



MENU

RESTAURANT D'APPLICATION

Les Sources



**Du 23 septembre 2021  
au 27 janvier 2022**

[restaurant.les-sources.luxeuil@ac-besancon.fr](mailto:restaurant.les-sources.luxeuil@ac-besancon.fr)

**Lycée Lumière**

33 ter rue de Grammont  
BP 90155  
70306 Luxeuil-les-Bains  
**03.84.40.54.66**

*Après cette longue séparation, le restaurant d'application « Les Sources » vous propose ses nouveaux menus.*

**La situation sanitaire nous impose de vérifier la détention du Pass Sanitaire de chaque client, conformément à la réglementation en vigueur. Assurez-vous d'être en possession des documents nécessaires lors de votre venue.**

*Le restaurant est ouvert à 12 h 00 ou à 19 h 00.*

*Pour des raisons d'organisation pédagogique et législative,*

**le service doit se terminer à 14 h 00 ou à 21 h 30 (sauf couvre-feu).**

*Aussi nous vous demandons d'avoir la gentillesse de respecter ces horaires.*

**Aucune réservation ne sera prise en compte avant le 15 septembre 2021**

**En priorité par mail à l'adresse suivante :**

**[restaurant.les-sources.luxeuil@ac-besancon.fr](mailto:restaurant.les-sources.luxeuil@ac-besancon.fr)**

**Merci de préciser dans votre mail, votre nom, prénom, votre numéro de téléphone, le nombre de couvert, le nombre d'enfant âgé de moins de 8 ans et la date de la réservation avec les priorités si vous réservez plus de trois dates.**

**Par ☎ : 03.84.40.54.66**

**Lundi matin de 9 h 30 à 12 h 00 et**

**Mercredi matin de 9 h 30 à 12 h 00**

**Votre réservation ne sera définitive qu'après avoir reçu un e-mail de confirmation ou un appel téléphonique.**

Pour une réservation de 10 personnes, il est demandé un chèque d'arrhes correspondant à 10.00 € par personne à l'ordre de Lycée Lumière de Luxeuil-les-Bains.

Le prix du repas varie selon le menu (vin et cafés non compris, *sauf indication contraire*). Le demi-tarif pour les enfants de moins de 8 ans s'applique le midi uniquement sauf repas à 9.00 €.

Ce restaurant fonctionne dans le cadre d'un établissement de formation hôtelière. Il ne peut en aucune manière être assimilé à un restaurant commercial. Ses objectifs sont purement pédagogiques ainsi il n'est pas toujours possible de répondre à vos souhaits.

Pour les personnes pressées, sur simple demande de votre part à votre arrivée à 12 h 00, le repas pourra se terminer pour 13 h 30.

**Nous vous souhaitons de passer un agréable moment.**



Jeudi 23 septembre 2021 Soir

*Prix du repas 12.00 euros*

**Balade gourmande autour de la Méditerranée**

*Amuse-bouche*

Pissaladière de sardines

Moussaka comme à Athènes

Assortiment de fromages méditerranéens

Tiramisu revu et corrigé

---

Mardi 28 septembre Midi

*Prix du repas 20.00 euros*

**Balade gourmande en franche Comté**

*Amuse-bouche*

Croûte aux morilles

Truite de pisciculture du Breuchin à la cancoillotte, terrine  
de pomme de terre, chips de saucisse de Morteau

Assortiment de fromages franc comtois

Soufflé glacé aux griottines et au Kirsch de Fougerolles ,  
Sèche de Haute Saône

---



Jeudi 30 septembre Soir

*Prix du repas 19.00 euros*

**Menu "service"**

*Amuse-bouche*

Melon au jambon de Luxeuil et Griottines

Sole grillée et beurre d'anchois

OU

Sole meunière aux agrumes

Riz pilaf safrané et navets glacés au gingembre

Assortiment de fromages

Tarte fine aux pommes flambées au Calvados, glace vanille

---

Mardi 05 octobre Midi

*Prix du repas 22.00 euros*

**Menu des saveurs**

*Amuse-bouche*

Velouté de châtaignes à la saucisse de Morteau

Blanquette d'agneau aux fruits secs, pommes Arly, mousse  
de carottes au cumin

Assortiment de fromages

Soufflé glacé à la chicorée, petits fours secs

---



**Jeudi 07 octobre Soir**

*Prix du repas 19.00 euros*

**Menu "service"**

*Amuse-bouche*

Quenelles de volaille sur un velouté aux cèpes

Côte de bœuf grillée pour 2 , Sauce Choron

Épinards au beurre, beignets de salsifis et carottes glacées

Assortiment de fromages

Délice chocolat blanc et framboise

**OU**

Poire flambée au Pontarlier et glace aux spéculoos

---

**Mardi 12 octobre Midi**

*Prix du repas 19.00 euros*

**Balade gourmande en Bourgogne**

*Amuse-bouche*

Œufs en meurette à la bourguignonne

Fricassée de Lapereau à la moutarde, gratin de pommes de terre à l'Époisses, subric d'épinards et flan de carottes

Assortiment de fromages bourguignons

Charlotte de pain d'épices aux poires, coulis de cassis

---



Jeudi 14 octobre Soir

*Prix du repas 19.00 euros*

*Semaine du goût autour des épices*

*Amuse-bouche*

Tartare de daurade royale aux épices

Magret de canard au gingembre, pommes de terre rôties  
façon potatoes, carottes glacées au cumin

Assortiment de fromages

Tatin de pêches au paprika et glace au pain d'épices

---

Mardi 19 octobre Midi

*Prix du repas 24.00 euros*

Balade gourmande en Alsace

*Amuse-bouche*

Tourte de la vallée de Munster

Choucroute royale de poissons au Riesling

Duo de munsters

Kouglof glacé et kouglof aux raisins secs

---



Jeudi 21 octobre Soir

*Prix du repas 20.00 euros*

*Balade gourmande dans le Nord de l'Europe*

*Amuse-bouche*

Buffet scandinave

Noisettes de veau façon renne aux airelles, chou rouge à la danoise, pommes de terre caramélisées

Assortiment de fromages

Assiette gourmande scandinave

---

Mardi 09 novembre Midi

*Prix du repas 28.00 euros*

*Balade gourmande en Bretagne-Normandie*

*Amuse-bouche*

Coquillages et huîtres chaudes

Paupiette de sole sauce normande, riz pilaf safrané,  
mousse de légumes

Assortiment de fromages

Tarte fine aux pommes flambées au calvados, glace vanille  
sauce chocolat

---



**Mardi 16 novembre Midi**

*Prix du repas 26.00 euros*

**Menu de la Saint Hubert**

*Amuse-bouche*

Terrine de sanglier aux oignons confits

**OU**

Pâté en croûte de faisan aux noisettes

Civet de biche aux airelles

**OU**

Gigue de chevreuil grand veneur

Spaetzles maison, mousseline de céleri, marrons

Assortiment de fromages

Marquise au chocolat amer, sauce mentholée, tuile dentelle  
à l'orange

---

**Mardi 30 novembre Midi**

*Prix du repas 14.00 euros*

*Examen : menu non divulgué mais conforme à la qualité que  
nous essayons de vous apporter à chaque repas*

*Vin et café compris*

Table de 4 ou de 2 uniquement

---



## Mardi 14 décembre Midi

*Prix du repas 14.00 euros*

*Examen : menu non divulgué mais conforme à la qualité que nous essayons de vous apporter à chaque repas*

*Vin et café compris*

Table de 4 ou de 2 uniquement

---

## Jeudi 16 Décembre Soir

*Prix du repas 35.00 euros*

### *Menu de Noël : Les produits de la mer*

*Amuse-bouche*

Risotto aux fruits de mer

Noix de St-Jacques aux morilles

Trou festif de Noël

Choucroute de la mer

Assortiment de fromages

Assiette 'Orange de Noël

---



Mardi 4 janvier Midi

*Prix du repas 40.00 euros*

Balade au pays du Père Noël pour les retardataires

*Amuse-bouche*

Terrine de foie gras maison, gelée à la pomme verte

Noix de Saint Jacques snackées au poivre Timut,  
risotto crémeux

Mignon de veau aux morilles et vin jaune,  
farandole de légumes

Assortiment de fromages

Buche glacée façon vacherin

---

Jeudi 06 janvier Soir

*Prix du repas 19.00 euros*

*Cuisine au panier autour des volailles*

*Amuse-bouche*

Déclinaison de foies de volaille

Canard, poulet et pigeon en plat de création, blinis de  
pommes de terre, légumes d'hiver en glaçage sucré-salé

Assortiment de fromages

Riz au lait de coco et zestes d'oranges, cœur coulant au  
chocolat

---



**Mardi 11 janvier Midi**

*Prix du repas 20.00 euros*

*Formule Brunch, service à partir de 11h jusqu'à 13h30*

Assortiments d'œufs

Saumon fumé, bacon, jambon de Luxeuil

Assortiments de crudités

Jambon à l'os, râpé de pommes de terre

Plateau de fromages

Assortiments de tartes, fruits et galettes des rois

---

**Jeudi 13 janvier Soir**

*Prix du repas 22.00 euros*

*Cuisine au panier autour de l'agneau*

*Amuse-bouche*

Crabe et crevettes en cocktail à la carte

Épaule, selle ou gigot d'agneau

Petits légumes farcis

Assortiment de fromages

Variation de crêpes

---



Jeudi 20 janvier Soir

*Prix du repas 17.00 euros*

**Menu autour de la Bière**

*Amuse-bouche*

Velouté de moules à la bière

Carbonnade flamande à la Jenlain, soufflé de pommes de terre des brasseurs, chou braisé à l'ambrée

Assortiment de fromages

Assiette gourmande du brasseur

---

Jeudi 27 janvier Soir

*Prix du repas 22.00 euros*

**Menu "service"**

*Amuse-bouche*

Soupe de poisson et sa sauce rouille

Papillotes de filets de sole à l'antillaise

Riz Madras, endives au miel et au safran

Assortiment de fromages

Saint- Honoré

---

Les élèves  
et toute l'équipe pédagogique  
du Lycée Lumière



Nous sommes impatients et heureux de vous retrouver enfin autour d'un plaisir gourmand.

Pour prolonger la dégustation à la maison et dans un souci de lutter contre le gaspillage alimentaire, le lycée Lumière et le restaurant Les sources, s'associent avec le Sytevom pour vous proposer le Gourmet Bag. Ainsi, vous pouvez terminer plus tard pour ne pas en perdre une miette !



Pour en savoir plus 

# Mémo

Pour vos réservations, merci de préciser

- ♦ Votre nom
- ♦ Votre prénom
- ♦ Votre adresse mail
- ♦ Votre numéro de téléphone
- ♦ Le nombre de couverts
- ♦ Le nombre d'enfants âgés de moins de 8 ans
- ♦ La ou les dates de réservations avec leur priorités si vous indiquez plus de trois dates.

Je demande une réservation



Par mesure d'équité et de façon à pouvoir donner satisfaction au plus grand nombre d'entre vous, nous limitons les réservations à trois. Au-delà, vous serez inscrit sur liste d'attente. Merci pour votre compréhension.

Priorité	Dates de mes demandes de réservation	Confirmation