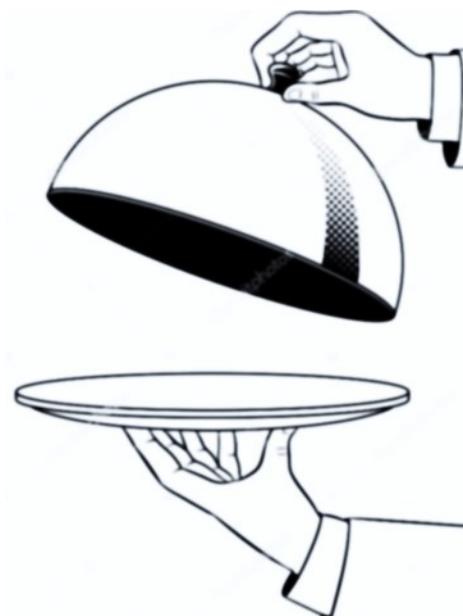


Restaurant d'application

Les Sources

Menus



Du 9 janvier 2025 au 3 juin 2025

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

Nous sommes ravis de vous recevoir prochainement dans notre restaurant d'application, et heureux de vous proposer les menus du deuxième 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 aussi 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

Mardi 3 décembre 2024



Jeudi 9 janvier soir

Prix du repas 42.00 euros

Balade scandinave

Amuse-Bouche

Buffet scandinave de hareng et poissons fumés,
crème de raifort et pains spéciaux

Picatta de mignon de veau marinée façon reine,
sauce aux morilles

Emincé de choux rouges à la danoise,
Pommes de terre caramélisées aux épices

Assortiment de fromages

Soupe de fruits rouges, sorbet framboise,
Chantilly aux graines de vanille et riz au lait aux amandes

Jeudi 16 janvier soir

Prix du repas 38.00 euros

Balade gourmande en Bavière



Amuse-bouche

Assiette de rollmops et poissons fumés, pain de seigle
et produits d'accompagnement

Choucroute royale de la mer

Plateau de fromages

Forêt noire revisitée

Vendredi 17 Janvier midi

Prix du repas 20.00 euros

Boissons comprises

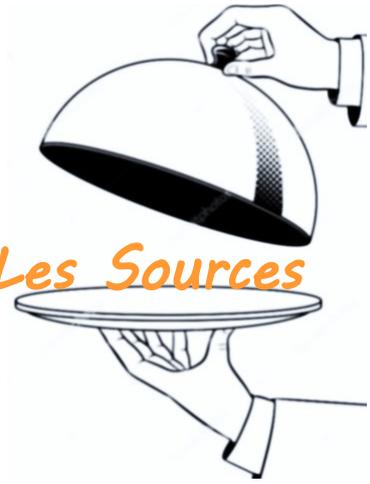
Menu examen non communiqué,
de qualité équivalente aux autres menus

ATTENTION ! Tables de 2 ou de 4 uniquement

Jeudi 23 janvier soir

Prix du repas 38.00 euros

Les Sources



Balade gourmande en Belgique

Amuse-bouche

Waterzooï de poissons
(cabillaud, lotte et noix de Saint Jacques)

Carbonade de bœuf flamande à la bière ambrée
Mousseline de pommes de terre et chicons braisés

Chariot de fromages

Gaufre bruxelloise aux perles de sucre, cassonade

Vendredi 24 Janvier midi

Prix du repas 20.00 euros

Boissons comprises

Menu examen non communiqué,
de qualité équivalente aux autres menus

ATTENTION ! Tables de 2 ou de 4 uniquement

Jeudi 6 février soir

Prix du repas 30.00 euros

Cuisine au panier



Amuse-bouche

Œufs pochés Bragance

Magret de canard aux Griottines
Pommes cocotte et petits légumes glacés

Chariot de fromages

Sablé breton et crème diplomate aux agrumes

Mardi 11 février midi

Prix du repas 14.00 euros

Amuse-bouche : Potage Saint Germain

Blanquette de veau à l'ancienne
Riz pilaf

Crème brûlée à la vanille Bourbon, petits fours

Jeudi 13 février soir

Prix du repas 34.00 euros

Bienvenue au Far West



Amuse-bouche

Tartare de bœuf taillé au couteau cru ou poêlé

Côte de bœuf pour 2 personnes, grillée et découpée en salle,
sauce béarnaise

Pommes Pont Neuf et légumes grillés

Assiette de fromages

Crème brûlée à la vanille Bourbon
et brochettes d'ananas rôties au beurre vanillé

Mardi 18 février midi

Prix du repas 14.00 euros

Amuse-bouche : Potage Esaü

Blanquette d'agneau à l'ancienne

Riz pilaf

Crème brûlée aux Griottines



Jeudi 20 février soir

Prix du repas 32.00 euros

Bienvenue au pays des mille et une nuits

Amuse-bouche

Brick au chèvre et poivrons rouges parfumés à la menthe,
petite salade marocaine

Couscous royal aux 4 viandes
(agneau, poulet, bœuf et merguez)

Ou

Tajine d'agneau aux fruits secs

Semoule

Faisselle à la crème

Saveurs gourmandes d'Orient

Mardi 11 mars midi

Prix du repas 17.00 euros



Amuse-bouche :
Quiche aux Saint Jacques et poivrons

Mignon de porc à la moutarde,
Pommes mousseline et farandole de légumes

Mousse au chocolat

Vendredi 14 mars midi

Prix du repas 34.00 euros, boissons comprises

Menu autour de la bière de Luxeuil,
en partenariat avec la brasserie Adomeit

Amuse-bouche

Crème brûlée au Langres au lait cru,
Caramel à la bière de pomme de terre

Joue de porc de Franche-Comté à la bière noire
et pain d'épices comme une carbonade,
Mousseline de céleri rave et jeunes légumes braisés

Gaufre à la bière brune, sorbet mangue et hibiscus,
coulis de caramel au poivre de Timut
Café

Mardi 18 mars midi

Prix du repas 17.00 euros

Amuse-bouche : quiche au saumon fumé

Côte de veau à la normande,
Pommes mousseline et farandole de légumes

Mousse au chocolat blanc

Vendredi 21 mars midi

Prix du repas 34.00 euros,

Menu Bouchon lyonnais

Amuse-bouche

Quenelle d'omble chevalier et gigolette de grenouilles
sauce Nantua, tuile croustillante au Beaujolais blanc
et huile à l'ail des ours

Filet mignon de porc en basse température
Accras de lentilles vertes du Puy, variations de légumes
et jus court aux arômes de Limagne

Soufflé glacé à l'élixir de Longue Vie, biscuit de Savoie toasté,
réduction de fruits rouges et écorce de fût de Bourbon



Mardi 25 mars midi

Prix du repas 14.00 euros

Amuse-bouche : velouté Dubarry

Sauté de veau Marengo

Riz pilaf

Tarte feuilletée aux fraises

Vendredi 28 mars midi

Prix du repas 34.00 euros

Menu Pays de la Loire et Centre

Amuse-bouche

Véritables rillettes du Mans, petit mesclun
et mayonnaise aux morilles de la forêt de Tronçay

Magret de canard au Challans rosé,
réduction des sucs corsée,
Risotto de petit épeautre et fèves de Vendée

Poire Belle-Angevaine à la manière d'un hérisson,
galet de spéculos et crème glacée à la poire
et au crémant de Loire



Mardi 1er avril midi

Prix du repas 14.00 euros

Amuse-bouche : Velouté de moules
au safran

Goulash de veau,
Riz pilaf et petits légumes

Tarte feuilletée aux framboises

Jeudi 3 avril soir

Prix du repas 30.00 euros

Cuisine au panier

Amuse-bouche

Entrée créative à base de saumon

Fricassée de poulet à la normande
Pommes château, mousse de céleri

Chariot de fromages

Tulipe de fruits rouges
Glace vanille



Vendredi 4 avril midi

Prix du repas 38.00 euros

Menu PACA et Corse

Amuse-bouche

Tartare de dorade royale,
noisettes torréfiées et gel de cédrat,
Tombée de fenouil au Beume de Venise

Canon d'agneau des Alpilles rôti et flambé au Rasteau,
Artichaut frit, purée Bocuse, jus corsé au romarin

Tarte tropézienne aux châtaignes et miel de fleurs
de Provence, sorbet à la fleur d'oranger

Mardi 8 avril midi

Prix du repas 20.00 euros

Amuse-bouche : Bavarois salé aux champignons et salade
gourmande

Mixed grilled, pommes allumettes
Brochettes de légumes grillés

Tarte au chocolat



Jeudi 10 avril soir

Prix du repas 28.00 euros vin compris

Menu examen non divulgué,
mais de qualité égale aux autres repas proposés

ATTENTION ! Uniquement des tables de 2 ou de 4

Mardi 15 avril midi

Prix du repas 20.00 euros

Amuse-bouche : Bavarois aux asperges, salade niçoise

Entrecôte grillée, pommes allumettes

Brochette de légumes grillés

Tarte au citron meringuée

Jeudi 17 avril soir

*Prix du repas 28.00 euros
vin compris*



Menu examen non divulgué,
mais de qualité égale aux autres repas proposés

ATTENTION ! Uniquement des tables de 2 ou de 4

Mardi 6 mai midi

Prix du repas 20.00 euros

Amuse-bouche

Saucisson brioché sauce Poulsard

Papillote de saumon beurre blanc
Légumes et riz safrané

Salade de fruits et petits fours

Mardi 13 mai midi

Prix du repas 20.00 euros

Amuse-bouche

Salade niçoise

Faux filet grillé, pommes allumettes

Brochette de légumes grillés

Melon Belle-Hélène

Mardi 20 mai midi

Prix du repas 20.00 euros

Amuse bouche

Salade fraîcheur

Volaille fermière au jambon de Luxeuil,
sauce à la cancoillotte

Pâtes fraîches

Panacotta cerise



Mardi 27 mai midi

Prix du repas 20.00 euros

Amuse-bouche

Salade de chèvre chaud

Escalope de veau à la milanaise
Linguines fraîches au pesto ou napolitaines

Tiramisu aux fruits rouges



Mardi 3 juin

Prix du repas 20.00 euros

Amuse-bouche

Asperges fraîches sauce aux fines herbes

Dos de cabillaud sauce vierge
Risotto au parmesan

Poire Belle Hélène



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 !





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