L'Excellence de la Formation Hôtelière en Mouvement**

Du 19 au 21 mars 2025, Saint-Malo accueillera la 20ème édition du Congrès de l'Association Française des Lycées Hôteliers (AFLYHT), événement majeur de la formation professionnelle dans les métiers de l'hôtellerie et de la restauration.

Possibilité de **menu adapté aux enfants (quantités réduites) à 8 €** 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.**



**Jeudi 20 mars**



## Les Dunes

**12,50 €**

Œufs brouillés en feuilletage  
---  
Poulet grillé à l'américaine  
Sauce diable  
Pommes paille et légumes  
grillés  
---  
Duo de crêpes soufflées et  
flambées

## Les Salicornes 1

**Restaurant  
FERME**

## Les Salicornes 2

**Restaurant  
FERME**



**SOIR**

## Les Embruns

**25 €**

VINS ET GASTRONOMIE  
INTUITIVE

Saint Jacques juste snackée et son jus corsé  
---

Effilochée de cochon en cuisson longue, purée de Joël Robuchon  
---

Tartelette noisette chocolat d'Aurélien Cohen



Possibilité de **menu adapté aux enfants (quantités réduites) à 8 €** et de **menu végétarien**

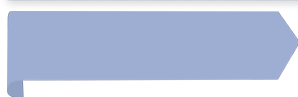
**Nos mets sont susceptibles de contenir des allergènes. Se renseigner à l'accueil du restaurant ou auprès de nos élèves/étudiants.**



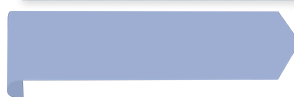
**Vendredi 21 mars**

Express

**Les Dunes 1**



**Les Dunes 2**



**Restaurant  
FERME**

**Restaurant  
FERME**

**Les Salicornes**



**Restaurant  
FERME**



Possibilité de **menu adapté aux enfants (quantités réduites) à 8 €** 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.**

# Semaine du 24 au 28 Mars 2025

Prix TTC - HORS BOISSONS

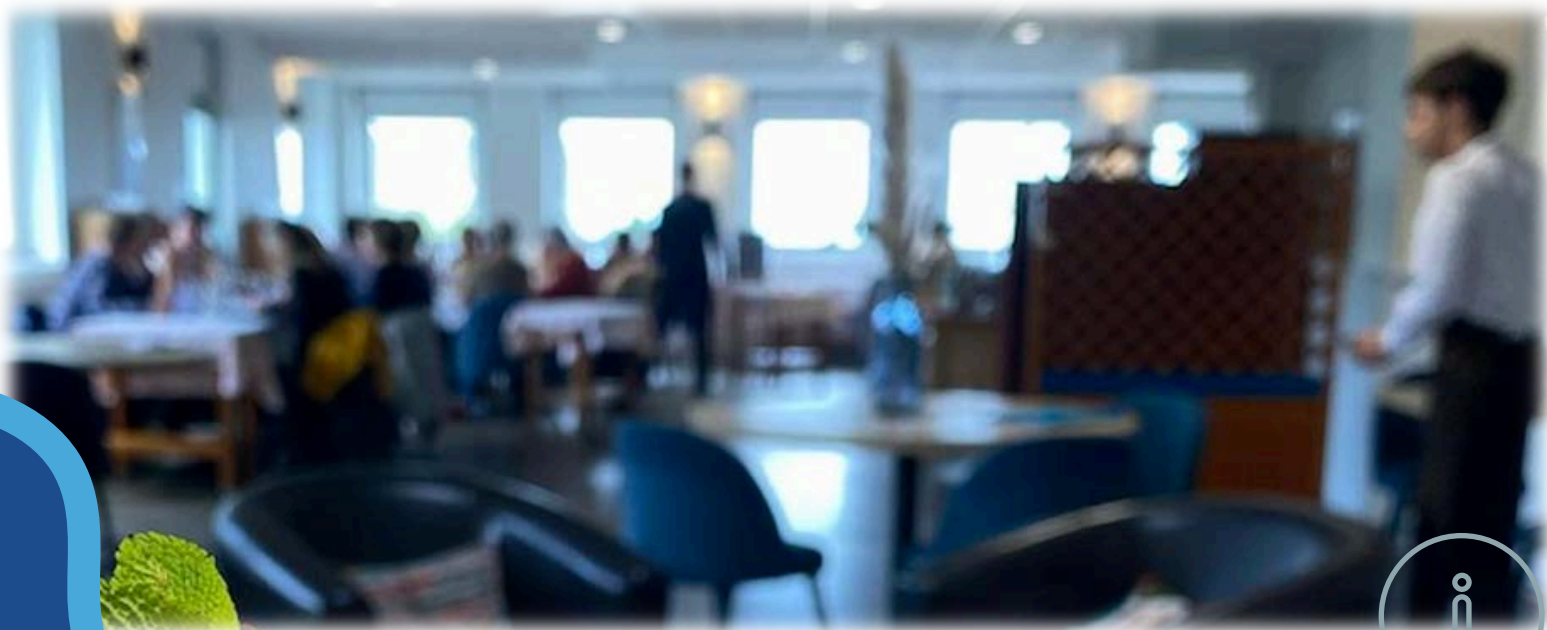


LYCÉE HÔTELIER  
**GRANVILLE**  
Maurice Marland

**Lundi 24 mars**

**Les Embruns**

**Restaurant  
FERME**



Possibilité de **menu adapté aux enfants (quantités réduites) à 8 €** 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



**Mardi 25 mars**



## Les Dunes

**12,50 €**

Potage Saint-Germain  
aux croûtons

---

Dorade grillée (entière  
et/ou filet), fenouil  
glacé

Sauce béarnaise

---

Mille-feuilles à la fève de  
tonka

Caramel au beurre salé

## Les Salicornes 1

**16 €**



### **Menu Bretagne**

Huîtres chaudes

---

Filet de bar au beurre  
blanc, flan de choux fleur

---

Kouign Amann, glace au  
sarrasin



## Les Salicornes 2

**Restaurant  
FERME**



**SOIR**

## Les Embruns

**25 €**

Gravlax de saumon maison

---

Salade façon périgourdine et oeuf poché

---

Bar en croute de sel, déclinaison de fenouil

---

Tarte mikado



Possibilité de **menu adapté aux enfants (quantités réduites) à 8 €** 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

**Mercredi 26 mars**

**Les Embruns**

**18€**

Complicité de rouget et poivron rouge  
mariné, polenta croustillante

---

Poitrine de porc laquée aux pistaches,  
purée à la vanille, chutney ananas

---

Fondant au chocolat



Possibilité de **menu adapté aux enfants (quantités réduites) à 8 €** 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.**



**Jeudi 27 mars**



## Les Dunes

**12,50 €**

Potage Saint-Germain aux  
croûtons

---

Dorade grillée (entière et/ou  
filet), fenouil glacé  
Sauce béarnaise

---

Mille-feuilles à la fève de  
tonka

Caramel au beurre salé

## Les Salicornes 1

**Restaurant  
FERME**

## Les Salicornes 2

**Restaurant  
FERME**

**SOIR**

## Les Embruns

**25 €**

**Menu Examen**

Entrée « retour de la criée »

---

Carré d'agneau en croûte d'herbes et ses petits légumes de saison

---

Assiette gourmande



Possibilité de **menu adapté aux enfants (quantités réduites) à 8 €** 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.**





**Vendredi 28 mars**



**Les Dunes 1**



**Restaurant  
FERME**

***Express***  
**Les Dunes 2**

**10 €**



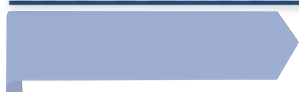
**Formule EXPRESS BINAIRE**

Burger

---

Coupe glacée, cookies

**Les Salicornes**



**Restaurant  
FERME**



## **Rando Marland 2025 : L'Aventure Gastronomique et Sportive de Granville**

Le samedi 29 mars 2025, Granville vibrera au rythme de la Rando Marland, un événement unique qui allie passion sportive et excellence culinaire.

Organisée par le lycée hôtelier Maurice Marland, cette randonnée est bien plus qu'une simple balade : c'est une véritable expérience gustative et patrimoniale. Parcourant environ 20 kilomètres à travers les paysages granvillais, les participants découvriront une succession de haltes gastronomiques préparées avec passion par les élèves du lycée. Chaque étape sera une invitation à découvrir les saveurs locales, concoctées par de futurs professionnels de la restauration.



Possibilité de **menu adapté aux enfants (quantités réduites) à 8 €** 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.**



## 2025

**Lundi 31 mars**

Prix TTC - HORS BOISSONS

**Les Embruns**

**Restaurant  
FERME**



**SOIR**

**Les Embruns**

**Restaurant  
FERME**



Possibilité de **menu adapté aux enfants (quantités réduites) à 8 €** 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



**Mardi 01 avril**



## Les Dunes

**12,50 €**

Crème de champignons
---
Carré de porc poêlé
Pommes fondantes
---
Flan pâtissier à la vanille

## Les Salicornes 1

**16 €**

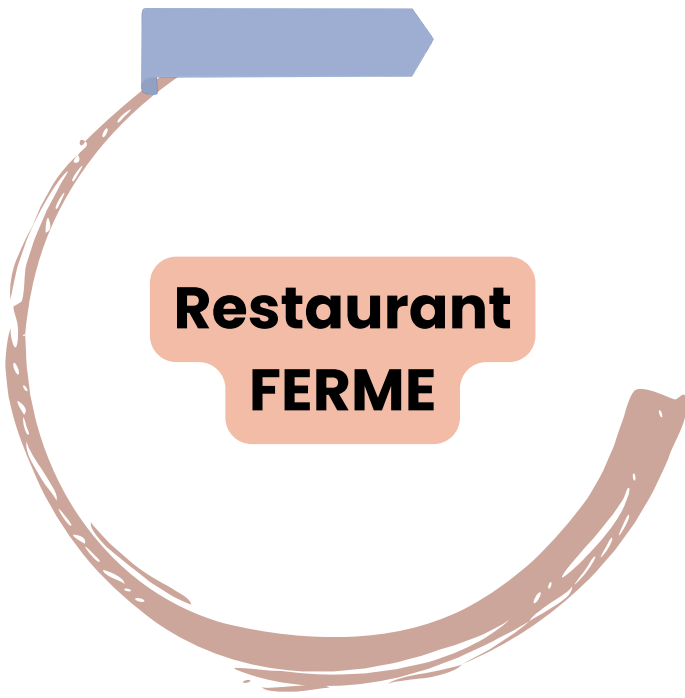
<b>Menu Aquitaine</b>
Chipirons farcis
---
Magret de canard à l'orange, pomme darphin
---
Gâteau Basque



RÉGION  
**Nouvelle-Aquitaine**

## Les Salicornes 2

**8 €**



**Restaurant  
FERME**



Possibilité de **menu adapté aux enfants (quantités réduites) à 8 €** 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.**

**Mercredi 02 avril**

**Les Embruns**

**18€**

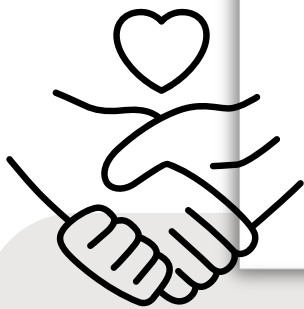
Fraîcheur de betterave aux herbes,  
oignons nouveaux, yaourt grec et huile  
verte

---

Jambonnette de volaille farcie aux petits  
légumes, risotto aux fèves

---

Dessert de restaurant



**La Tablee  
des Chefs**

**La Tablee des Chefs 2025 : Quand Gastronomie Rime avec  
Solidarité**

Depuis plus de deux décennies, La Tablee des Chefs poursuit sa mission de transformation sociale à travers la cuisine, en conjuguant expertise culinaire et engagement humanitaire. L'édition 2025 confirme l'ambition de l'association : faire de la gastronomie un formidable outil de solidarité et d'éducation.

Possibilité de **menu adapté aux enfants (quantités réduites) à 8 €** 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.**



**Jeudi 03 avril**



**Les Dunes**



**Restaurant  
FERME**

**Les Salicornes 1**



**Restaurant  
FERME**

**Les Salicornes 2**



**Restaurant  
FERME**

**SOIR**



**Les Embruns**

**25 €**

**Menu Examen**

Ravioles de homard dans un bouillon safrané

---

Magret de canard aux aïelles et ses légumes de saison

---

Assiette gourmande



Possibilité de **menu adapté aux enfants (quantités réduites) à 8 €** 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.**



**Vendredi 04 avril**



## Les Dunes 1

**12,50 €**

Œufs mimosas

---

Curry de volaille, riz Madras

---

Ananas flambés au Rhum  
de la Martinique, sorbet noix  
de coco

## Les Dunes 2

**Restaurant  
FERME**



## Les Salicornes

**16 €**

Déjeuner dégustation : "BATTLE DE PRINTEMPS"

L'œuf et la Saint Jacques

---

L'agneau, l'asperge et les nouilles fraîches

---

La fraise et la crêpe



Possibilité de **menu adapté aux enfants (quantités réduites) à 8 €** 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.**