



MENU

RESTAURANT D'APPLICATION

# Les Sources



**Du 25 janvier 2024  
au 4 juin 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 second 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'organisations 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

**ATTENTION ! Les réservations ne se font plus par mail, mais uniquement par téléphone ou via le site du lycée (mode de réservation à privilégier si possible)**

Par téléphone au : 03.84.40.54.66

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

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 (appelés "pax" sur l'application)
- ◆ Le nombre d'enfants âgés de moins de 8 ans
- ◆ La ou les dates de réservations

*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 12 décembre 2023**

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

*Jeudi 25 janvier soir*  
*Prix du repas 26.00 euros*

Amuse-bouche

Saumon fumé, crème à l'aneth et ses blinis

Filet mignon de porc poêlé au miel,  
Flan aux champignons des bois et pommes cocotte

Poires flambées au Pontarlier Anis,  
Glace à la vanille Bourbon

Petits fours



*Vendredi 26 janvier midi*

*Prix du repas 19.00 euros, boissons comprises*

Menu examen, non communiqué mais de qualité égale aux menus habituellement proposés.

**Tables de 2 ou 3 ou 4 uniquement**

-----

*Jeudi 1er février soir*

*Prix du repas 35.00 euros*

Cuisine au panier

Amuse-bouche

Ravioles végétariennes

Plat de création autour de la volaille et ses garnitures de légumes

Ardoise de fromages affinés

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

*Jeudi 8 février soir*

*Prix du repas 35.00 euros*

**Menu spécial bières locales élaborées par la « Brasserie artisanale luxovienne »**

**Attention ! Tables de 2 et de 4 uniquement**

Amuse-bouche

Velouté de moules à la Luxovienne blonde

Carbonade à l'ambrée luxovienne

Soufflé de pommes de terre

Chou braisé à la bière

Duo de Munster du Girmont

Assiette gourmande du brasseur

-----

*Vendredi 9 février midi*

*Prix du repas 19.00 euros, boissons comprises*

Menu examen, non communiqué mais de qualité égale aux menus habituellement proposés.

**Tables de 2 ou 3 ou 4 uniquement**

*Jeudi 15 février soir*  
*Prix du repas 38.00 euros*

**Balade gourmande en Europe du sud**  
**(Espagne, Portugal et Grèce)**

Tapas et sangria « maison »

Salade fraîcheur à la grecque  
(Moules, gambas, féta grillée au miel et au thym)

Cozido à la portugaise

Saveurs sucrées d'Europe du sud

Café expresso ou ristretto



*Vendredi 16 février midi*  
*Prix du repas 45.00 euros*

## Menu avec nos producteurs locaux

Escargots à la bourguignonne

Assiette autour de la truite du Breuchin

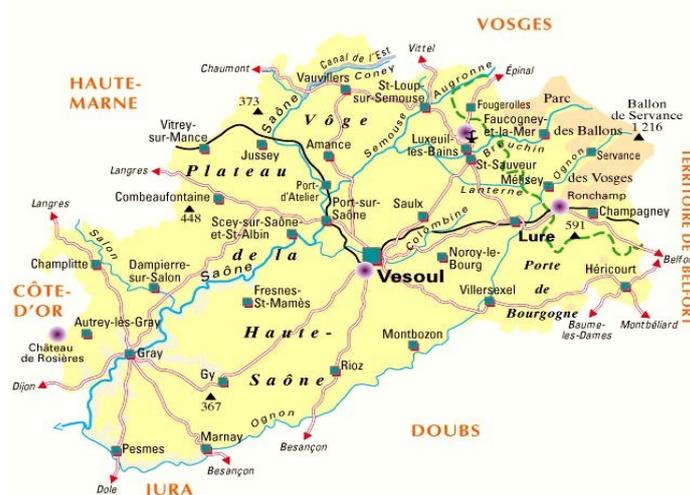
Escalope de veau façon Cordon-Bleu,  
farci au jambon de Luxeuil et Gruyère

Fromages locaux

Charlotte aux biscuits de Montbozon  
au cassis, miel et absinthe

## Fournisseurs locaux :

Escargots du Vieil Étang à Raddon et Chapendu  
Truite du Breuchin, pisciculture d'Amont et Effreney  
Veau et fromages du GAEC Ménigoz de Saint-Bresson  
Jambon de Luxeuil du Saloir de la Vallée de Froideconche  
Gruyère et autres fromages de la ferme Galmiche  
Cassis de la distillerie Peureux  
Miel de Fontaine les Luxeuil  
Absinthe de la distillerie Devoille de Fougerolles



**Mardi 5 mars Midi**

*Prix du repas 17.00 euros*

Panacotta salée

Blanquette de veau à l'ancienne et riz pilaf

Crème brûlée à la vanille Bourbon  
Petits fours

-----

**Mardi 12 mars Midi**

*Prix du repas 17.00 euros*

Panacotta salée

Blanquette de veau à l'ancienne et riz pilaf

Crème brûlée aux Griottines®

Vendredi 15 mars Midi

*Prix du repas 22.00 euros*

**Balade dans le sud de la France**

*Amuse-bouche*

Salade au Banon de Provence chaud

Gardiane de taureau, riz de Camargue et ratatouille

Plateau de Fromages du Sud-Ouest

Tarte tropézienne



*Mardi 19 mars midi*

*Prix du repas 17.00 euros*

Quiche Saint-Jacques et poivrons

Mignon de porc à la moutarde

Pommes mousseline et farandole de légumes

Mousse au chocolat

-----

*Vendredi 22 mars midi*

*Prix du repas 45.00 euros*

**Balade le long de la côte atlantique**

Amuse-bouche

Assiette de fruits de mer

Médailon de lotte à l'américaine, riz pilaf

Plateau de fromages normands et charentais

Far breton aux pruneaux, glace au Chouchen

*Mardi 26 mars Midi*

*Prix du repas 17.00 euros*

Quiche au saumon fumé

Côte de veau normande

Pommes mousseline et farandole de légumes

Mousse au chocolat

-----

*Mardi 2 avril Midi*

*Prix du repas 17.00 euros*

Velouté Dubarry

Sauté de veau Marengo, riz pilaf

Tarte feuilletée aux fraises

*Jeudi 4 avril soir*

*Prix du repas 45.00 euros, boissons comprises  
(cocktail italien au choix, vins, eau minérale et café italien)*

## **Soirée « chef d'oeuvre » : Balade gourmande en Italie**

**Menu gastronomique italien** élaboré par les élèves de la classe de terminale hôtellerie

### **Animations**

« Cocktail show » autour des créations de recettes de cocktails réalisées par les élèves de TPRO CSR

Parade vénitienne



*Mardi 9 avril midi*

*Prix du repas 17.00 euros*

Velouté de moules au safran

Goulash de veau

Riz pilaf et petits légumes

Tarte feuilletée aux framboises

-----

*Mardi 30 avril midi*

*Prix du repas 20.00 euros*

Amuse-bouche

Salade gourmande

Mixed grill, pommes allumettes  
et brochette de légumes grillés

Tarte au chocolat

Vendredi 3 mai midi

*Prix du repas 28.00 euros*

**Voilà le printemps !**

*Amuse-bouche*

Asperges fraîches sauce mousseline ou légère

Carré d'agneau persillé, churros de pomme de terre

Poêlée de légumes de saison

Plateau de fromages de chèvre

Tarte sablée aux fraises

-----

*Mardi 7 mai midi*

*Prix du repas 20.00 euros*

*Amuse-bouche*

Salade niçoise

Entrecôte grillée, pommes allumettes

Brochette de légumes grillés

Tarte au citron meringuée

Mardi 14 mai midi

*Prix du repas 20.00 euros*

*Amuse-bouche*

Saucisson brioché sauce Poulsard

Papillote de saumon beurre blanc

Légumes et riz safrané

Fraise Melba

-----

Jeudi 16 mai soir

*Prix du repas 35.00 euros, boissons comprises*

*Menu examen non divulgué, mais de qualité équivalente aux menus proposés habituellement*

***Attention ! Tables de 2 et de 4 uniquement.***

Vendredi 17 mai Midi

*Prix du repas 26.00 euros*

**Menu du marché N° 1**

Amuse-bouche

Melon au jambon de Luxeuil et Griottines®

Carré de veau poêlé, jus aux champignons des bois  
Gratin dauphinois et fagots de haricots verts

Vaucluse aux framboises fraîches

-----

Mardi 21 mai midi

*Prix du repas 20.00 euros*

Amuse-bouche

Salade fraîcheur

Suprême de volaille au jambon de Luxeuil  
Sauce à la cancoillotte et pâtes fraîches

Panacotta aux cerises

Vendredi 24 mai midi  
*Prix du repas 24.00 euros*

**Menu du marché N° 2**

*Amuse-bouche*

Terrine de saumon en gelée et petits légumes  
Sauce mayonnaise

Curry d'agneau au lait de coco, riz basmati

Sablé breton  
Crème diplomate aux agrumes

-----

Mardi 28 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 napolitaine

Tiramisu aux fruits rouges

Jeudi 30 mai soir

*Prix du repas 35.00 euros, boissons comprises*

*Menu examen non divulgué, mais de qualité équivalente aux menus proposés habituellement*

*Attention ! Tables de 2 et de 4 uniquement.*

-----

Mardi 4 juin midi

*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 !**



RESTAURANT D'APPLICATION

## Les Sources

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

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

RESTAURANT D'APPLICATION LES SOURCES



Menus et Réservations