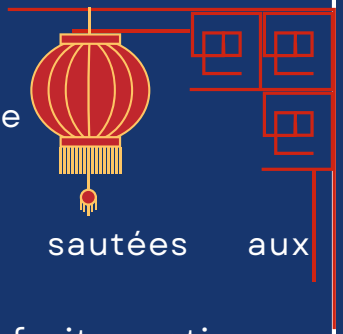
Menus

DU 02 AU 06 NOVEMBRE

MENU MENU

LUNDI 02 NOVEMBRE

LES EMBRUNS | 20 EUR



Gyoza au porc et crevette flambée

Rouleau de printemps

Porc au caramel, nouilles sautées aux champignons

Perles du Japon au lait de coco et fruits exotiques

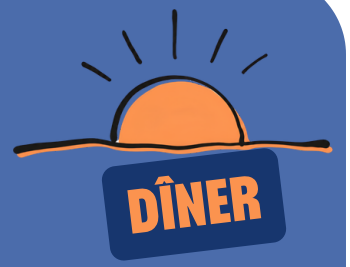
MARDI 03 NOVEMBRE

LES DUNES 1 | 12,50 EUR

Filet de poisson meunière, accompagné de riz créole et de légumes du jour
---
Tarte alsacienne

PRIX TTC - HORS BOISSONS

MARDI 03 NOVEMBRE SOIR



LES EMBRUNS | 28 EUR

Gnocchis à la crème parmesane

Assiette d'huitres aux trois sauces

Caille rôtie aux raisins, flan de légumes maison

Brioche perdue maison, caramel et glace vanille

MERCREDI 04 NOVEMBRE

LES DUNES 1 | 12,50 EUR

Quiche lorraine traditionnelle

Filet de lieu noir, sauce béchamel et riz créole

JEUDI 05 NOVEMBRE



LES DUNES 1 | 14 EUR

Potage julienne Darblay

Escalope de volaille vallée d'Auge, riz pilaf

Profiteroles aux 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

Menus

DU 09 AU 13 NOVEMBRE

MENU MENU MENU MENU

JEUDI 05 NOVEMBRE



LES SALICORNES 2 | 18 EUR

Autour des îles

Samoussas

Tartare de poissons aux fruits exotiques

Rougail saucisse **ou** rougail boucané
Gratin de chouchou

Assiette de fruits exotiques

VENDREDI 06 NOVEMBRE

LES DUNES 1 | 12,50 EUR

Poisson filet meunière, riz sauté, légumes du jour

Tarte bourdaloue aux poires

LES EMBRUNS | 18 EUR

Fraîcheur de betterave aux herbes, oignons nouveaux, yaourt grec et huile verte
-
Entrecôte double au poivre, croquettes de pommes de terre au basilic et olives
-
Cheesecake, biscuit à la roquette et gelée verveine

POSSIBILITÉ DE MENU ADAPTÉ AUX ENFANTS (QUANTITÉS RÉDUITES) À 12,5 € ET DE MENU VÉGÉTARIEN

LUNDI 09 NOVEMBRE

LES EMBRUNS | 20 EUR

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

MARDI 10 NOVEMBRE

LES DUNES 1 | 12,50 EUR

Filet de poisson meunière, accompagné de riz créole et de légumes du jour
---
Tarte alsacienne

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

MENU MENU MENU MENU



JEUDI 12 NOVEMBRE

LES DUNES 1 | 12,50 EUR

Filet mignon de porc à la moutarde, purée de pomme de terre

Profiteroles au chocolat

LES EMBRUNS | 18 EUR

Autour des îles

Samoussas

Tartare de poissons aux fruits exotiques

Rougail saucisse **ou** rougail boucané
Gratin de chouchou

Assiette de fruits exotiques

LES EMBRUNS | 28 EUR

Lieu jaune confit de Romain POUZADOUX
Vinaigrette à l'huile d'aneth

Variation autour du chou fleur

Selle d'agneau farcie noisette & épinards
Carotte en texture

Chocolat, Algues et Sarrasin

DÎNER

VENDREDI 13 NOVEMBRE

LES DUNES 1 | 12,50 EUR

Filet de poisson meunière accompagné de légumes du jour

Tarte bourdaloue aux poires

LES EMBRUNS | 18 EUR

Fraîcheur de betterave aux herbes, oignons nouveaux, yaourt grec et huile verte
---
Entrecôte double au poivre, croquettes de pommes de terre au basilic et olives
---
Cheesecake, biscuit à la roquette et gelée verveine

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.

Menus

DU 16 AU 20 NOVEMBRE

MENU MENU ME

PRIX TTC - HORS BOISSONS

LUNDI 16 NOVEMBRE



LES EMBRUNS | 20 EUR

Flammekueche, espuma de maroilles

Spaetzle aux champignons et lard fumé paysan

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

Assiette de fromages affinés de l'Est

Tarte aux mirabelles, ganache chocolat blanc et matcha, mirabelles flambées

MARDI 17 NOVEMBRE

LES DUNES 1 | 14 EUR

Oeuf mimosa

Poulet rôti et frites croustillantes

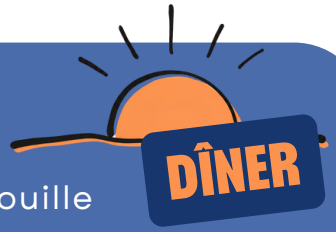
Tarte aux pommes

MERCREDI 18 NOVEMBRE

LES DUNES 1 | 12,50 EUR

Œuf poché sauce tomate et croûtons à l'ail

Escalope de porc sautée, sauce tomate et pâtes



LES EMBRUNS | 28 EUR

Soupe de poissons, île flottante façon rouille

Risotto à l'aneth et coquillage farcis de la baie de Granville
---
Magret de canard aux figues et fruits secs, lasagne de légumes
---
En coque d'orange, parfait glacé limoncello, écume chocolat

JEUDI 19 NOVEMBRE

LES DUNES 1 | 14 EUR

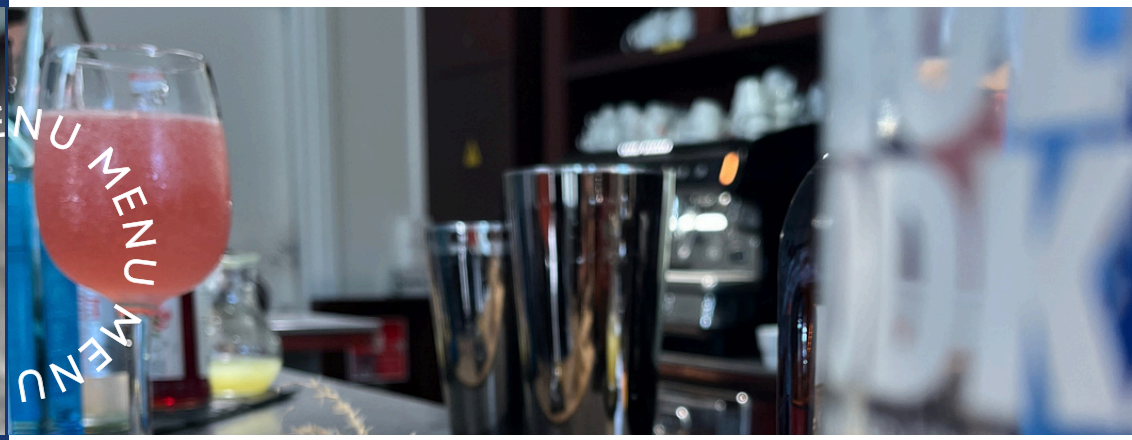
Soupe de poissons accompagnée d'une sauce rouille

Darne de saumon "bonne femme" et légumes de saison

"Buchette" de nougat glacé, coulis de framboise

NOS METS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES ALLERGÈNES. SE RENSEIGNER À L'ACCUEIL DU RESTAURANT OU AUPRÈS DE NOS ÉLÈVES/ÉTUDIANTS.





MENU MENU MENU MENU

POSSIBILITÉ DE MENU ADAPTÉ AUX ENFANTS (QUANTITÉS RÉDUITES) À 12,5 € ET DE MENU VÉGÉTARIEN

JEUDI 19 NOVEMBRE

LES SALICORNES 2 | 18 EUR

Black and white

Crème de champignon, copeau de parmesan

Risotto de noix de Saint-Jacques à l'encre de seiche

Poisson du jour sauce vin blanc à la vanille
Mousseline de topinambours
Trompettes de la mort

Verrine surprise (Meringue, chantilly)

LES EMBRUNS | 28 EUR

DÎNER

L'instant Végétal de Viriginie BASSELOT

Variatinon autour de l'oignon de Roscoff

Le cabillaud nacré, légumes du moment,
Perles du japon et beurre citron Mélisse

Pavlova aux fruits d'automne

VENDREDI 20 NOVEMBRE

LES DUNES 1 | 14 EUR

Oeuf mimosa

Poulet rôti, pommes allumettes

Tarte aux pommes

LES EMBRUNS | 18 EUR

Moules Marinière **ou** Moules Paysanne

Filet d'agneau persillé jus au romarin, duo de légumes

Mousse craquante au chocolat blanc

PRIX TTC - HORS BOISSONS

Menus

DU 23 AU 27 NOVEMBRE

MENU MENU

PRIX TTC - HORS BOISSONS

LUNDI 23 NOVEMBRE



LES EMBRUNS | 20 EUR

Salsa de crevettes, crumble d'épices cajun

Salade César

Côte de bœuf grillée à l'américaine sauce ranch et ketchup maison. Riz cajun, purée de patate douce, épis de maïs grillé

Fudge fondant chocolat-myrtille, Jack Robinson cake, Carrot cake, Apple pie

MARDI 24 NOVEMBRE

LES DUNES 1 | 14 EUR

Oeuf mimosa

Poulet rôti et frites croustillantes

Tarte aux pommes

MARDI 24 NOVEMBRE SOIR



LES EMBRUNS | 28 EUR

Mousseline de pomme de terre à l'andouille de Vire

Langoustines rôties, potimarron et agrumes, émulsion de crustacés
---
Magret de canard, jus aux épices, déclinaison de panais

Plateau de fromages affinés

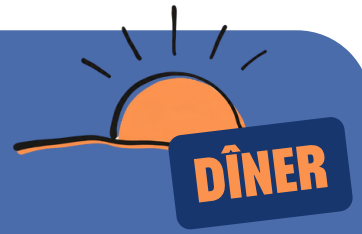
Comme une tarte aux fruits de saison

MERCREDI 25 NOVEMBRE

LES DUNES 1 | 12,50 EUR

Salade tiède de foies de volaille déglacés au vinaigre

Émincé de volaille à la crème et aux champignons, riz pilaf



LES EMBRUNS | 28 EUR

Mini burger de homard

Tartelette de légumes, une Saint-Jacques snackée au bacon, velouté curry
---
Côte de boeuf grillée, endive braisée et potatoes

Baba "Whisky-coca"

JEUDI 26 NOVEMBRE

LES DUNES 1 | 14 EUR

Soupe de poissons accompagnée d'une sauce rouille

Darne de colin pochée sauce vin blanc et pommes vapeurs

Panna cotta coulis de framboise

LES SALICORNES 1 | 18 EUR



Escale gourmande en Val de Loire

Chou croquant, chèvre frais & mâche

Rillons de Touraine, poire épicée & pomme Darphin

La célèbre tarte Tatin, façon Val de Loire

LES SALICORNES 2 | 18 EUR

Black and white

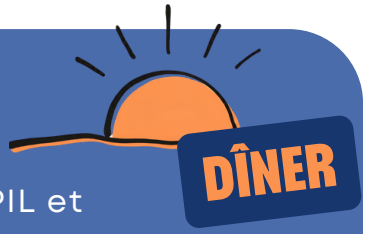
Crème de champignon, copeau de parmesan

Risotto de noix de Saint-Jacques à l'encre de seiche

Poisson du jour sauce vin blanc à la vanille
Mousseline de topinambours
Trompettes de la mort

Verrine surprise (Meringue, chantilly)

JEUDI 26 NOVEMBRE SOIR



LES EMBRUNS | 28 EUR

Huître croustillante de Clémence GOUPIL et d'Alex NEEL

Oeuf à 64°C et pomme de terre fumée

Jambonette de volaille farcie aux champignons
Légumes d'automne braisés

Poire pochée au vin rouge
Crème glacée à la cannelle

VENDREDI 27 NOVEMBRE

LES DUNES 1 | 12,50 EUR

Oeuf mimosa

Poulet rôti et pommes allumettes

Tarte aux pommes

LES SALICONRES 1 | 18 EUR



Menu Beaujolais nouveau
Le Bistrot Lyonnais

Planche de charcuteries et ses produits d'accompagnements

Bœuf bourguignon
Purée de Joël Robuchon

Bugnes lyonnaises, chantilly mascarpone et chocolat

NOS METS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES ALLERGÈNES. SE RENSEIGNER À L'ACCUEIL DU RESTAURANT OU AUPRÈS DE NOS ÉLÈVES/ÉTUDIANTS.

Menus

DU 30 NOVEMBRE AU 04 DECEMBRE

PRIX TTC - HORS BOISSONS

VENDREDI 27 NOVEMBRE

LES EMBRUNS | 20 EUR

Moules Marinière **ou** Moules Paysanne

Filet d'agneau persillé jus au romarin, duo de légumes

Mousse craquante au chocolat blanc

LUNDI 30 NOVEMBRE

LES EMBRUNS | 20 EUR

Jambon ibérique façon Cortador et croquetas de chorizo

Tortilla con ali oli

Arroz con verduras (paëlla aux légumes)

Caldereta de cordero (agneau mijoté au pimenton)

Tarta de queso (cheesecake espagnol)

MARDI 01 DECEMBRE

LES DUNES 1 | NON DEFINI

Repas de fête

Saumon fumé par nos soins et ses accompagnements

Coquilles St Jacques sautées au cidre, purée de chou-fleur

Génoise surprise

LES EMBRUNS | 28 EUR

DÎNER

Œuf de caille mimosa, crème de petits pois

Lieu jaune, fine effluve de chorizo, brunoise de légumes

Filet de veau, jus au cidre, pomme fondante

Chariot de fromages affinés

Millefeuille caramel au beurre salé

MERCREDI 02 DECEMBRE

LES DUNES 1 | 12,50 EUR

Filet de poisson blanc poché, sauce hollandaise simplifiée, légumes vapeur
---
Île flottante (œufs à la neige, crème anglaise)

MERCREDI 02 DECEMBRE

LES SALICORNES 1 | 18 EUR



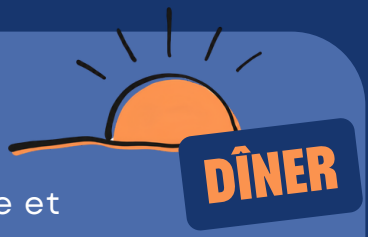
TP CHASSE

Terrine de chevreuil et condiments

Caille farcie, poêlée de légumes racine comme un risotto

Bavarois aux fruits exotiques

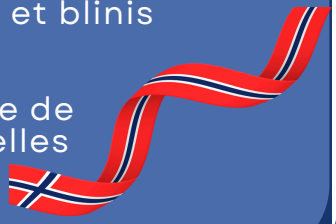
LES EMBRUNS | 28 EUR



Smorrebroh (Tartine de pomme de terre et hareng)

Saumon gravlax, crème acidulée à l'aneth et blinis maison

Pavé de cerf rôti aux baies rouges, pomme de terre Hasselback et fricassée de chanterelles
---
Omelette norvegienne



JEUDI 03 DECEMBRE

LES DUNES 1 | 14 EUR

Assiette de saumon fumé et ses produits d'accompagnement

Pièce de bœuf du boucher grillée sauce bordelaise et ses pommes croquettes
---
Tarte aux pommes aux quatre épices et glace vanille

JEUDI 03 DECEMBRE



LES SALICORNES 1 | 18 EUR

Comme un vent de Bretagne

Moules marinière

Bar, sauce armoricaine, flan de choux fleur

Pavlova bretonne d'automne, poire, caramel au beurre salé & sarrasin

LES SALICONRES 2 | 18 EUR



Menu de fête

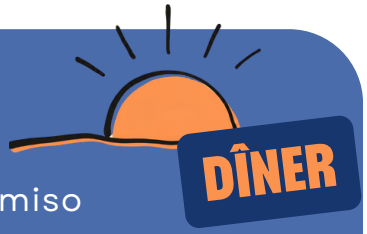
Blinis de saumon fumé

Duo de Saint-Jacques et langoustines, sommités de choux

Pièce de bœuf aux morilles
Flan de champignons

Omelette norvégienne

LES EMBRUNS | 28 EUR



Arancini croustillant et mayonnaise au miso

Céleri rave rôti et sauce béarnaise
inspiré par Bertrand GREBAUT

Magret de canard en basse température, sauce civet
gnocchi de pomme de terre et salsifis

Tarte tatin de Pierre Jean Quinonero
Sorbet Pomme-aneth

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

Menus

MENU MENU MENU MENU

DU 07 AU 11 DECEMBRE

VENDREDI 04 DECEMBRE

LES DUNES 1 | 20 EUR

Repas de fête

Saumon gravelax préparé par nos soins et ses accompagnements

Brochette de coquilles St Jacques fumées, purée de céleri

Bûche roulée à la ganache montée au chocolat blanc

LES SALICORNES 1 | 18 EUR

Terrine de campagne maison et ses produits d'accompagnements
Ou
Hareng fumé, pommes à l'huile et poireau vinaigrette

Choucroute de la mer

Saint Honoré

LES EMBRUNS | 18 EUR

Filet de truite au fenouil, beurre blanc à l'anis

Carré de porc poêlé au romarin pommes fondantes, chips de salsifis
---
Tarte choco-framboise

POSSIBILITÉ DE MENU ADAPTÉ AUX ENFANTS (QUANTITÉS RÉDUITES) À 12,5 € ET DE MENU VÉGÉTARIEN

LUNDI 07 DECEMBRE

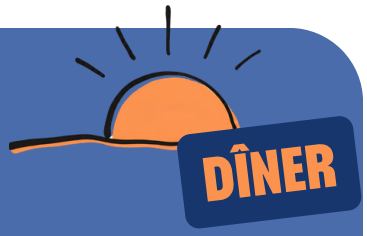
LES EMBRUNS | 20 EUR

Rillettes de tacaud à l'andouille de Vire en tube croustillant de sarrasin
---
Déclinaison de saumon (fumé, gravlax, mariné)

Choucroute de la mer

Pavlova aux fruits exotiques et ananas flambé

MARDI 08 DECEMBRE SOIR



LES EMBRUNS | 28 EUR

Raviole de crabe, jus d'étrilles

Noix de Saint-Jacques, crème de chou-fleur, sarrasin torréfié

Poitrine de porc confite, mousseline de pomme de terre à l'andouille de Guémené et artichaut
---
Dessert aux saveurs bretonnes et crêpe Suzette flambée



MERCREDI 09 DECEMBRE

LES DUNES 2 | 12,50 EUR

Crème de légumes (selon arrivage), croûtons

Blanquette de veau à l'ancienne, petits oignons et champignons

LES EMBRUNS | 28 EUR

DÎNER

Soupe de volaille façon chinoise

Tronçon de turbot en fine croûte, wok de légumes

Poularde pochée à l'indienne, ananas rôti et riz sauvage

Rouleau de printemps à la mangue et litchis flambés

VENDREDI 11 DECEMBRE

LES DUNES 1 | 20 EUR

Repas de fête

Saumon gravelax préparé par nos soins et ses accompagnements

Brochette de coquilles St Jacques fumées, purée de céleri

Bûche roulée à la ganache montée au chocolat blanc

LES SALICORNES 1 | 18 EUR

Menu Nouvelle aquitaine

Salade de gésiers, vinaigrette à la framboise

Magret de canard sauté
Pommes croquettes
Sauce béarnaise

Gâteau basque

LES EMBRUNS | 18 EUR

Filet de truite au fenouil, beurre blanc à l'anis

Carré de porc poêlé au romarin pommes fondantes, chips de salsifis
---
Tarte choco-framboise

NOS METS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES ALLERGÈNES. SE RENSEIGNER À L'ACCUEIL DU RESTAURANT OU AUPRÈS DE NOS ÉLÈVES/ÉTUDIANTS.

Menus

DU 14 AU 18 DECEMBRE

MENU MENU ME

PRIX TTC - HORS BOISSONS

LUNDI 14 DECEMBRE

LES EMBRUNS | 20 EUR

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

MARDI 15 DECEMBRE

LES DUNES 1 | NON DEFINI

Repas de fête

Saumon fumé par nos soins et ses accompagnements

Coquilles St Jacques sautées au cidre, purée de chou-fleur

Génoise surprise

MARDI 15 DECEMBRE SOIR

DÎNER

LES EMBRUNS | 28 EUR

Foie gras poêlé, pain d'épices, brioche maison

Raviole ouverte de homard, céleri rave, bisque réduite

Cassolette de noix de Saint-Jacques aux petits légumes, sauce noilly prat
---
Crémeux au chocolat, crumble noisette, glace maison

MERCREDI 16 DECEMBRE

LES DUNES 1 | 12,50 EUR

Mignardise de fêtes

Gougères au fromage de Comté

Suprême de volaille rôti, purée de pommes de terre maison

ho ho ho

LES SALICORNES 1 | 18 EUR

Menu de NOEL

Saumon fumé et tranché maison et accompagnements

Magret de canard, purée de patate douce et panais glacé, pommes Duchesses
---
Parfait glacé à la mandarine impériale

JEUDI 17 DECEMBRE



LES DUNES 1 | 18 EUR

Menu de Noël

Mignardise au saumon

Cassolette de la mer

Magret de canard aux airelles et ses légumes de saison

Nougat glacé de Noël

LES SALICORNES 1 | 18 EUR

Éclat d'hiver scandinave

Sélection de poissons fumés, crème aérienne au raifort

Saint-Jacques en nage délicate, risotto crémeux au citron

Bûche de Noël au café, notes torréfiées

LES SALICORNES 2 | 18 EUR

Menu de fête

Blinis de saumon fumé

Duo de Saint-Jacques et langoustines, sommités de choux

Pièce de bœuf aux morilles
Flan de champignons

Omelette norvégienne





VENDREDI 18 DECEMBRE

LES DUNES 1 | 20 EUR

Oeuf poché, crème de champignon

Papillote de poisson pépite, beurre blanc, julienne de légumes
---
Plateau de fromages Normands

LES SALICORNES 1 | 25 EUR



Menu de NOEL

Saint Jacques Yuzu/passion

Tartare de boeuf et huître
Déclinaison de betterave

Daurade royale, petits légumes et beurre blanc

Agrumes

Chocolats



LES EMBRUNS | 18 EUR

Planche apéritive de charcuteries et fromages

Magret de canard Vallée d'Auge, étagée de pommes de terre écrasées aux champignons et royal gala
---
Croustillant chocolat-muscade

NOS METS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES ALLERGÈNES. SE RENSEIGNER À L'ACCUEIL DU RESTAURANT OU AUPRÈS DE NOS ÉLÈVES/ÉTUDIANTS.