LES SOURCES
Restaurant d'Application

Restaurant D'application

Lycée Lumière - Luxeuil les Bains

Farandole des menus

Octobre 2026

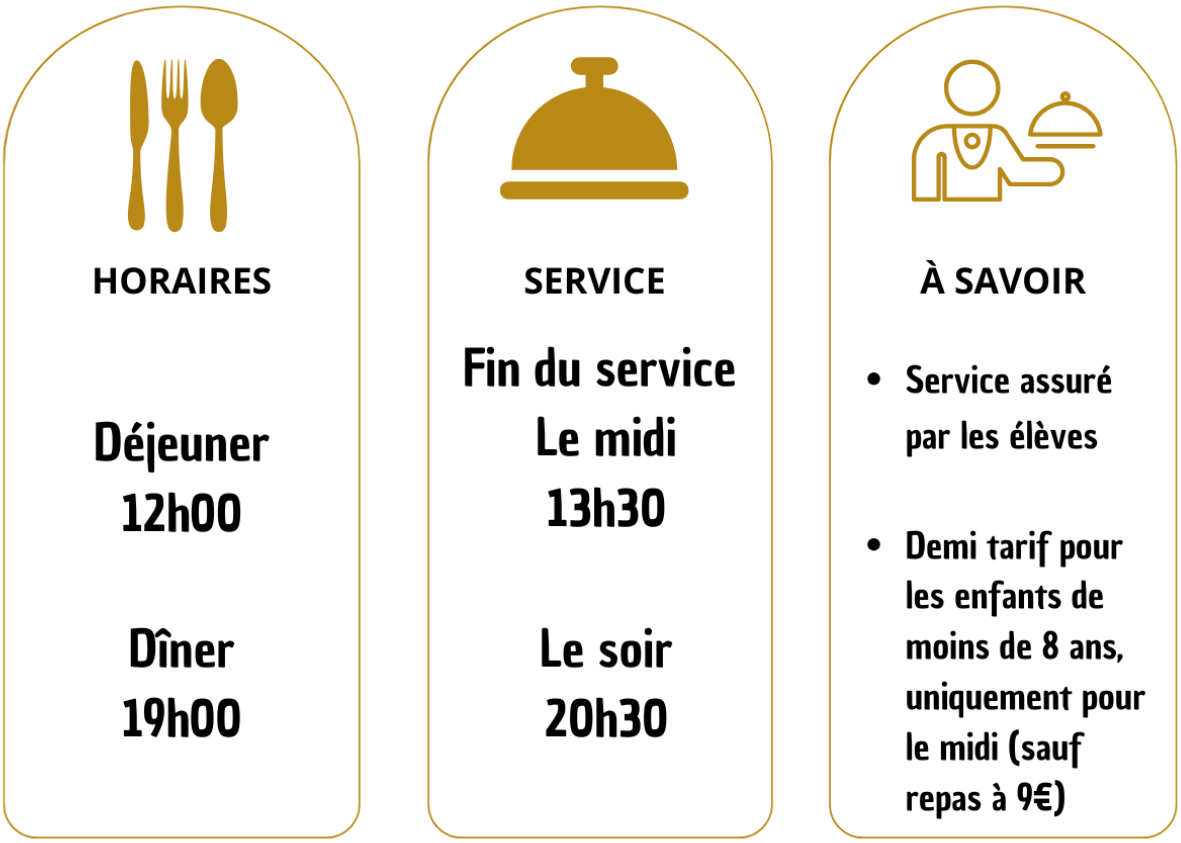
Janvier 2027

BIENVENUE

Au restaurant d'application

Nous sommes ravis de vous accueillir dans notre restaurant d'application et heureux de vous proposer les menus du premier semestre 2026/2027.

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



Le prix du repas varie selon le menu

(vin et cafés non compris, *sauf indication contraire*).

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. **MERCI DE RESPECTER L'HORAIRE DE DÉPART (12H00).**

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

Pour une réservation rapide et sans attente

Réservation en ligne sur le site du lycée :

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

Merci de préciser pour vos réservations :

- 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
- Vos allergies

Ou par téléphone au : 03.84.40.54.66

Uniquement les mardis et jeudis matins de 09h00 à 12h00

Pour une réservation de 10 personnes, il est demandé un chèque d'arrhes correspondant à 10€ par personne à l'ordre du :

Lycée Lumière de Luxeuil-les-Bains

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.

LES SOURCES
Restaurant d'Application

Menus

Déjeuner

Vendredi Midi

Découverte culinaire proposée par
nos élèves de Première
sous la conduite de l'équipe enseignante.

12h00

13h30

Vendredi 02 octobre

Balade gourmande en Haute-Saône

Cocktail « la Belle & la baie » et sa mise en bouche

Œuf poché au pinot noir de Charcenne,
chips de jambon de Luxeuil les Bains

Lapin à la bière de la brasserie Adomeit,
panisse et légumes grillés

Tulipe de griottines flambées,
et glace Plombières de Fougerolles

Vendredi 09 octobre

Balade gourmande en Franche-Comté

28€

Cocktail régional et mise en bouche

Saucisse de Morteau briochée
et sa sauce au Trousseau du Jura

Quenelles de sandre sauce écrevisses
Légumes du marché d'automne

Vacherin aux framboisines et cassis
de la Distillerie Peureux de Fougerolles

Vendredi 16 octobre

Balade gourmande en Bourgogne

28€

Kir et ses gougères

Chartreuses de truite au Chablis et beurre blanc
et son verre de vin blanc AOC

Paleron de bœuf charolais roulé et confit
sauce pinot noir de Bourgogne
Pomme mousseline et légumes du marché
et son verre de vin rouge Pinot Noir de Bourgogne AOC

Poire Belle Dijonnaise

Vendredi 04 décembre

Balade gourmande au cœur d'une
Winstub alsacienne

22 €

Gravelax de truite au raifort

Bæckeofe traditionnel aux trois viandes

Duo de munster et sa marmelade aux myrtilles

Strudel aux pommes

Les Sources
Restaurant d'Application

VENDREDI 11 DÉCEMBRE

MENU DE Noël

Cocktail Champagne et ses mises en bouche

Marbré de foie gras et fruits confits au miel, pain d'épices
et son verre de Crillon des Vosges

Turbotin, poire, chou-fleur et café
Mousseline de patate douce
Et son verre de Chablis AOC

Chariot de fromages affinés de notre Région
Et son verre d' Arbois AOC,

Sélection Büche festive du chef

Café et mignardises

60€

BOISSONS COMPRISES

Vendredi 08 janvier

En passant par la Lorraine

Amuse-bouche

Buffet de hors d'œuvres :
Pâté lorrain, quiche lorraine, tarte au Munster,
Salade vosgienne, mesclun à l'huile de noix

Potée lorraine

Soufflé glacé à la mirabelle

Vendredi 22 janvier

EXAMEN

Menu non communiqué mais de qualité équivalente
aux autres menus proposés sur l'année.

Boissons comprises

LES SOURCES
Restaurant d'Application

Menus

des Jeudis soirs

Découverte culinaire proposée par
nos élèves de Terminale
sous la conduite de l'équipe enseignante.

19h00

20h30

Jeudi 5 novembre

Balade gourmande en Espagne

30 €

Sangria et assiette de tapas

(tapenade, anchoïade, acras de morue, tortilla, chipiron)

Gaspacho Andalou

Paëlla royale comme à Valence

Assortiment de fromages espagnol *(en supplément 4€)*

Crème catalane et churros, verrine de salade de fruits

Jeudi 12 novembre

Balade gourmande en Italie

28 €

Carpaccio de bœuf et copeaux de parmesan

Pizza service au buffet

Osso bucco de veau à la milanaise

Pâtes fraîches al dente au pesto

Frites de Polenta

Assortiments de fromages italien *(en supplément 4€)*

Tiramisu

Jeudi 19 novembre

La cuisine au panier : autour de la volaille

26 €

Velouté de châtaignes, chips de Morteau,
nuage de crème aux fines herbes

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

Poulet fermier sauté façon Vallée d'Auge,
accompagné de garnitures

Assortiment de fromages *(en supplément 4€)*

Tarte myrtilles amandes

Jeudi 03 décembre

La cuisine au panier : autour de l'agneau

28 €

Capuccino façon Dubarry, chips de jambon de pays,
copeaux de Parmesan

Salade gourmande façon sud-ouest

Brochette de gigot d'agneau farandole de légumes

Assortiment de fromages *(en supplément 4€)*

Crêpes soufflées au Grand Marnier, coulis de fruits rouges

Jeudi 17 décembre

Menu gourmand

50€

Ravioles d'escargot aux petits légumes, à l'absinthe

Terrine de foie gras de canard maison label IGP du sud-ouest
Pain brioché maison et compotée de myrtilles sauvages.

Assiette terre et mer :

Cocotte de ris de veau aux morilles,
demi homard snacké aux épices, beurre au corail, légumes de saison

Assortiment de fromages

Bûche façon forêt noire

Jeudi 07 janvier

Menu gourmand

38 €

Soupe de poisson et sa rouille

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

Paupiette de limande-sole façon Dugléré,

risotto au vieux parmesan farandole de légumes

Assortiment de fromages (en supplément 4€)

Tarte fine flambée au Calvados,

glace à la vanille Bourbon et sauce chocolat

Jeudi 14 janvier

Balade gourmande en Belgique

35 €

Crème de moules safranée

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

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

Assiette de dégustation de fromages (en supplément 2€)

Gaufre bruxelloise aux perles de sucre,
cassonade et crème fraîche, sauce chocolat noir

Jeudi 21 janvier

Balade gourmande en Bavière

35 €

Velouté d'asperges, émulsion de crème fraîche et

chips de jambon de Bavière

Buffet de rollmops et poissons fumés,

pains de seigle et produits d'accompagnements

Choucroute royale de la mer

Assiette de dégustation de fromages (en supplément 2€)

Forêt noire revisitée

LES SOURCES
Restaurant d'Application

MERCI

pour votre confiance

En choisissant de déjeuner dans notre restaurant d'application, vous soutenez la formation de nos élèves et contribuez à leur apprentissage du métier de la restauration.

Encadrés par nos enseignants et animés par la passion de bien faire, nos élèves mettent tout leur savoir-faire à votre service pour vous offrir le meilleur de leur cuisine et de leur accueil.

FORMATION

Nos élèves apprennent en situation réelle dans un cadre pédagogique bienveillant et exigeant.

SAVOIR-FAIRE

Une cuisine de saison, préparée et servie par nos élèves encadrés par des professionnels.

PARTAGE

Un moment d'échange et de convivialité autour de la gastronomie

A très bientôt !

MERCI POUR VOTRE SOUTIEN ET BELLE DÉCOUVERTE CULINAIRE

LES SOURCES

Restaurant d'Application

Lycée polyvalent Lumière
Réalisateur d'avenirs

Lycée Lumière
33ter rue Grammont
70300Luxeuil les Bains

03.84.40.54.66

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