



Lundi 19 JANVIER



DÎNER

Les Embruns

25 €

Jardin des Saveurs

Bavarois de céleri et noix

Gnocchis de pomme de terre, champignons, châtaignes et chèvre

Risotto de petit épeautre, topinambour et céleri, émulsion de parmesan

Mousse au chocolat, ganache café et tuile vanille

Mardi 20 JANVIER



DÎNER

Les Embruns

25 €

Gravlax de saumon, gelée citron et crème fouettée

Dôme de livarot, chutney courgette, sorbet poivron

Suprême de poule aux herbes et cuisse fumée au thym

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

Plateau de fromages





16 €

Mercredi 21 JANVIER

Les SALICORNES

Avocat crevette

EXAM!

Magret de canard au poivre, pomme cocotte et
carotte glacées

Tarte au citron meringué

DÎNER

25 €

Les Embruns

Soupe de volaille façon chinoise

Thon mariné gingembre citronnelle, carpaccio ananas

Jambonnette de canard aux agrumes, tartelette de légumes

Ananas rôti en pain perdu, glace gingembre





Jeudi 22 JANVIER

EXAM!

Les SALICORNES

16 €

Verrine d'avocat au haddock et sa crème légère
au piment d'Espelette

...

Navarin d'agneau et ses légumes de saison

...

Tarte Alsacienne aux pommes et sa boule de
glace à la vanille de Madagascar



DÎNER



25 €

Les Embruns

Profiterole de chèvre chaud, réduction de balzamique

Oeuf poché Bénédicte

**Gnocchi de pomme de terre, émulsion de parmesan, crème de
champignons**

Sablé Normand, bavarois au calvados et pommes caramélisées.

Vendredi 23 JANVIER

EXAM!

Les SALICORNES

16 €

Poireau vinaigrette

Magret de canard _ Polenta crémeuse
Sauce au miel et coriandre

Carrot cake

Crèmeux & sorbet carotte

Prix TTC - HORS BOISSONS

Lundi 26 JANVIER

Les EMBRUNS

25 €



LYCÉE HÔTELIER
GRANVILLE
Maurice Marland

Trilogie de beurre aux algues, noisette et sarrasin

Huitre sur mousseline de chou-fleur, coulis de persil

Noix de saint jacques et langoustines du Guilvinec

Côte de cochon rôtie, écrasé de pomme de terre à
l'andouille de Guémené

Sablé breton, poire pochée



DÎNER

Les Embruns



25 €

Menu Signature Végétale

Maki à l'avocat émulsion cresson et gel de pamplemousse

Poireau rôti

Epeautre au zhoug et crème de noix de cajou

Raviole de tofu fumé

Butternut et sauge en bouillon safrané

Carotte en gravlax

Comme une 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

Mardi 27 JANVIER



LYCÉE HÔTELIER
GRANVILLE

Maurice Marland



DÎNER

Les Embruns

25 €

Fine mousse de truite fumée en croustillant de betterave

Carpaccio de Saint-Jacques sauce vierge hivernale

Pavé de sandre en écrin shiitakes, pommes palets fondantes, crèmeux artichauts et jus d'ail

**Mousse légère chocolat noir
crème de whisky et bananes rôties**

EXAM!

16 €

Les SALICORNES

Mercredi 28 JANVIER

Oeuf brouillé magda

Magret de canard, béarnaise, pomme croquette

Tarte poire et amandes



DÎNER

Les Embruns

25 €

Nage de Saint Jacques à la citronnelle

Tronçon de turbot en fine croûte, wok de légumes

Curry d'agneau riz Madras

Tarte choco-banane

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 29 JANVIER

EXAM!

16 €

Les SALICORNES

Salade de chèvre chaud et œuf poché

Estouffade de bœuf Bourguignonne et ses pommes vapeur

Tarte Alsacienne aux pommes et sa boule de glace à la vanille de Madagascar

16 €

Les SALICORNES 2

Fingers croustillants de rillettes de poisson

Poulet rôti façon cocotte grand-mère

Sorbets d'agrumes et zestes rappés



DÎNER

25 €

Les Embruns

Menu des grands Chefs

Velouté de potimarron, cèpe et écume de café

Raviole fine aux champignons et foie gras, sauce homardine

Poisson du moment, émulsion au livarot, légume de saison rôti, purée de carottes fumées

Parfait glacé aux herbes de montagne, glace au foin, compotée de fruit de saison.





Vendredi 30 JANVIER

EXAM!

16 €

Les SALICORNES

Poireau vinaigrette

Carré d'agneau _ Gratin de pomme de terre
Jus au thym

Carrot cake _ Crèmeux & sorbet carotte

Lundi 02 FEVRIER



25 €

Les EMBRUNS

Trilogie de beurre aux algues, noisette et sarrasin

Huître sur mousseline de chou-fleur, coulis de persil

Noix de saint jacques et langoustines du Guilvinec

Côte de cochon rôtie, écrasé de pomme de terre à l'andouille de Guémené

Sablé breton, poire pochée



DÎNER

Les Embruns

25 €

Soirée évènement musical "BINGO"

Cette soirée exceptionnelle sera animée par un Bingo Musical
endiablé et rythmée par :

Une entrée composée d'un assortiment de bouchées apéritives,
pour débuter en gourmandise.

Un plat exclusif, imaginé spécialement pour l'événement.

Un dessert tout en bouchées gourmandes, à partager dans une
ambiance festive et conviviale.

Places limitées !

Mardi 03 FEVRIER



Les EMBRUNS

Menu des chefs A venir



DÎNER



25 €

Les Embruns

Croque saumon fumé, pesto aneth

**Poireaux rôti en mosaïque, gel fumé et vinaigrette aux herbes
Ou**

**Tartare de dorade au poivre de Sichuan/chips de salsifis/pickles
carotte/guacamole**

**Carré d'agneau basse température, polenta crémeuse au lait de
coco. Purée de coing, croûte de sésame et écume café**

Ou

**Sole aux herbes, crémeux céleri/citron vert, gnocchi, beurre blanc
réglisse**

Buffet de desserts



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

Mercredi 04 FEVRIER



LYCÉE HÔTELIER
GRANVILLE
Maurice Marland

Les DUNES

Assiette de la mer

12,50 €



Dos de cabillaud au chorizo
Riz pilaf

Clafoutis aux pommes

16 €



Les SALICORNES

Chiken wings



Cheese burger, frite OU burger champignon
camembert, frite oignon rouge salade

Cheescake

25 €

DÎNER

Les Embruns

Beignet de gambas, chou blanc à la coriandre

Ballotine de rouget au vin rouge

Mignon de veau en croûte, assortiment de légumes de saison rôtis

au miel et épices

Mille-feuille de fruits exotiques, crème pistache



Jeudi 05 FEVRIER

16 €



Les SALICORNES **L'Afrique**

Soupe Végan Africaine aux cacahuètes

...

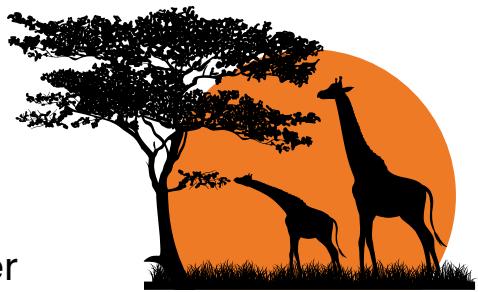
Couscous

et

Yassa de poulet

...

Baklavas à la fleur d'oranger



DÎNER

25 €

Les Embruns

Tarte de fine de légumes à la grecque et fêta

**Carré d'agneau en croûte d'herbe, pomme de terre hasselback,
gratin de topinambour**

Sabayon de fruit de saison, sorbet fromage blanc



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 06 FEVRIER



LYCÉE HÔTELIER
GRANVILLE
Maurice Marland

16 €

Les SALICORNES

Terrine de campagne maison et ses produits d'accompagnements

Ou

Hareng fumé, pommes à l'huile et poireau vinaigrette

Choucroute de la mer Ou Choucroute Alsacienne

Saint Honoré

Lundi 09 FEVRIER

25 €

Les EMBRUNS

Trilogie de beurre aux algues, noisette et sarrasin

Huitre sur mousseline de chou-fleur, coulis de persil

Noix de saint jacques et langoustines du Guilvinec

Côte de cochon rôtie, écrasé de pomme de terre à l'andouille de Guémené

Sablé breton, poire pochée



DÎNER

Les Embruns

25 €

Menu ALAIN DUCASSE

Mise en bouche marine

Attéreau d'huître à la Villeroy

Epaule d'agneau basse température jus de coriandre et garniture de saison

Pavlova aux agrumes

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 10 FEVRIER



LYCÉE HÔTELIER
GRANVILLE
Maurice Marland

12,50 €

Les DUNES

Retour de pêche en papillote, beurre blanc et
julienne de légumes

...

Plateau de fromages normands

...

Crème brûlée et tuile au citron



Les EMBRUNS

**Menu des chefs
A venir**



DÎNER

25 €

Les Embruns

Croque saumon fumé, pesto aneth

Poireaux rôti en mosaïque, gel fumé et vinaigrette aux herbes

Ou

**Tartare de dorade au poivre de Sichuan/chips de salsifis/pickles
carotte/guacamole**

**Carré d'agneau basse température, polenta crémeuse au lait de
coco. Purée de coing, croûte de sésame et écume café**

Ou

**Sole aux herbes, crémeux céleri/citron vert, gnocchi, beurre blanc
réglisse**

Buffet de desserts

**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 11 FEVRIER



LYCÉE HÔTELIER
GRANVILLE
Maurice Marland

Les DUNES

Assiette de la mer

12,50 €



Dos de cabillaud au chorizo
Riz pilaf



Clafoutis aux pommes

25 €

DÎNER

Les Embruns

Rouleau de printemps, Saint Jacques juste fumée

Raviolis de langoustines, velouté d'herbes

Encornet farci, bisque d'étrilles Patate douce rôtie

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 12 FEVRIER

Les DUNES

Blanquette de veau

12,50 €

Plateau de fromages et accompagnements

Choux chantilly

16 €

Les SALICORNES

L'Europe

Salade composée
...

Pizza au choix salade Ou Fish and chips
...

Café gourmand (Panna cotta, coulis de fruits rouges,
Crème brûlée à la vanille)

16 €

Les SALICORNES 2

Quiche de la mer

Filet de canette rôtie, carotte confite, sauce bigarade

Assiette de fromages affinés



DÎNER

Les Embruns

Menu du monde
A venir

25 €



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