



MENU

RESTAURANT D'APPLICATION

# Les Sources



**Du 29 septembre 2023  
au 18 janvier 2024**

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

*Nous sommes ravis de vous recevoir prochainement dans un cadre embelli, et heureux de vous proposer les menus du premier semestre 2023/2024.*

*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

Par téléphone au : 03.84.40.54.66

**Uniquement les mardis et jeudis matins de 9 h 30 à 12 h 00**

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

Pour vos réservations par mail, 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

Directement sur le site du lycée : <http://www.lyc-lumiere.ac-besancon.fr/>



*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 21 septembre 2024**

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

*Vendredi 29 septembre midi*

*Prix du repas 14.00 euros*

**Zoom sur la cuisine traditionnelle française**

*Amuse-bouche*

Aspic d'œuf au saumon fumé, mayonnaise aux fines herbes

Blanquette de veau aux petits légumes

Riz pilaf

Tarte Bourdaloue

*Jeudi 5 octobre soir*

*Prix du repas 28.00 euros*

**Balade gourmande**  
**au pays de la Loire et au Centre Val de Loire**

*Amuse-bouche*

Cassolette de Saint-Jacques à la Nantaise

Carré d'agneau de Vendée rôti

ou

Gigot d'agneau en brochette

Pommes solognotes, purée de fèves

Chariot de fromages de chèvres

*Farandole de desserts de Vendée*

*Vendredi 6 octobre Midi*

*Prix du repas 17.00 euros*

**Zoom sur la cuisine traditionnelle française**

*Amuse-bouche*

Tomate antiboise

Tête de veau pochée sauce tartare ou gribiche

Pommes vapeur et légumes de saison

Tarte myrtille amande

*Vendredi 13 octobre midi*

*Prix du repas 17.00 euros*

## **LA SEMAINE DU GOUT**

*Amuse-bouche*

Dartois jambon fumé du Haut Doubs et compotée poireaux,  
coulis de poivrons rouges

Pavé de saumon à l'unilatéral aromatisé au poivre de Timut

Riz pilaf safrané, légumes de saison

Poire pochée à la dijonnaise



Jeudi 19 octobre Soir

Prix du repas 35.00 euros

**Semaine européenne du développement durable**  
**Menu local et circuit court**

Cocktail « Schrik » au choix et son amuse -bouche

Melon au jambon cru de Luxeuil

Mignon de veau et son jus aux aromates

Pommes de terre confites aux saveurs des sous-bois,  
croustillant d'épeautre farine bio de la ferme de They

Ardoise de fromages locaux

Tarte aux Griottines de Fougerolles de chez Peureux  
revisitée par notre Cheffe Myriam

Café et ses « pets de nonne »

**Fournisseurs locaux :**

Ferme bio Damotte (La Bruyère)

Ferme bio de They

Distillerie Peureux (Fougerolles)

SAS Burgey Boissons (Saint-Sauveur)

Boucherie Daval (Val d'Ajol)

Fromagerie Menigoz (Saint-Bresson)

Brûlerie Doillon (Luxeuil les Bains)





**Vendredi 20 octobre Midi**  
*Prix du repas 20.00 euros*

**Formule brasserie**

*Amuse-bouche*

Choucroute royale de la mer

Chou craquelin praliné



Vendredi 10 novembre Midi

*Prix du repas 28.00 euros*

**Balade gourmande en Franche Comté**

*Amuse-bouche*

Croûte aux morilles au Savagnin façon Haut Doubs

Pavé de sandre cuit à l'unilatéral, sauce au Pontarlier Anis

Farandole de pommes de terre

Assiette de fromages

Soufflé glacé aux Griottines et Kirsch de Fougerolles

*Vendredi 17 novembre Midi*

*Prix du repas 26.00 euros*

**Balade gourmande en Bourgogne**

*Amuse-bouche*

Feuilleté d'escargots au vin de Chablis

Pavé de Bœuf charolais sauce au Bourgogne Pinot Noir

Pommes de terre croquette, légumes de saison

Assiette de fromages

Charlotte de pain d'épice aux cassis

*Vendredi 24 novembre Midi*

*Prix du repas 22.00 euros*

**Balade gourmande en Alsace**

*Amuse-bouche*

Poireaux et cervelas à l'alsacienne

Coq au Riesling

Spaëtzle maison

Assiette de fromages

Duo de Kouglöfs  
(Glacé et brioché)

*Vendredi 1er décembre Midi*

*Prix du repas 24.00 euros*

**Balade gourmande en Auvergne Rhône Alpes**

*Amuse-bouche*

Saucisson lyonnais en brioche

Quenelle de brochet sauce Nantua

Riz crémeux

Assiette de fromages savoyards

Entremet pommes du Limousin et liqueur de verveine du Puy en Velay

*Jeudi 7 décembre Soir*  
*Prix du repas 30.00 euros*

**Balade gourmande dans le Nord de l'Europe**

*Amuse-bouche*

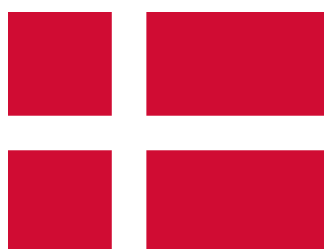
Gravlax de saumon aux baies de genièvre et canneberges  
sauce fraîcheur à l'aneth

Noisettes de veau façon renne aux aïrelles

Chou rouge à la danoise et pommes de terre caramélisées

Fraîcheur des fjords

Farandole gourmande scandinave



Jeudi 21 décembre soir

*Prix du repas 40.00 euros*

## **Soirée de Noël**

### *Amuse-bouche*

Terrine de foie gras et sa gelée de vin de paille, confiture de figues parfumée au vinaigre de xérès et pain d'épices

Dos de cabillaud rôti beurre de Guérande et fines herbes, émulsion au champagne, risotto au vieux parmesan

Sorbet rafraîchissant, givré et festif

Caille en sarcophage et sa farandole de légumes de saison

Chariot de fromages affinés

Bûche aux fruits rouges, sorbet mangue  
et sa salade d'agrumes d'hiver



Jeudi 11 janvier Soir  
*Prix du repas 24.00 euros*

**LE VÉGÉTARIEN GASTRONOME**

*Amuse-bouche*

Poireaux rôtis et crème de cajou

Ravioles aux girolles et aux herbes fraîches

Petits légumes sauce soja fraîcheur et croustillant aux sésames

Trilogie de fromages

Panna Cotta au lait d'amande fleur d'oranger, coulis d'agrumes,  
cookies beurre de cacahuètes et chocolat, sorbet mangue



Vendredi 12 janvier Midi

*Prix du repas 28.00 euros*

**Brunch**

Assortiment d'œufs

Assortiment de viennoiseries

Assortiment de charcuteries (saumon fumé, bacon, Andouille du Val d'Ajol...)

Assortiment de crudités

Jambon à l'os, râpé de pommes de terre

Plateau de fromages et yaourts

Salade de fruits et galettes des rois



Jeudi 18 janvier Soir  
*Prix du repas 40.00 euros*

LES SOURCES

**BALADE GOURMANDE AUTOUR DES PRODUITS DE LA MER**

*Amuse-bouche*

Assiettes de fruits de mer

Paupiette de limande sole façon Dugléré

Risotto au vieux parmesan, farandole de légumes du marché

Ardoise de fromages

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

ou

Tarte normande



**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**

**restaurant.les-sources.luxeuil@ac-  
besancon.fr**