



MENU

RESTAURANT D'APPLICATION

Les Sources



**Du 04 octobre 2022
au 31 janvier 2023**

Lycée Lumière

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

Le restaurant d'application « Les Sources » vous propose ses nouveaux menus.

Un protocole sanitaire est mis en place pour vous accueillir dans les meilleures conditions de sécurité.

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 .

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

Aucune réservation ne sera prise en compte avant le 27 septembre 2022

En priorité par le formulaire à l'adresse suivante :

<http://www.lyc-lumiere.ac-besancon.fr/formulaire-de-reservation/>

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 ☎ au : 03.84.40.54.66

Uniquement le Mardi 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



Mardi 04 octobre Midi

Prix du repas 26.00 euros

Balade gourmande en Bourgogne Franche Comté

Amuse-bouche

Cassolette d'escargots à la Bourguignonne

*Poulet de Bresse à la comtoise et aux champignons des bois,
patouille bourguignonne, flan d'épinards*

Chariot de fromages de notre région

*Trilogie des desserts : Pain d'épices à l'anis, glace vanille aux
Griottines et crème brûlée à la liqueur de sapin*

Mardi 11 octobre Midi

Prix du repas 35.00 euros

Semaine du goût

Amuse-bouche

Velouté de châtaignes et sa chips de Morteau

*Plat de création surprise de notre chef étoilé Laurent Barberot
Promotion 2023*

Fromages affinés

*Tartelette au citron meringuée, sorbet framboise basilic, coulis
de fruits rouges, sablés diamants*

LES SOURCES



Mardi 18 octobre Midi

Prix du repas 24 .00 euros

Balade gourmande en Alsace-Lorraine

Amuse-bouche

Flammekueche

Potée Lorraine au Riesling

Duo de munsters

Forêt noire

Jeudi 17 novembre Soir

Prix du repas 30.00 euros

Autour de l'agneau

Amuse-bouche

Salade gourmande façon sud-ouest

Épaule d'agneau façon navarin

Ou

Gigot d'agneau détaillé en brochettes

Farandole de légumes

Plateau de fromages

Crêpes soufflées au grand Marnier, coulis de fruits rouges

Ou

Aumonière de pommes à la Normande, caramel au cidre



Jeudi 24 novembre Soir
Prix du repas 28.00 euros

Balade Gourmande en Espagne

Sangria et assiette de tapas

Gaspacho Andalou

Paëlla royale comme à Valence

Plateau de fromages

Crèmes catalane et churros

Jeudi 1 décembre Soir
Prix du repas 28.00 euros

Balade Gourmande en Italie

Amuse-bouche

Pizza au buffet

Osso bucco de veau à la milanaise

Pâtes fraîches al dente au pesto

Frites de Polenta

Assortiments de fromages italiens

Tiramisu



Mardi 06 décembre Midi

Prix du repas 26.00 euros

Balade Gourmande en Nouvelle Aquitaine

Amuse-bouche

Moules de bouchot au piment d'Espelette

Entrecôte double du Limousin sauce périgourdine et son trio de mousselines

Fromages régionaux

Macarons Saint-Emilion, glace vanille parfumée au cognac, sauce chocolat

Jeudi 08 décembre Soir

Prix du repas 45.00 euros (Boissons comprises)

Le Gibier dans tous ses états

Amuse-bouche

Terrine de chevreuil aux fruits secs, roquette et confit d'oignons

Civet de chevreuil à la royale OU

Noisette de chevreuil sauce Grand Veneur OU

Gigue de chevreuil sauce Diane

Farandole de légumes d'automne

Plateau de fromages

Marquises au chocolat noir sauce mentholée,

Tuile dentelle à l'orange



Mardi 13 décembre Midi

Prix du repas 40 euros

Menu de Noël

Amuse-bouche

Foies gras mi-cuit et son chutney d'oignons

St Jacques snackées à la fève Tonka et risotto crémeux

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

Chariot de fromages

Bûche glacée et son coulis mangue passion





Jeudi 15 Décembre Soir
Prix du repas 55.00 euros

Menu Gourmand

Amuse-bouche

Terrine de foie gras de canard maison label IGP du sud-ouest, gelée à la violette, chutney de figues aromatisé au vinaigre de cidre et fleur de sel de Guérande

Filet de turbot poêlé au poivre du Timut, émulsion au champagne, asperges vertes, risotto safrané et vieux parmesan

Rafraîchissement comtois : sorbet cerises et griottines de Fougerolles et Kirsch AOC

Salmis et filet rosé de Pigeonneau , croûtons, farce à gratin champignons des bois et farandole de légumes

Assiettes de fromages

Assiette gourmande



Mardi 03 janvier Midi

Prix du repas 35.00 euros

Menu de la mer

Amuse-bouche

Huîtres chaudes au champagne

Pavé de cabillaud sauce américaine et son pilaf de fruits de mer langoustines, saint Jacques

Assortiment de fromages

Crème brûlée à l'hydromel, sauce caramel beurre salé et palet breton.

Jeudi 05 janvier Soir

Prix du repas 26.00 euros

Autour des produits de la mer

Amuse-bouche

Crème de moules safranées

*Plat de création autour du saumon sauvage
Garniture d'accompagnement*

Plateau de fromages

Tulipes de fruits rouges, crème vanillée

Je demande une réservation



LES SOURCES

Mardi 17 janvier 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 31 janvier 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

LES SOURCES

Les élèves
et toute l'équipe pédagogique
du Lycée Lumière



sont 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

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 inscrits sur liste d'attente. Merci pour votre compréhension.