



LYCÉE
EDOUARD
HERRIOT
Rue de la Maladière
10300 Sainte-Savine

Auguste & Renoir

La section hôtelière vous présente :

MENUS GASTRONOMIQUES



MARS - AVRIL 2026

Réervations 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
seront heureux de vous accueillir dans leurs restaurants.*

*Dans le cadre de leur formation, les élèves vous présentent les menus
du lundi 2 mars 2026 au vendredi 10 avril 2026.*

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.

Pour des raisons sanitaires, le paiement par carte bancaire est préconisé.

Durant les vacances scolaires, nos restaurants seront fermés :

- ☐ **Vacances de printemps : du lundi 13 avril 2026 au dimanche 26 avril 2026 inclus.**
- ☐ **Vacances d'été : le vendredi 3 juillet 2026**

S10 A	Déjeuner 12h00	Diner 19h00
Lundi 2 mars 2026	Menu 24€ <p>Amuse-bouche</p> <p>Bouillabaisse de gambas flambées à la badiane</p> <p>Joue de porc braisé au vin rouge, mousseline de carotte</p> <p>Fromage</p> <p>Tajine d'ananas, croustillant aux amandes, fleur d'oranger</p>	Menu 26€ <p>Amuse-bouche</p> <p>Cromesquis andouillette et pleurotes, crème de chaource</p> <p>Joue de boeuf façon carbonade flamande, endive braisée, pommes de terre</p> <p>Fromage</p> <p>Entremets champagne</p>
Mardi 3 mars 2026	<p>Pas de service (G)</p> 	Menu 24€ <p>Autour du fromage</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Oeuf parfait, fromage en texture</p> <p>Comme un cordon bleu, aligot espuma de parmesan</p> <p>Fromage</p> <p>Cheesecake à la fève de Tonka, fruits de saison</p>
Mercredi 4 mars 2026	Menu 24€ <p>Amuse-bouche</p> <p>Croustillant de gambas, salade de carottes aux agrumes</p> <p>Joue de porc braisée au thym et à l'ail, pomme purée</p> <p>Fromage</p> <p>Macarons, ananas, crème aux épices</p>	Menu 26€ <p>Autour de la forêt</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Salade forestière, œuf parfait, vinaigrette aux baies sauvages</p> <p>Filet de chevreuil laqué aux baies de genièvre, purée de butternut, épinards, réduction de vin rouge</p> <p>Fromage</p>  <p>Chocolat intense et noisette</p>
Jeudi 5 mars 2026		Menu 26€ <p>Amuse-bouche</p> <p>Velouté d'artichaut violet, émulsion thym, jambon cru</p> <p>Filet de Saint-Pierre rôti, fenouil confit, caviar d'aubergines</p> <p>Fromage</p> <p>Tartelette orange</p>
Vendredi 6 mars 2026	Menu 24€ <p>Menu d'évaluation</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Salade tiède de choux vert au lard fumé, œuf mollet, vinaigrette</p> <p>Magret de canard, vinaigre de Xéres, pommes Darphin, pleurotes, panais</p> <p>Fromage</p> <p>Poire caramélisée, crumble amande, crème anglaise</p>	


S11 B	Déjeuner 12h00	Diner 19h00
Lundi 9 mars 2026	Menu 24€ <p>Amuse-bouche</p> <p>Noix de Saint-Jacques à la plancha, fricassée de légumes, beurre de coquillages</p> <p>Magret de canard, miel et citron, pommes Darphin, pleurotes</p> <p>Fromage</p> <p>Poire pochée, chocolat et sablé breton</p>	Menu 26€ <p>Amuse-bouche</p> <p>Risotto aux noix de Saint-Jacques, émulsion verte</p> <p>Pavé de cabillaud, sauce au Noilly-Prat, carottes et navets</p> <p>Fromage</p> <p>Dessert autour du chocolat</p>
Mardi 10 mars 2026		Menu 30€ <p>Amuse-bouche</p> <p>Saint-Jacques rôties, topinambours et châtaignes</p> <p>Ris de veau braisé, jus corsé, déclinaison de carottes</p> <p>Fromage</p> <p>Dessert autour de la pomme</p>
Mercredi 11 mars 2026	Menu 24€ <p>Amuse-bouche</p> <p>Coquilles Saint-Jacques, fondue de poireaux</p> <p>Magret légèrement fumé, pommes duchesse, sabayon à l'ail</p> <p>Fromage</p> <p>Tarte amandine</p>	Menu 26€ <p>Amuse-bouche</p> <p>Boulettes de viande en Sheftalia accompagnées de sa pita et pickles</p> <p>Ragoût de porc Afelia, pilaf de boulgour aux herbes</p> <p>Fromage</p> <p>Beignets de Loukoumades, sirop de safran et pistaches, chantilly à la cardamome</p> <div>  </div> <p>Menu Chypriote</p>
Jeudi 12 mars 2026	Menu 24€ <p>Menu d'évaluation</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Poisson du marché au cidre, navet glacé, pommes granny-smith</p> <p>Magret de canard, sauce brune, garniture de saison</p> <p>Fromage</p> <p>Tarte fine aux poires, sauce chocolat</p>	Menu 26€ <p>Amuse-bouche</p> <p>Raviolo épinard et ricotta, poitrine fumée</p> <p>Cabillaud en ballotine, mousseline et arlequin de légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Tartelette citron meringuée</p>
Vendredi 13 mars 2026	Menu 28€ <p>Menu d'évaluation</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Escargots luttés, estragon et morilles</p> <p>Pigeon et foie gras en croûte, déclinaison autour du topinambour</p> <p>Fromage</p> <p>Tarte cassis déstructurée</p>	

S12 A	Déjeuner 12h00	Diner 19h00
Lundi 16 mars 2026	Menu 24€ <p>Amuse-bouche</p> <p>Salade pays d'Auge</p> <p>Poulet vallée d'Auge, pomme fruit et pommes de terre sautées</p> <p>Fromage</p> <p>Crêpe à la Normandie</p>	Menu 26€ <p>Amuse-bouche</p> <p>Dos de saumon, lentilles vertes du Puy aux lardons</p> <p>Volaille farcie aux escargots, purée à la chlorophylle de persil</p> <p>Fromage</p> <p>Poire pochée au vin rouge et cassis, bugnes</p>
Mardi 17 mars 2026	Menu 24€ <p>Amuse-bouche</p> <p>Œuf parfait, crème butternut, lard</p> <p>Filet mignon de veau et son jus, pomme purée, carottes glacées</p> <p>Fromage</p> <p>Choux vanille, noisette, chocolat</p>	Menu 26€ <p>Saint-Patrick</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Fish and chips à notre façon</p> <p>Sheperd's pie</p> <p>Fromage</p> <p>Irish gourmand</p>
Mercredi 18 mars 2026	Menu 24€ <p>Amuse-bouche</p> <p>Salade cauchoise</p> <p>Marmite dieppoise, riz pilaf</p> <p>Fromage</p> <p>Pomme confite au caramel, crème vanillée</p>	Menu 26€ <p>Amuse-bouche</p> <p>Carpaccio de bœuf et ses condiments</p> <p>Bar grillé, beurre blanc aux herbes, purée de patate douce aux noisettes torréfiées,</p> <p>Fromage</p> <p>Tiramisu à la châtaigne, crèmeux et tuiles aux châtaignes</p>
Jeudi 19 mars 2026		Menu 26€ <p>Amuse-bouche</p> <p>Coquillage et brocolis, crème fumée</p> <p>Agneau en croûte d'herbes, jus à l'ail, pomme purée, mini-poireaux, gnocchi épinard</p> <p>Fromage</p> <p>Comme un irish coffee : whisky, café, chocolat</p>
Vendredi 20 mars 2026	Menu 24€ <p>Amuse-bouche</p> <p>Beignets de gambas, salade de chou blanc à la coriandre</p> <p>Magret de canard, miel et citron, pommes Darphin, pleurotes, carottes</p> <p>Fromage</p> <p>Pomme caramélisée, crumble noisette, crème anglaise</p>	

S13 B	Déjeuner 12h00	Diner 19h00
Lundi 23 mars 2026	Menu 24€ <p>Amuse-bouche</p> <p>Beignets de gambas, vinaigrette à l'orange, chutney de fruits</p> <p>Steak aux poivres, pommes Darphin, légumes primeurs</p> <p>Fromage</p> <p>Moelleux au chocolat au cœur coulant, crème anglaise</p>	Menu 24€ <p>Amuse-bouche</p> <p>Cassolette de champignons et escargots, émulsion anisée</p> <p>Joue de porc façon bourguignonne, pomme purée</p> <p>Fromage</p> <p>Tarte aux pommes, crème anglaise</p> Menu d'évaluation
Mardi 24 mars 2026		Menu 26€ <p>Amuse-bouche</p> <p>Œuf parfait, fricassée de morilles, asperges vertes</p> <p>Caille en cocotte, jus de cuisson, garniture printanière</p> <p>Fromage</p> <p>Savarin chantilly, fruits frais flambés</p>
Mercredi 25 mars 2026	Menu 24€ <p>Amuse-bouche</p> <p>Gambas en croustillant, chutney de fruits exotiques, réduction à l'orange</p> <p>Tartare de bœuf au couteau, pommes allumettes, ketchup maison</p> <p>Fromage</p> <p>Dessert tout chocolat</p>	Menu 26€ <p>Amuse-bouche</p> <p>Velouté de champignons de Paris, cromesquis de foie gras</p> <p>Filet de bar rôti, sauce vierge au citron confit, émulsion de basilic, légumes du moment</p> <p>Fromage</p> <p>Opéra revisité</p>
Jeudi 26 mars 2026	Menu 24€ <p>Amuse-bouche</p> <p>Filet de poisson du marché sauté à l'unilatéral, beurre blanc ou beurre rouge</p> <p>Ballotine de volaille, jus court, légumes printaniers</p> <p>Fromage</p> <p>Bar à crêpes</p>	<p>Pas de service (G)</p>
Vendredi 27 mars 2026	Menu 24€ <p>Amuse-bouche</p> <p>Salade de légumes de printemps, foie gras poêlé</p> <p>Joue de porc confit au vin rouge, purée truffée</p> <p>Fromage</p> <p>Autour du chocolat</p>	

S14 A	Déjeuner 12h00	Diner 19h00
Lundi 30 mars 2026	<div>Menu 24€Menu d'évaluation</div> <div>Amuse-bouche</div> <div>Coquillages et gambas en risotto</div> <div>Côte de bœuf, sauce béarnaise, pomme Pont-Neuf, légumes primeurs</div> <div>Fromage</div> <div>Mousse au chocolat, crumble noisette, crème anglaise mousseuse</div>	<div>Menu 24€Menu d'évaluation</div> <div>Amuse-bouche</div> <div>Cassiolette de champignons et escargots, émulsion anisée</div> <div>Joue de porc façon bourguignonne, pomme purée</div> <div>Fromage</div> <div>Tarte aux pommes, crème anglaise</div>
Mardi 31 mars 2026	<div>Menu 24€Menu d'évaluation</div> <div>Amuse-bouche</div> <div>Filet de maquereaux, court bouillon, salade d'herbes et moutarde-miel</div> <div>Filet mignon de porc, jus de cochon, pomme purée, carottes glacées</div> <div>Fromage</div> <div>Choux fraises-vanille</div>	<div>Menu 26€Menu Autour de la mer</div> <div>Amuse-bouche</div> <div>Assiette de la mer</div> <div>Dos de cabillaud cuit à la nacre, croute d'algues, fenouil braisé et beurre d'écrevisses</div> <div>Fromage</div> <div>Carpaccio d'ananas à la saveur iodée</div>
Mercredi 1 avril 2026	<div>Menu 24€Menu d'évaluation</div> <div>Amuse-bouche</div> <div>Risotto aux champignons, émulsion au persil</div> <div>Filet de veau en viennoise, légumes primeurs, sabayon à la sauge</div> <div>Fromage</div> <div>Trianon, crème anglaise</div>	
Jeudi 2 avril 2026		<div>Menu 26€</div> <div>Amuse-bouche</div> <div>Asperges vertes et tourteaux, mayonnaise à l'ail des ours</div> <div>Suprême de volaille et son jus, pommes croquettes, purée d'artichaut, artichaut barigoule</div> <div>Fromage</div> <div>Sablé breton, crème diplomate vanille et fraise de Plougastel</div>
Vendredi 3 avril 2026	<div>Menu 24€</div> <div>Amuse-bouche</div> <div>Les huitres en 2 façons</div> <div>Entrecôte bordelaise, pommes croquettes aux cèpes et piment d'Espelette, légumes à pot au feu</div> <div>Fromage</div> <div>Couronne briochée occitane à l'Armagnac</div>	



S15 B	Déjeuner 12h00	Diner 19h00
Lundi 6 avril 2026		
Mardi 7 avril 2026		Menu 26€ Amuse-bouche Truite en gravlax Filet de bœuf, jus au porto, garniture de saison Fromage Dessert autour de la banane
Mercredi 8 avril 2026	Pas de service	Menu 26€ Amuse-bouche Saint-Jacques snackées, purée de petits pois à la menthe, pickles d'oignons rouges et crumble de chorizo Gigot d'agneau de 7 heures, ail confit, jus corsé au romarin, gratin dauphinois, légumes primeurs glacés Fromage Pavlova aux fruits de printemps
Jeudi 9 avril 2026	Menu 24€ Amuse-bouche Filet de maquereau mariné à la grecque, sablé au parmesan Daurade grillée au fenouil, beurre blanc anisé, déclinaison d'asperges Fromage Tropézienne revisitée	
Vendredi 10 avril 2026	Menu 24€ Amuse-bouche Autour de la betterave et du chèvre Pavé de sandre au beurre blanc, légumes de printemps Fromage Brioche perdue, glace plombière	

