

Prix TTC - HORS BOISSONS



LYCÉE HÔTELIER
GRANVILLE

Maurice Marland

Lundi 02 MARS

DÎNER

Les Embruns

25 €

Mise en bouche

Terrine océane de Saint-Jacques et poissons fins, sauce cocktail maison

La Côte de bœuf Béarnaise Pommes croquette

Comme un millefeuille

Mardi 03 MARS

DÎNER

Les Embruns

16 €

Concept AFTER WORK
Espagne



Partagez un moment conviviale autour de notre sélection de charcuteries et fromages franco-espagnols. Une expérience gourmande qui célèbre l'art du partage, en partenariat avec Don Guti Bréhal.

Mercredi 04 MARS

DÎNER

Les Embruns

25 €

Thématique : Italie

Amuse bouche : Arrancini à la Sicilienne

Gnocchis à la romaine et sardine marinée au basilic

Osso bucco milanaise, tagliatelles au pesto

Tiramisu, carpaccio et sorbet agrumes



Prix TTC - HORS BOISSONS

Jeudi 05 MARS

Les DUNES

Blanquette de veau

12,50 €

Plateau de fromages et accompagnements

Choux chantilly

16 €

Les SALICORNES

Tartare de saumon au chèvre frais

Tronçon de barbue grillé, beurre safrané à l'orange
et carottes au miel

Éclair créative

Les SALICORNES

Quiche de la mer

16 €

Filet de canette rôtie, carotte confite, sauce
bigarade

Assiette de fromages affinés

DÎNER

Les Embruns

Bouché croustillant d'épinards et Feta, gelée de pomme verte et
granité de betterave

Gambas en Kadaïf et kassidi

Steak au poivre vert flambé, pomme dauphine et flan de
champignons

Mille feuille

25 €

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

Vendredi 06 MARS

Les DUNES

Planche apéritive à partager

12,50 €

Fricassée de volaille à l'ancienne et légumes

16 €

Baba au rhum

Les SALICORNES

Œufs Bénédicte sur muffin

Burger à l'effiloché de porc et ses frites maison

Ou

Fish and Chips, guacamole d'avocat et ses roasties

New-York Cheesecake et sorbet citron vert

12,50 €

Les DUNES 2

Assiette de bulot de Granville mayonnaise et huîtres de Chausey

Navarin d'agneau de pré-salé, gratin de pommes de terre

Crème caramel comme une tatin



**Nous vous rappelons que nous sommes
un établissement pédagogique. Merci
pour votre bienveillance et votre
respect envers nos élèves, étudiants et
l'ensemble du personnel.**



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 09 MARS

18 €

Les EMBRUNS

Le petit baigneur - 1968
(Kadaïf de langoustine sauce martini)

L'Aile ou la Cuisse & Le Grand Restaurant - 1976 & 1996
(Crevettes flambées au whisky et œufs mimosa maison)

Le Gendarme à New York - 1965
(Côte de bœuf béarnaise, pommes allumettes)

La Zizanie - 1978
(Trou Normand: calvados ou cidre ou jus de pomme)

Pouic-Pouic - 1963
(Crêpes flambées au Grand Marnier)

Mardi 10 MARS

12,50 €

Les DUNES

Œuf mollet crème de champignons

Fricassée de volaille à l'ancienne et riz pilaf

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



LYCÉE HÔTELIER
GRANVILLE
Maurice Marland



DÎNER

Les Embruns

25 €

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
régliste

Buffet de desserts

Mercredi 11 MARS



Les DUNES

12,50 €

Planche apéritive à partager

Fricassée de volaille à l'ancienne et légumes

Baba au rhum

16 €

Les SALICORNES

Buffets sucrée et salé

Œuf bénédicte, œufs au plats, œufs brouillés

Saumon fumé

Couloubiac de poisson

Salade

Salade de fruit

Choux, faisselle et fruits rouges



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

DÎNER

25 €

LYCÉE HÔTELIER
GRANVILLE
Maurice Marland

Les Embruns

Amuse bouche : Pizza à partager

Fricassée de poivrons et poulpe, panettone aux agrumes

Sauté de veau aux asperges, quinoa aux effluves de jambon de Parme

Dame blanche

Jeudi 12 MARS

12,50 €

Les DUNES

Œufs brouillés en feuilletage

Poulet grillé à l'américaine, sauce diable

Accompagné de pommes paille et légumes grillés

Crêpes

Les SALICORNES

16 €

Tarte fine au rouget, sauce au pesto

...

Papillote de lotte, pommes de terre au lard

...

Soufflé à l'avocat de l'Arpège, cerises amarena flambées

DÎNER

25 €

Les Embruns

Mousse d'avocat crevette et coulis de tomates

Magret de canard au poivre vert et pommes rissolées

Brioche façon pain perdu, glace au speculos, sauce caramel et chantilly

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



Vendredi 13 MARS

12,50 €

Les DUNES

Poulet cocotte « grand-mère » et petits légumes

Assiette de fromages normands

Savarin chantilly

16 €

Les SALICORNES

Menu Asie

Baos de porc confit

Filet de canard laqué et en soborro, nouilles et légumes sautés

Kimchi de légumes fermentés

Ou

Teriyaki de mulot, tempura de légumes et épinards aux graines de sésame

Agrumes, pamplemousse et sésame noir

12,50 €

Les DUNES 2

Joue de bœuf braisée au jus de pomme, riz pilaf -

Assortiment de fromages normands

Tarte fine aux pommes, caramel de cidre
et crème glacée vanille



Prix TTC - HORS BOISSONS

Mardi 17 MARS

Les DUNES

Fricassée de volaille accompagnée de riz pilaf

...

Génoise chantilly

10 €

Les EMBRUNS

Langoustine sur sa brunoise de pommes

Mille-feuille d'andouille de vire sauce au vinaigre de cidre

Cote de cochon mijotée Flan de champignons gratin dauphinois

Pavlova aux fruits

Mercredi 18 MARS

Les DUNES

Assiette de charcuterie normande

Veau Marengo
Pommes fondantes

Tarte fine mangue et ananas

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

Jeudi 19 MARS

12,50 €

Les DUNES

Œufs brouillés en feuilletage

Poulet grillé à l'américaine, sauce diable
Accompagné de pommes paille et légumes grillés

Crêpes

Vendredi 20 MARS

12,50 €

Les DUNES

Lasagnes de saumon et épinards, sauce vin blanc

Plateau de fromage

Tarte fine aux pommes Chantilly

16 €

Les SALICORNES

Menu Les ANTILLES

Accra de Morue, sauce « chien »

Columbo de poulet, patate douce en 2 façons

Ou

Chiquetaille de morue, Patate douce en 2 façons

Déclinaison autour de l'ananas

12,50 €

Les DUNES 2

Tarte normande aux effluves d'andouille de Vire et
Livarot

Fish&chips made in Granville

Coupe glacée comme sur le plat Gousset

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

Mardi 24 MARS

12,50 €

Les DUNES

Filet de poisson pépite sauce vin blanc flan de
choux fleurs, carottes glacées

...

Plateau de fromage

...

Tarte en bande à l'ananas

18 €

Les EMBRUNS

Langoustine sur sa brunoise de pommes

Mille-feuille d'andouille de vire sauce au vinaigre de cidre

Cote de cochon mijotée Flan de champignons gratin dauphinois

Pavlova aux fruits

Mercredi 25 MARS

12,50 €

Les DUNES

Assiette de charcuterie normande

Veau Marengo

Pommes fondantes

Tarte fine mangue et ananas



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



Jeudi 26 MARS

12,50 €

Les DUNES

Potage Saint-Germain aux croûtons

Dorade grillée, risotto et fenouil glacé

Sauce béarnaise

Mille-feuilles à la fève de tonka

Caramel au beurre salé

16 €

Les SALICORNES

Méli-Mélo de chèvre et tapenade sur son lit de salade

Paleron de bœuf braisé au ras al hanout et garnitures

Millefeuille aux framboises et crème glacée à la pistache

Vendredi 27 MARS

16 €

Les SALICORNES

Menu AFRIQUE

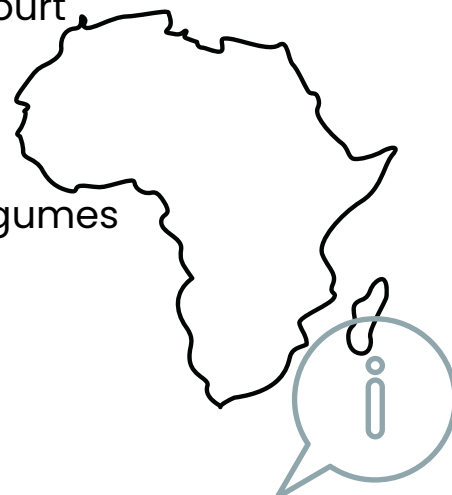
Kefta marocaine sauce au yaourt

Couscous

ou

Poulet poussière et achard de légumes

Tarte arabica





Lundi 30 MARS

DÎNER

Les Embruns

25 €

Mise en bouche

Velouté de noix de Saint-Jacques et lieu de nos côtes

Côte de bœuf Pommes Amandine sauce Bordelaise

Finger ivoire amande, fraise et framboise

Mardi 31 MARS



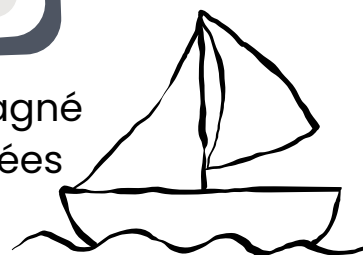
Les DUNES

10 €

Retour de pêche, sauce vin blanc, accompagné
d'un flan de chou-fleur et de carottes glacées

Dessert surprise élaboré par nos pâtisseries

"Certification Dessert 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

Mercredi 01 AVRIL



LYCÉE HÔTELIER
GRANVILLE
Maurice Marland

25 €

DÎNER

Les Embruns

TP ESPAGNE

Tapas à partager

Œuf frit coulant, fricassée de poivron et palourdes au jambon
ibérique

Coquelet contisé au chorizo
Risotto façon paëlla

La gavotte



Jeudi 02 AVRIL

12,50 €

Les DUNES

Potage Saint-Germain aux croûtons

Dorade grillée, risotto et fenouil glacé
Sauce béarnaise

Mille-feuilles à la fève de tonka
Caramel au beurre salé

DÎNER

Les Embruns

Cassiolette d'escargot

Ou

Salade normande (andouille, pommes, croûtons, camembert,
oeuf poché)

Choucroute de la mer

Ou

Emincé de bœuf Tyrolienne

Buffet de desserts

25 €



Vendredi 03 AVRIL

12,50 €

Les DUNES

Salade de lardons, œuf poché et toast au chèvre

...

Sauté de veau marengo et légumes primeurs

...

Cerises flambées sur sorbets aux fruits rouges

12,50 €

Les DUNES 2

Darne de lieu jaune pochée, beurre au vinaigre de cidre et palette de légumes primeurs de Lingreville

Assortiment de fromages normands

Tarte aux pommes, caramel au beurre salé et
glace vanille maison



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 07 AVRIL

DÎNER

Les Embruns

40 €

DÎNER DES CHEFS

En collaboration avec nos anciens étudiants
Service d'un menu gastronomique créé en collaboration avec
d'anciens étudiants, aujourd'hui installés dans la région. Un
moment de transmission et de partage où se rencontrent savoir-
faire professionnel et fierté du parcours accompli.

Mercredi 08 AVRIL

DÎNER

Les Embruns

25 €

Amuse bouche : Velouté asperge en cappuccino

Tartelette de Saint jacques et légumes printaniers, sauce
mouseline

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

Créativité autour des premières fraises



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 09 AVRIL



LYCÉE HÔTELIER
GRANVILLE
Maurice Marland

DÎNER

25 €

Les Embruns

Tarte fine et tartare de dorade

Magret de canard au cidre et pomme duchesse

Nougat glacé

Vendredi 10 AVRIL

12,50 €

Les DUNES

Œufs mimosas

Curry de volaille, riz Madras

Dessert du jour

12,50 €

Les DUNES 2

FOOD TRUCK NORMANDY

Planche de cochonnaille made in normandie à partager

Burger Normand et potatoes

Tiramisu à la crème crue fermière et premières fraises
de chez Jean Christophe Lejemtel 50870 Le Parc



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