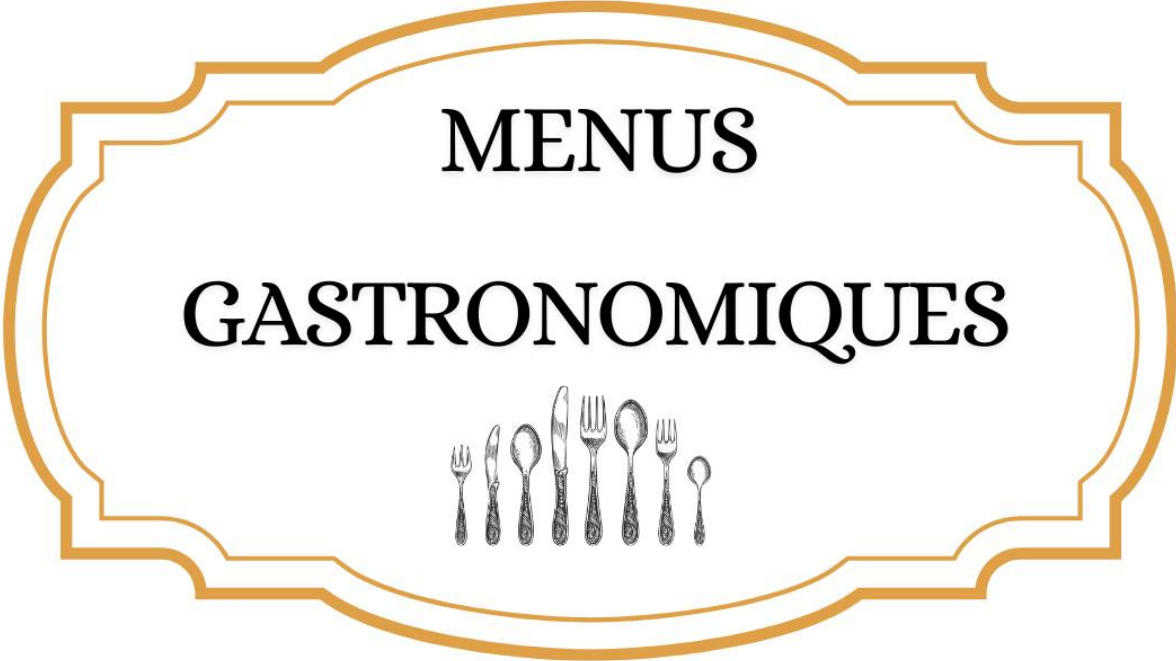




LYCÉE  
EDOUARD  
HERRIOT  
Rue de la Maladière  
10300 Sainte-Savine

# Auguste & Renoir

La section hôtelière vous présente :



## MENUS GASTRONOMIQUES



AVRIL - MAI - JUIN



Réservations uniquement par téléphone au :

 03.25.72.15.90

de 8h30 à 11h30, tous les jours ouvrables



ÉCOLE  
HOTELIÈRE



*Dans le cadre de leur formation, les élèves vous présentent les menus  
du lundi 27 avril 2026 au vendredi 5 juin 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 d'été : le vendredi 3 juillet**

S18 A	Déjeuner 12h00	Diner 19h00
Lundi 27 avril 2026	<p><b>Menu 24€</b> <span style="float: right;"><b>Menu d'évaluation</b></span></p> <p>Amuse-bouche</p> <p>L'asperge, sauce mousseline, tuile au parmesan</p> <p>Mignon de porc, sauce diable, pomme paille, caviar d'aubergine, tomate provençale</p> <p>Fromage</p> <p>Petits choux chantilly aux fraises, caramel de balsamique</p>	<p><b>Menu 26€</b></p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Asperges verte et blanche, sauce mousseline</p> <p>Mignon de veau, jus au thym, légumes primeurs</p> <p>Fromage</p> <p>Savarin chantilly, crème diplomate aux épices</p>
Mardi 28 avril 2026	<p><b>Menu 26€</b></p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Gravelax maigre, pickles, salade herbes</p> <p>Filet de Saint-Pierre en basse température, sauce citron, rouleau de pommes de terre, poireaux grillés, purée de panais</p> <p>Fromage</p> <p>Choux rhubarbe-fraise</p>	<p><b>Menu 26€</b></p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Tataki de thon, sauce teriyaki, pickles de légumes, mousse raifort</p> <p>Mignon de veau, jus corsé, déclinaison de ratatouille</p> <p>Fromage</p> <p>Baba au gin, fraise et gingembre</p>
Mercredi 29 avril 2026	<p><b>Menu 24€</b> <span style="float: right;"><b>Menu d'évaluation</b></span></p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Saumon fumé mi-cuit, petits pois, fromage de chèvre</p> <p>Filet de volaille en viennoise, pomme purée, légumes étuvés</p> <p>Fromage</p> <p>Fraises roulées au sirop, crème mascarpone, pâte sucrée</p>	<p><b>Menu 26€</b></p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Œuf mimosa, asperges, jus truffé</p> <p>Volaille fermière en cocotte, citron confits, ail des ours, gratin de légumes de saison</p> <p>Fromage</p> <p>Kiwi pochée au thé jasmin et miel d'acacia, biscuit joconde imbibé</p>
Jeudi 30 avril 2026		<p><b>Pas de service (veille de jour férié)</b></p>
Vendredi 1 <sup>er</sup> mai	<p><b>Férié</b></p>	

<b>S19 B</b>	<b>Déjeuner 12h00</b>	<b>Diner 19h00</b>
<b>Lundi 4 mai 2026</b>	<p><b>Menu 24€</b> <span style="float: right;"><b>Menu d'évaluation</b></span></p> <p>Amuse-bouche</p> <p>L'asperge, sauce mousseline, tuile au parmesan</p> <p>Mignon de porc, sauce diable, pomme paille, caviar d'aubergine, tomate provençale</p> <p>Fromage</p> <p>Petits choux chantilly aux fraises, caramel de balsamique</p>	<p><b>Menu 26€</b></p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Saumon fumé puis grillé, mayonnaise aux herbes, petits pois</p> <p>Filet de volaille aux asperges, jus de volaille, mousseline aux champignons</p> <p>Fromage</p> <p>Citron, pâte sucrée, meringue</p>
<b>Mardi 5 mai 2026</b>		<p><b>Menu 26€</b> <span style="float: right;"><b>Menu Terre et Mer</b></span></p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Tartare de thon, jaune d'œuf confit au soja</p> <p>Gambas flambées, jus de carapace au vin rouge, risotto chorizo</p> <p>Fromage</p> <p>L'inattendu sucré-salé</p>
<b>Mercredi 6 mai 2026</b>	<p><b>Menu 24€</b> <span style="float: right;"><b>Menu d'évaluation</b></span></p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Saumon fumé mi-cuit, petits pois et fromage de chèvre</p> <p>Filet de volaille en viennoise, pomme purée, légumes étuvés</p> <p>Fromage</p> <p>Fraises roulées au sirop, crème mascarpone, pâte sucrée</p>	<p><b>Menu 26€</b></p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Crèmeux de moules, œuf mollet croustillant, friture de poireaux</p> <p>Carré d'agneau à partager, huîtres gratinées au vin jaune, petite laitue braisée</p> <p>Fromage</p> <p>Russe pralinée</p>
<b>Jeudi 7 mai 2026</b>	<p><b>Menu 24€</b> <span style="float: right;"><b>Menu d'évaluation</b></span></p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Asperges mousse de chèvre, vinaigrette aux herbes</p> <p>Mignon de porc, sauce brune, Garniture selon inspiration du moment</p> <p>Fromage</p> <p>Mille-feuille pistache framboise</p>	<p><b>Pas de service (veille de jour férié)</b></p>
<b>Vendredi 8 mai</b>	<p><b>Férié</b></p>	

S20 A	Déjeuner 12h00	Diner 19h00
Lundi 11 mai 2026	<p align="center"><b>Période de formation en milieu professionnel</b></p>	<p><b>Menu 26€</b></p> <p align="center">Amuse-bouche</p> <p align="center">Asperges, verte et blanche, en viennoise de moelle de bœuf, jus court</p> <p align="center">Filet d'agneau à la sauge, jus aux olives, purée au pesto</p> <p align="center">Fromage</p> <p align="center">Fraisier, crème mousseline à la vanille, gel anisé</p>
Mardi 12 mai 2026	<p><b>Menu 26€</b></p> <p align="center">Amuse-bouche</p> <p align="center">Carpaccio de dorade</p> <p align="center">Magret de canard, sauce sucrée salée, pomme purée, asperge verte</p> <p align="center">Fromage</p> <p align="center">Tartelette aux agrumes</p>	<p><b>Menu 26€</b></p> <p align="center">Amuse-bouche</p> <p align="center">Gravlax d'œufs et ses condiments</p> <p align="center">Filets de sole en croute de comté, émulsion de coquillages, garniture du soleil</p> <p align="center">Fromage</p> <p align="center">Autour de la framboise</p>
Mercredi 13 mai 2026	<p align="center"><b>Période de formation en milieu professionnel</b></p>	<p align="center"><b>Pas de service</b></p>
Jeudi 14 mai 2026	<p align="center"><b>Férié - Ascension</b></p>	<p align="center"><b>Férié - Ascension</b></p>
Vendredi 15 mai 2026	<p align="center"><b>Pas de service</b></p>	<p align="center"><b>Pas de service</b></p>

S21 B	Déjeuner 12h00	Diner 19h00
Lundi 18 mai 2026	Période de formation en milieu professionnel	Pas de service (C)
Mardi 19 mai 2026		<b>Menu 26€</b> Amuse-bouche Entrée autour du melon Longe de veau, jus de cuisson, légumes d'été Fromage Dessert autour de la rhubarbe
Mercredi 20 mai 2026	Période de formation en milieu professionnel	<b>Menu 28€</b> Amuse-bouche Tartare de truite et concombre, émulsion de salicorne Souris d'agneau confite au miel, cocotte de légumes printaniers Fromage Tarte au citron meringuée
Jeudi 21 mai 2026	<b>Menu 24€</b> Amuse-bouche Asperges mousse de chèvre, vinaigrette aux herbes Mignon de porc, sauce brune, garniture selon l'inspiration du moment Fromage Mille-feuille pistache framboise	<b>Menu 30€</b> <b>MENU A 4 MAINS</b> <b>Avec Gilles ANDRE, ancien chef du Valentino, à Troyes</b> Amuse-bouche Ajo blanco, avocat, radis et maquereaux marinés, brûlés à la flamme Pluma des pleines champenoises, réduction d'épices de la marinade rouleau de pommes de terre, asperges vertes et blanches, carottes glacées Fromage La fraise et la rhubarbe dans tous leurs états
Vendredi 22 mai 2026	<b>Menu 26€</b> Amuse-bouche Tartelette aux langoustines, coulis au poivron, compotée d'oignon, mesclun Filet de volaille farci, garniture de saison Fromage Soupe de fraises à la menthe, madeleine et sorbet maison	

S22 A	Déjeuner 12h00	Diner 19h00
Lundi 25 mai 2026	Férié – Pentecôte	Férié – Pentecôte
Mardi 26 mai 2026	<b>Menu 24€</b> Amuse-bouche Œuf mollet, asperges, sauce mousseline Filet mignon de porc légumes primeurs, purée de petits pois Fromage Tartelette rhubarbe et noisette	<b>Menu 30€</b> <b>Soirée Espagnole</b> Tapas Paella Café gourmand Espagnol
Mercredi 27 mai 2026	<b>Période de formation en milieu professionnel</b>	<b>Menu 28€</b> Amuse-bouche Tartelette de parmesan aux légumes rôtis, éclats de noisette Tataki de lotte laquée au miel et agrumes, mousseline de carottes à la fève de tonka, crumble chorizo Fromage Dôme mousse poire-chocolat
Jeudi 28 mai 2026		<b>Menu 26€</b> Amuse-bouche Siphon eau de tomate, tomates de couleur et fraises Filet de bar, sauce vierge, déclinaison de courgette Fromage Entremets fraise-pistache
Vendredi 29 mai 2026	<b>Menu 26€</b> <b>Menu d'évaluation</b> Amuse-bouche Nage de langoustines aux épices Filet de volaille farci, garniture de saison Fromage Tarte aux fraises, sorbet maison	

<b>S23 B</b>	<b>Déjeuner 12h00</b>	<b>Diner 19h00</b>
Lundi 1 juin 2026	Période de formation en milieu professionnel	<b>Menu 26€</b> Amuse-bouche Saumon mariné aux herbes fraîches, petits pois, fromage frais de chèvre Filet de daurade, sabayon à l'ail, croustillant aux olives, tian de légumes Fromage Entremets aux cerises
Mardi 2 juin 2026		
Mercredi 3 juin 2026	Période de formation en milieu professionnel	<b>Pas de service</b>
Jeudi 4 juin 2026	<b>Pas de service</b>	<b>Menu 26€</b> Amuse-bouche Maquereau au court-bouillon, salade printanière Filet mignon de veau pommes de terre croustillantes, légumes primeurs Fromage Financier amande, cerise et crème diplomate vanille
Vendredi 5 juin	<b>Pas de service</b>	