



MENU

RESTAURANT D'APPLICATION

Les Sources



**Du 26 septembre 2024
au 19 décembre 2024**

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

Nous sommes ravis de vous recevoir prochainement dans un cadre embelli, et heureux de vous proposer les menus du premier semestre 2024/2025.

La Direction, l'équipe pédagogique du pôle hôtelier et les élèves.

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***

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.

MODALITÉS DE RÉSERVATION

De préférence directement sur le site du lycée :

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



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

Par téléphone au : 03.84.40.54.66

Uniquement les mardis et jeudis matins de 9 h 00 à 12 h 00

*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.*

Aucune réservation ne sera prise en compte avant le

Jeudi 19 septembre 2024

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

Jeudi 26 septembre soir

Prix du repas 28.00 euros

*

Balade gourmande en Italie

Amuse-Bouche

Pizza service au buffet

Osso bucco de veau à la milanaise

Pâtes fraîches al dente au pesto

Frites de Polenta

Assortiment de fromages italiens

Tiramisu



Jeudi 3 octobre soir
Prix du repas 28.00 euros

Cuisine au panier autour des volailles

Amuse-bouche

Entrée de création : feuilletage et mousseline de merlan,
sauce émulsionnée

Poulet fermier sauté façon Vallée d'Auge

Garniture d'accompagnement

Plateau de fromages

Tarte myrtilles amandes

Jeudi 10 octobre soir
Prix du repas 38.00 euros

Découverte des produits de la mer

Amuse-bouche

Crevettes et chair de crabe, suprêmes d'agrumes
et sorbet citron vert

Paupiette de limande-sole façon Dugléré

Risotto au vieux parmesan et farandole de légumes

Chariot de fromages

Tarte fine aux pommes flambée au Calvados,
glace à la vanille Bourbon et sauce chocolat



Vendredi 11 octobre midi

Prix du repas 26.00 euros

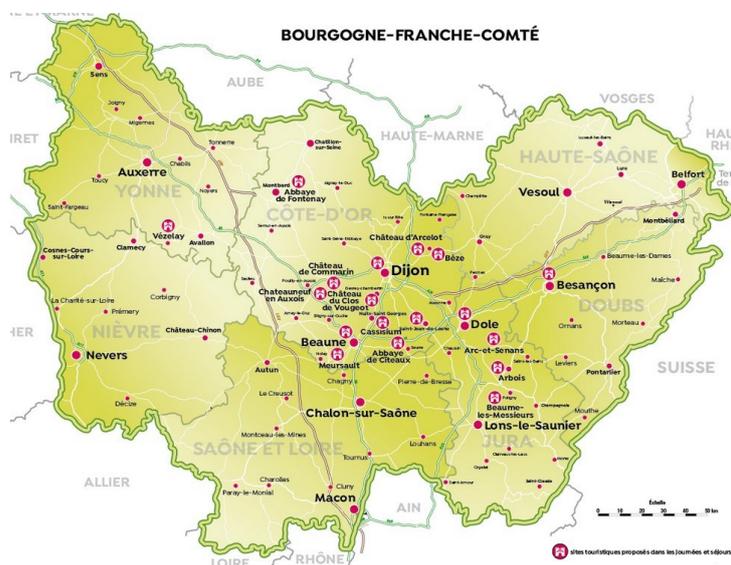
Balade gourmande en Bourgogne Franche-Comté

Amuse-bouche

Crème de petit-pois au Jambon de Luxeuil, chantilly à l'anis

Fricassée de volaille de Bresse aux morilles et Château Châlon
Ecrasé de pommes de terre et ses petits légumes frais du jardin
d'automne

Tulipe de Griottines flambées au Kirsch de Fougerolles
de la Maison Peureux et sa glace vanille



Jeudi 17 octobre soir
Prix du repas 30.00 euros

LES SOURCES

La cuisine au panier 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

Aumônière de pommes à la Normande, caramel au cidre

Vendredi 18 octobre midi

Prix du repas 28.00 euros

Semaine du goût

Menu gourmand

Amuse-bouche

Filet de truite du Breuchin mi-cuit fumé à l'érable et
huile de sésame grillé

Poule au Pot Michel Roth
Jeunes légumes et caramel de betterave

Ardoise de fromages régionaux

Café gourmand
(Mi cuit chocolat et butternut
Pana cotta citron vert matcha
Glace Plombières)

Vendredi 8 novembre midi

Prix du repas 24.00 euros

Balade gourmande en Bourgogne

Amuse-bouche

Cassolette d'escargots de Bourgogne à la crème d'anis
de l'Abbaye de Flavigny

Estouffade de bœuf à la Bourguignonne
Pommes boulangères
Poireaux braisés

Tatin de prunes à la Dijonnaise et sa glace cassis



Vendredi 15 novembre midi

Prix du repas 24.00 euros

Balade gourmande en Alsace

Amuse-bouche

Choucroute de rivière
Sandre, truite et écrevisses

Duo de Munster et sa réduction de myrtilles

Tarte aux pommes alsacienne



Jeudi 28 novembre Soir
Prix du repas 30.00 euros

Balade gourmande en Espagne

Sangria et assiette de tapas
(tapenade, anchoïade, acras de morue, tortilla, chipiron)

Gaspacho Andalou

Paella royale comme à Valence

Plateau de fromages

Crème catalane et churros, verrine de salade de fruits



Vendredi 29 novembre midi

Prix du repas 22.00 euros

Bienvenue chez les Ch'tis

Mise en bouche

Crème brûlée au Maroilles

Carbonade flamande

Frites maison

Gratin de chicons au vinaigre de bière

Gaufre croustillante parfumée au Grand Marnier
et son sorbet à l'orange



Jeudi 5 décembre soir

Prix du repas 26.00 euros

Cuisine au panier autour des produits de la mer

Amuse-bouche

Crème de moules safranée

Plat de création autour du saumon sauvage

Garniture d'accompagnement

Plateau de fromages

Charlotte aux poires



Vendredi 6 décembre midi

Prix du repas 40.00 euros

Autour du Mont Saint-Michel

Amuse-bouche

Huîtres de Cancale gratinées et son émulsion camembert et cidre

Sole meunière, pommes vapeur, fine mousseline de céleri
à la pomme rouge

Ardoise de fromages régionaux

Pomme rôtie, sorbet au Poiré et miel





Vendredi 13 décembre midi

Prix du repas 45.00 euros

Menu de Noël

Amuse-bouche

Pressé de foie gras et fruits confits au miel, pain d'épices

Filet de turbot perlé, fine mousseline de chou-fleur à la poire
et réduction de café arabica

Chariot de fromages affinés et granité du moment

Bûche exotique du chef et coulis caramel mangue



Jeudi 19 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 de Timut, émulsion au champagne, asperges vertes, risotto au vieux parmesan

Rafraichissement comtois : sorbet cerises, Griottines de Fougerolles et Kirsch AOC

Pigeonneau en deux cuissons : la cuisse en salmis, le filet rosé, croûtons, farce à gratin et champignons des bois, farandole de légumes

Assiette de fromages

Assiette gourmande





**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 !



RESTAURANT D'APPLICATION

Les Sources

Lycée Lumière
33 ter rue de Grammont
BP 90155
70306 Luxeuil-les-Bains
03.84.40.54.66
<http://www.lyc-lumiere.ac-besancon.fr/>

RESTAURANT D'APPLICATION LES SOURCES



Menus et Réservations