



**MENUS  
2025-2026**



**Restaurant d'application**

**LYCÉE LUMIÈRE — LUXEUIL LES BAINS**

**SEPTEMBRE 2025 à JANVIER 2026**

**Madame, Monsieur,**

**Nous sommes ravis de vous recevoir prochainement dans notre restaurant d'application, et heureux de vous proposer les menus du premier semestre 2025/2026**

*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

- 1. 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

- 2. Par téléphone au : 03.84.40.54.66**

**Uniquement les mardis et jeudis matins de 9 h 00 à 12 h 00,  
dès réception des menus.**

*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.*

# MENUS DU VENDREDI MIDI

Début du repas à 12h





**Vendredi 19 septembre**

**14.00 €**

**Zoom sur la cuisine traditionnelle française**

**Amuse-bouche**

**Quiche océane**

**Saumon de fontaine façon grenobloise,**

**Pommes vapeur au beurre persillé,**

**poêlée de légumes frais**

**Soupe d'agrumes et sorbet citron vert**



**Vendredi 26 septembre**

**14.00 €**

**Zoom sur la cuisine traditionnelle française**

**Amuse-bouche**

**Aspic d'œuf au saumon fumé,**

**Sauce mayonnaise aux fines herbes**

**Blanquette de veau aux petits légumes, riz pilaf**

**Tarte Bourdaloue**





**Vendredi 3 octobre**

17.00 (21.00 € avec fromage)

**Zoom sur la cuisine traditionnelle française**

**Amuse-bouche**

**Tomate antiboise**

**Tête de veau pochée sauce tartare ou gribiche,**

**Pommes vapeur et légumes de saison**

**Fromage (avec supplément)**

**Tarte myrtille-amande**



**Vendredi 10 octobre**

20.00 (24.00 € avec fromage)

**Formule Brasserie**

**Amuse-bouche**

**Choucroute royale de la mer**

**Fromage (avec supplément)**

**Chou craquelin praliné**





**Vendredi 17 octobre**

20.00 (24.00 € avec fromage)

**Semaine du goût**

**Amuse-bouche**

**Dartois jambon fumé et poireaux,**

**coulis de poivrons rouges**

**Pavé de saumon à l'unilatéral aromatisé au poivre de  
Timut, riz pilaf safrané, légumes de saison**

**Fromages (avec supplément)**

**Poire pochée à la dijonnaise**



**Vendredi 28 novembre**

28.00€ (32.00 € avec fromage)

**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**

**Fromages franc-comtois (avec supplément)**

**Soufflé glacé aux Griottines® et Kirsch de Fougerolles**





**Vendredi 5 décembre**

28.00€ (32.00 € avec fromage)

**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**

**Fromages bourguignons (avec supplément)**

**Charlotte de pain d'épice au cassis**



**Vendredi 19 décembre**

24.00€ (28.00 € avec fromage)

**Balade gourmande en Auvergne-Rhône/Alpes**

**Amuse-bouche**

**Saucisson lyonnais en brioche, jus corsé au Morgon**

**Quenelle de brochet sauce Nantua, riz crémeux**

**Fromages savoyards (en supplément)**

**Entremets pommes du Limousin et liqueur de verveine du Puy en Velay**





Vendredi 9 janvier — A partir de 11h30

30.00€ boissons comprises

**BRUNCH**

Assortiments d'œufs cuisinés de différentes façons

Assortiment de viennoiseries

Assortiment de charcuteries

Assortiment de crudités

Jambon à l'os et râpé de pommes de terre

Plateau de fromages et yaourts

Salade de fruits et galette des rois

Vendredi 23 janvier

19.00 € boissons comprises

**EXAMEN**

Menu non communiqué mais de qualité  
équivalente aux autres menus

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

# MENUS DU JEUDI SOIR

Début du repas à 19h





**Jeudi 25 septembre**

25.00€

**Menu en noir et blanc**

**Amuse-bouche**

**Petits pois en textures, chou-fleur et langoustines,  
crème de céleri, tuile de parmesan**

**Effeillé de magret de canard sauce Griottines®**

**Riz vénéré en risotto**

**Entremets Black and White**



**Jeudi 6 novembre**

24.00€ boissons comprises

**Sur un air de Dolce Vita**

**Amuse-bouche et son cocktail**

**Sphère de polenta au gorgonzola et légumes confits**

**Dorade grillée et risotto aux scampis  
au beurre blanc**

**Citron givré au Limoncello**

**Ristretto**





**Jeudi 13 novembre**

**35.00€ boissons comprises**

**Balade gourmande en Espagne**

**Assiette de tapas et sangria**

**Inspiration paëlla**

**Poire au vin rouge de la Rioja,**

**Bouchée de crème catalane,**

**Sorbet orange sanguine**

**Café**



**Jeudi 20 novembre**

**34.00€**

**Balade en pays nordiques**

**Buffet d'entrées d'inspiration nordique**

**(Gravelax de flétan, saumon et haddock fumés,  
beignets de harengs à la pomme de terre)**

**Chevreuril sauce nordique aux airelles**

**Pommes de terre éventail,**

**betteraves glacées et confit de potiron**

**Semla et granité d'Aquavit**





**Jeudi 27 novembre**

**35.00€**

**Balade gourmande en Normandie**

**Entre terre et mer**

**Assiette de fruits de mer**

**Carré d'agneau des prés salés en croûte de salicorne**

**et son jus rôti**

**Tarte fine de carottes au caramel de cidre,**

**Gratin de pommes de terre aux Golden et calvados**

**Soufflé à l'élixir de longue vie (dessert de création)**



**Jeudi 11 décembre**

**50.00€ boissons comprises**

**Menu de Noël**

**Amuse-bouche et son cocktail au champagne**

**Pressé de foie gras et fruits confits au miel**

**Pain d'épices et son verre de Pacherenc du Vic Bilh**

**Pigeonneau farci aux morilles et son jus court corsé**

**Mousseline de céleri et pomme rouge,**

**Gratin de vitelotte,**

**AOC Bordeaux Saint Emilion**

**Chariot de fromages affinés,**

**AOC Arbois Chardonnay ou Béthanie**

**Bûche exotique du chef et coulis passion-mangue**

**Café**





**Jeudi 8 janvier**

**28.00€**

**Menu autour de l'Asie**

**Nems de veau et huître, réduction de sauce soja,**

**Petit mesclun thaï**

**Sauté de porc au caramel de palmier**

**Wok de légumes fins,**

**Nouilles fraîches aux œufs comme un uddon**

**OU**

**Tataki de thon blanc aux trois sésames et pistaches**

**Confit de fruits jaunes, frites de patates douces,**

**Fleur de coriandre**

**Ananas rôti en beignet flambé au saké**

**Biscuit porte-chance et sorbet litchi**



**Jeudi 15 janvier**

**24.00€**

**Escale à la Réunion**

**Petit bouchon, bouillon de bœuf et légumes glacés**

**Rougail saucisse traditionnel et riz créole**

**Fromage de chèvre frais et mangue à l'hibiscus**

**Variations « comme un Bounty »**





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 !



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/>

Lycée polyvalent  
**Lumière**  
Réalisateur d'avenirs

