



MENU

RESTAURANT D'APPLICATION

Les Sources



**Du 11 février 2022
au 03 juin 2022**

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

LES SOURCES
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 10 janvier 2022

En priorité par mail à l'adresse suivante :

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.

Je demande une réservation



LES SOURCES

Vendredi 11 février Midi

(entrée + plat) ou (plat + dessert) 9.00 euros

Menu complet 14.00 euros

Quiche au saumon fumé

Côte de veau Normande, jardinière, pommes Cocottes

Salade d'agrumes à la menthe

Mardi 1 mars Midi

Prix du repas 20.00 euros

Balade dans les îles

Amuse-bouche

Brochette de crevettes snackées aux épices des îles,
rougail local

Colombo de volaille, purée de patate douce au lait de coco
Blanc manger

Ananas flambés au rhum, entremet mangue, coulis aux
fruits de la passion



Jeudi 3 mars Soir

Prix du repas 35.00 euros

Menu du chef d'œuvre

Amuse-bouche

Croustillant Franc-Comtois de Morbier et son carpaccio de saucisse de Morteau

Ballotine de pintade aux morilles, sauce au vin jaune, risotto aux morilles

Mont d'Or et pomme d'amour en trompe l'œil

Farandole de panna cotta

Cocktail Peureux, eau, vin, café compris.

Vendredi 04 mars Midi

(entrée + plat) ou (plat + dessert) 9.00 euros

Menu complet 14.00 euros

Quiche de noix de Saint Jacques et poivrons

Mignon de porc à la moutarde, garniture Primeurs

Salade d'oranges et son sorbet

Je demande une réservation



LES SOURCES

Mardi 08 mars Midi

Prix du repas 20.00 euros

Balade gourmande chez les Chti's

Amuse-bouche

Tarte au maroilles, petite salade de chicons

Carbonade de bœuf flamande, farandole de tubercules de
Monsieur Parmentier

Assortiment de fromages

Gaufre aux perles de sucre et à la cassonade

Vendredi 11 mars Midi

(entrée + plat) ou (plat + dessert) 9.00 euros

Menu complet 14.00 euros

Velouté Dubarry

Sauté de veau Marengo, gratin provençal et
pomme anglaise

Tarte feuilletée aux fraises



Mardi 15 mars Midi

Prix du repas **24 euros**

Balade gourmande en PACA

Amuse-bouche

Dorade grillée au fenouil flambée au Pastis

Gardiane de taureau, riz camarguais, ratatouille niçoise

Assortiment de fromages

Tarte au citron meringuée

Vendredi 18 mars Midi

(entrée + plat) ou (plat + dessert) 9.00 euros

Menu complet 14.00 euros

Velouté de moules au safran

Goulash de veau, pomme vapeur et mijoté de légumes

Tarte aux framboises

Je demande une réservation



LES SOURCES

Mardi 22 mars Midi

Prix du repas **24.00 euros**

Balade en Corse

Amuse-bouche

Soupe de châtaignes et charcuteries traditionnelles

Thon rouge Liccia, riz à la bonifacienne, tomate grillée

Assortiment de fromages

Fiadone, crème glacée à la clémentine

Vendredi 25 mars Midi

(entrée + plat) ou (plat + dessert) 9.00 euros

Menu complet 14.00 euros

Salade gourmande

Mixed-grill, légumes grillés , pommes allumettes

Tarte au chocolat



Mardi 29 mars Midi

Prix du repas *26.00 euros*

Balade en Midi Pyrénées

Amuse-bouche

Salade gourmande

Côte de bœuf sauce bordelaise, pommes sarladaises,
cèpes à la persillade

Assortiment de fromages

Le pruneau d'Agen dans tous ses états, cannelé bordelais

Vendredi 01 avril Midi

Prix du repas *14.00 euros*

Salade périgourdine

Entrecôte grillée beurre Maître d'Hôtel, légumes grillés,
pommes allumettes

Tarte au citron meringuée

Je demande une réservation



LES SOURCES

Mardi 05 avril Midi

Prix du repas 24.00 euros

Balade en Rhône Alpes

Amuse-bouche

Mousseline de brochet sauce Nantua

Fricassée de volaille de Bresse au vinaigre,
garniture lyonnaise

Assortiment de fromages

Bugnes sauce anglaise

Vendredi 08 avril Midi

Prix du repas 14.00 euros

Feuilleté d'œufs brouillés à la portugaise

Blanquette de lapin dijonnaise

Purée mousseline, tomate provençale

Crème brûlée à la vanille Bourbon



Mardi 12 avril Midi

Prix du repas *24.00 euros*

Balade gourmande en Val de Loire

Amuse-bouche

Salade de cocon de chèvre chaud

Les rognons de veau Beaugé, gratin de pommes
de terre à la solognote, légumes nouveaux.

Assortiment de fromages de chèvre de la vallée de la Loire

Tarte Tatin

Vendredi 15 avril Midi

Prix du repas *14.00 euros*

Feuilleté d'œufs brouillés au saumon fumé

Blanquette d'agneau à l'ancienne

Purée mousseline , tomate provençale

Crème brûlée aux Griottines

Je demande une réservation



LES SOURCES

Vendredi 06 mai Midi

Prix du repas 14.00 euros

Tarte à l'oignon

Magret de canard aux Griottines

Gratin de pommes de terre et fagots de haricots verts

Fruits flambés, glaces et sorbets

Vendredi 13 mai Midi

Prix du repas 14.00 euros

Tarte au Maroilles

Magret de canard au cassis

Purée de panais et tomate provençale

Fruits flambés, glaces et sorbets



Vendredi 20 mai Midi

Prix du repas 14.00 euros

Feuilleté d'asperges beurre nantais

Longe de porc braisée à la dijonnaise,
endives braisées et pomme château

Tiramisù au café

Jeudi 2 juin Soir

Prix du repas 26.00 euros

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

Eau minérale, vin et café compris

Table de 4 ou de 2 uniquement

Je demande une réservation



Vendredi 03 juin Midi

Prix du repas 14.00 euros

Saucisson brioché sauce Poulsard

Papillote de saumon aux petits légumes

Riz safrané, petits légumes

Fraises Melba

LES SOURCES

Les élèves
et toute l'équipe pédagogique
du Lycée Lumière



Nous sommes impatients et heureux de vous retrouver 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