



LYCÉE
EDOUARD
HERRIOT
Rue de la Maladière
10300 Sainte-Savine

Auguste



Renoir

La section hôtelière vous présente :



MENUS GASTRONOMIQUES



NOVEMBRE - DÉCEMBRE

Réservations uniquement par téléphone au :

 03.25.72.15.90

de 8h30 à 11h30, tous les jours ouvrables



ÉCOLE
EgH
HÔTELIÈRE



*Les élèves de la section hôtelière et l'équipe pédagogique
sont heureux de vous retrouver dans leurs restaurants.*

*Dans le cadre de leur formation, les élèves vous présentent les menus
du lundi 3 novembre 2025 au vendredi 19 décembre 2025.*

Ils répondent à des objectifs pédagogiques découlant des programmes.

FONCTIONNEMENT :

*Les restaurants ouvrent durant l'année scolaire
pour les déjeuners du lundi au vendredi et pour les dîners du lundi au jeudi.*

Horaires (à respecter) :

Déjeuner : arrivée : entre 12h00 et 12h15

Fin de service : 14h30

Dîner : arrivée : entre 19h00 et 19h15

Fin de service : 21 h30

RÉSERVATIONS :

*Dans la limite des places disponibles,
les jours ouvrables de 8h30 à 11h30.*

Les réservations seront prises dès réception.

Le paiement par carte bancaire est préconisé.

Durant les vacances scolaires, nos restaurants seront fermés :

- ☐ **Vacances de Noël** : du lundi 22 décembre 2025 au dimanche 04 janvier 2026 inclus.
- ☐ **Vacances d'hiver** : du lundi 16 février 2026 au dimanche 1 mars 2026 inclus.
- ☐ **Vacances de printemps** : du lundi 13 avril 2026 au dimanche 26 avril 2026 inclus.
- ☐ **Vacances d'été** : le vendredi 3 juillet 2026

S45 B	Déjeuner 12h00	Diner 19h00
Lundi 3 novembre	Menu 24€ Amuse-bouche Eclair aux noix de Saint-Jacques, fondue de poireaux Poisson du marché en croûte de champignons, endive dorée Fromage Tarte amandine aux poires	Période de formation en milieu professionnel
Mardi 4 novembre		Menu 26€ Amuse-bouche Saint-Jacques snackées, purée de cèleri, poire et noisette Filet de chevreuil, sauce Grand-Veneur, garniture d’automne Fromage Dessert autour du citron
Mercredi 5 novembre	Menu 24€ Amuse-bouche Langoustines croustillantes, purée de choux-fleurs vanillée Pavé de saumon gratiné au chaource, émulsion fumée, lentillons de champagne Fromage Gratin de poires au ratafia de champagne	Menu 26€ Amuse-bouche Œuf parfait, poêlée de champignons, crème d’artichauds, tuile de pain Magret de canard, jus corsé à l’ail noir, crème de maïs au piment d’Espelette, chou pak choi braisé Fromage Cheese-cake aux fruits d’automne, poire et châtaignes
Jeudi 6 novembre	Menu 24€ Amuse-bouche Noix de Saint-Jacques, chou pak choi, crème de volaille Filet de lieu jaune en écailles de carottes et pain d’épices, riz pilaf Fromage Raviolis d’ananas et litchis, ananas flambé, glace rhum raisin	Période de formation en milieu professionnel
Vendredi 7 novembre	Menu 24€ Amuse-bouche Raviole de langoustines, bouillon à l’ail Dos de cabillaud, risotto à l’encre de seiche Fromage Autour du chocolat	

S46 A	Déjeuner 12h00	Diner 19h00
Lundi 10 novembre	Pas de service	Période de formation en milieu professionnel
Mardi 11 novembre	Férié – Armistice	Férié – Armistice
Mercredi 12 novembre	Menu 24€ Amuse-bouche Céleri rémoulade à la pomme Granny-Smith, gambas croustillantes Joue de porc braisé au vin blanc, pomme purée, champignons Fromage Ananas poché au poivre et vanille, crème de cacahuètes et coco	Menu 26€ Amuse-bouche Maki de saumon, légèrement fumé, chèvre, brunoise de potiron étuvée et marrons, sauce vierge au soja Mousseline aux deux poissons, dés de foie gras sautés, coques, jus de volaille son accompagnement du moment Fromage Guacamole avocat-orange, meringue, granité menthe au GET 27
Jeudi 13 novembre		Période de formation en milieu professionnel
Vendredi 14 novembre	Période de formation en milieu professionnel	

S47 B	Déjeuner 12h00	Diner 19h00
Lundi 17 novembre	Menu 24€ Amuse-bouche Avocat aux crevettes et pamplemousse Cabillaud poché, risotto d’herbes, bouillon vert Fromage Quatre-quarts aux pommes façon tatin, caramel beurre salé	Période de formation en milieu professionnel
Mardi 18 novembre		Menu 26€ Amuse-bouche Carpaccio de langoustines aux agrumes Filet de canette aux senteurs d’automne purée de butternut, légumes glacés Fromage Dessert autour de la noisette, café et chocolat
Mercredi 19 novembre	Menu 24€ Amuse-bouche Gambas panées aux graines, guacamole, gel d’agrumes Noix de Saint-Jacques lardées, risotto aux champignons Fromage Pommes caramélisées, mousse au caramel	Menu 26€ Amuse-bouche Saint-Jacques au sel fumé, mousseline de cèleri, réduction de vin jaune et pignons Poitrine de veau braisée, petits oignons, pressé de pommes de terre Fromage Topinambours confits, mousse au chocolat, crème montée au café
Jeudi 20 novembre	Menu 24€ BEAUJOLAIS NOUVEAU Amuse-bouche Cuisses de grenouille en persillade Mignon de cochon cuit au sautoir, jus moutardé, trilogie de choux Cervelle de canut Poire pochée au Beaujolais nouveau, sablé noisette, crémeux à la cannelle	Période de formation en milieu professionnel
Vendredi 21 novembre	Menu 26€ Amuse-bouche Mousseline de truite, lentilles et beurre rouge Pigeon en deux cuissons : Les flans rotis, les cuisses en viennoise, autour des champignons Fromage Dôme au cassis	

S48 A	Déjeuner 12h00	Diner 19h00
Lundi 24 novembre	Menu 24€ Amuse- bouche Œuf en cocotte à la Parisienne Entrecôte, sauce Bercy, frites Fromage Choux, chocolat et noisette	Menu 26€ Amuse-bouche Cailles, dés de foie gras fumé, topinambours Noisette de chevreuil, sauce Grand Veneur, légumes d’automne Fromage Chocolat, café, mascarpone
Mardi 25 novembre	Menu 24€ Amuse-bouche Gnocchi butternut, crème de champignons Filet mignon de veau, choux farcis, purée de carotte, cerfeuil tubéreux Fromage Suprême de pamplemousse, ganache chocolat blanc et mousse champagne	Menu 26€ Amuse-bouche Œuf parfait en meurette Filet de canard à la crème de cassis légumes d’automne Fromage Dessert autour de la poire et du vin
Mercredi 26 novembre	Menu 24€ Amuse-bouche Œuf parfait, croûtons ailés, garniture bourguignonne Mignon de veau, sauce hollandaise condimentée, pommes croquettes au comté Fromage Choux, chocolat et noisette	Menu 26€ Amuse-bouche Œuf mollet sur tombée d’épinards, lait de comté émulsionné, jus de champignons Pavé de bœuf maturé béarnaise, jus de viande, pommes noisettes Fromage Paris-Brest au Nutella
Jeudi 27 novembre		Menu 26€ Amuse-bouche Œuf parfait en meurette Noix de Saint-Jacques rôties, boudin noir, jus de barde, déclinaison de courges Fromage Entremets noisette, vanille et chocolat
Vendredi 28 novembre	Menu 24€ Amuse-bouche Bouillabaisse de gambas à la badiane, œuf poché Cuisse de canard aux navets, pruneaux, champignons Fromage Tarte amandine aux poires	

S49 B	Déjeuner 12h00	Diner 19h00
Lundi 1er décembre	Menu 26€ Amuse-bouche Œuf en meurette Coq au vin jaune et morilles, purée de patate douce Fromage Poire pochée à la crème de cassis, meringue, glace vanille	Menu 26€ Amuse-bouche Croûte aux champignons, sauce anisée Mignon de veau, jus court, gratiné aux champignons, pommes croquettes Fromage Dessert autour du chocolat et du champignon
Mardi 2 décembre		Menu 26€ Amuse-bouche Foie gras poêlé, confit de vin rouge et pain d'épices Carré d'agneau rôti, jus de cuisson, patate douce, légumes glacés Fromage Dessert autour du chocolat et de l'orange
Mercredi 3 décembre	Menu 24€ Amuse-bouche Cromesquis d'escargots et champignons, sauce au vin jaune Mignon de porc, sauce aux champignons, galette de pommes de terre Fromage Riz au lait vanillé, caramel au beurre salé	Menu 26€ Amuse-bouche Tarte feuilletée à l'échalion, huile d'olive, julienne de jambon de pays, crème montée au chèvre, balsamique et cerfeuil Bar confit à l'huile d'olives, pesto de salicorne, purée aux olives, quelques gaufrettes Fromage Biscuit pistache, amande, kiwi, crème Diplomate au Cachaça
Jeudi 4 décembre	Menu 26€ Amuse-bouche Œuf parfait, jus d'écrevisse réduit, lentillons de champagne Dos de bar en écrin de champignons, coquillages et champagne légumes du moment Fromage Tarte fine aux pommes flambée au calvados, caramel au cidre, glace à la prune de Troyes	Menu 26€ Amuse-bouche Carpaccio de Saint-Jacques, fruits de la passion Carré d'agneau en croûte d'herbe, purée d'ails, échalotes confites, rouleau de pommes de terre Fromage Pavlova mangue, passion, noix de coco
Vendredi 5 décembre	Menu 24€ Amuse-bouche Crème passion-potiron et champignons Magret de canard, déclinaison autour du chou, émulsion betterave-raisin Fromage Tarte au agrumes, praline rose	

S50 A	Déjeuner 12h00	Diner 19h00
Lundi 8 décembre	Pas de service (G)	Menu 26€ Amuse-bouche Saucisson brioché, sauce au Juliéna, salade et pickles Joue de porc façon bourguignonne, pomme purée Fromage Paris-Brest, pralin maison
Mardi 9 décembre	Pas de service (G)	Menu 26€ Amuse-bouche Trilogie d’huitres Volaille Albufera, légumes de saison Fromage Dessert autour de la poire et de la châtaigne
Mercredi 10 décembre	Menu 24€ Amuse-bouche Pot au feu de foie gras, crème au raifort Paleron de bœuf confit au vin rouge, autour de la carotte Fromage Dacquoise ananas confit au rhum et vanille, crème citronnée, gel coriandre	Menu 26€ Amuse-bouche Tartare de truite et cuisses de grenouille à la crème d’ail Filet de canard au vinaigre de Xéres, laitue braisée, panais confit Fromage Croustade de pommes à ma façon, caramel, sorbet manzana
Jeudi 11 décembre		Menu 26€ Amuse-bouche Foie gras poêlé, pain d’épices, coing Filet de Turbot, purée de topinambours, légumes glacés Fromage Bûche de fruits exotiques
Vendredi 12 décembre	Menu 26€ Amuse-bouche Risotto à l’encre de seiche, coquillages et gambas Pavé de bar en croûte de champignons, endive dorée Fromage Charlotte coco-passion, coulis de framboise	

S51 B	Déjeuner 12h00	Diner 19h00
Lundi 15 décembre	Menu 28€ Amuse-bouche Petite nage tiède de langoustines et de Saint-Jacques au Noilly Prat Le canard en 2 services, le filet au miel, la cuisse confite au cidre pommes Darphin Fromage Mousse et sorbet champagne, nid d'abeilles croustillant, miel et pollen, crémeux au céleri	Menu 40€ Comme une bouchée à la reine Pressé de foie gras, langue de veau, légumes d'hiver Pavé de saumon de Fontaine, sauce hollandaise condimentée, légumes racines Filet de bœuf, jus de bœuf, oignons, pommes de terre Fromage Mangue, cacahuète et coco
Mardi 16 décembre		Menu 40€ Mosaïque de foie gras et magret de canard Cannelloni de saumon gravlax et avocat Roulé de veau à la truffe, légumes de saison Fromage Granité champenois Bûche Epicéa
Mercredi 17 décembre	Menu 28€ Amuse-bouche Caille et topinambours, jus de volaille à l'huile de noix, dés de foie gras fumés Filet mignon de veau, jus de veau réduit, pommes de terre, échalotes Fromage Entremets exotique, sorbet coco	Menu 40€ Amuse-bouche Ballotine de foie gras de canard, gelée de Sauternes, poires, brioche maison toastée Turbot rôti aux girolles, émulsion au champagne, perles de caviar Suprême de Chapon au sautoir, sauce aux morilles, bouchée de vitelottes au foie gras, crémeux de céleri Fromage Buche chocolat, tonka et caramel

Jeudi 18 décembre	Menu 28€ Amuse-bouche Risotto de Saint-Jacques à l'encre de seiche Mignon de veau rôti, crème de morilles, légumes oubliés Fromage Crèmeux aux agrumes, croustillant, sorbet	Menu 40€ Cromesquis Champagne-champignons Gravelax saumon, condiments et pickles Saint-Jacques rôties, choux fleurs et noisette Granité Champagne-pamplemousse Bœuf Wellington, jus réduit, purée de carottes, pommes croquettes, chou farci Fromage de Noël Entremets miroir trois chocolats et noisette
Vendredi 19 décembre	Menu 28€ Amuse-bouche Sot-l'y laisse de poulet, erengy et noix de cajou, pommes de terre mousseuses Filet d'agneau farci à la compotée d'oignons, ris d'agneau meunière, légumes du moment Fromage Buche de Noël	