



LYCÉE
EDOUARD
HERRIOT
Rue de la Maladière
10300 Sainte-Savine

Auguste



Renoir

La section hôtelière vous présente :

MENUS

GASTRONOMIQUES



NOVEMBRE 2026
DÉCEMBRE 2026

Réservations uniquement par téléphone au :

☎ 03.25.72.15.90

de 8h30 à 11h30, tous les jours ouvrables

ÉCOLE
EGH
HÔTELIÈRE



*Dans le cadre de leur formation, les élèves vous présentent les menus
du lundi 2 novembre 2026 au vendredi 18 décembre 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.

le paiement par carte bancaire est préconisé.

Durant les vacances scolaires, nos restaurants sont fermés :

- ☐ **Vacances de Noël** : du lundi 21 décembre 2026 au dimanche 03 janvier 2027 inclus.
- ☐ **Vacances d'hiver** : du lundi 22 février 2027 au dimanche 7 mars 2027 inclus.
- ☐ **Vacances de printemps** : du lundi 19 avril 2027 au dimanche 2 mai 2027 inclus.
- ☐ **Vacances d'été** : le vendredi 2 juillet 2027.

S45 B	Déjeuner 12h00	Diner 19h00
Lundi 2 novembre 2026	Menu 24€ Amuse-bouche Œuf parfait et crème de butternut, noisettes torréfiées Suprême de volaille, cuisson basse température, risotto champignons Fromage Tartelette citron meringuée	Période de formation en milieu professionnel
Mardi 3 novembre 2026	Menu 24€ Amuse-bouche Crème de haricots blancs, foie gras poêlé Strudel de sandre et saumon fumé, chou de choucroute Fromage Poire pochée aux épices, crème légère	Menu 26€ Amuse-bouche Salsifis et topinambours, cabillaud fumé, quelques coquillages Filet mignon de veau gratiné aux noisettes et parmesan, tortellini aux champignons, butternut Fromage Panais, miel et orange
Mercredi 4 novembre 2026	Menu 24€ Amuse-bouche Salade piémontaise Filet mignon de porc, sauce trompette, chou-fleur rôti Fromage Pomme rôtie, crème anglaise, caramel aux noix de pécan	Période de formation en milieu professionnel
Jeudi 5 novembre 2026	Menu 24€ Amuse-bouche Œuf parfait, fricassé de champignons au vin jaune Filet mignon de porc, jus de cuisson corsé, gratin dauphinois Fromage Autour de la poire	Pas de service
Vendredi 6 novembre 2026	Période de formation en milieu professionnel	

S46 A	Déjeuner 12h00	Diner 19h00
Lundi 9 novembre 2026	Menu 24€ Amuse-bouche Saumon mi-cuit, siphon pommes de terre, pommes « paille » Pluma de porc, sauce soja et gingembre, déclinaison de courge Fromage Poire pochée au vin rouge, financiers amandes	Période de formation en milieu professionnel
Mardi 10 novembre 2026	Menu 24€ Amuse-bouche Œuf parfait, crème de courge, noisettes torréfiées, petits croûtons Filet de volaille cuit en basse température, farce fine aux fruits secs, polenta crémeuse, légumes glacés Fromage Autour du chocolat : brownie, mousse au chocolat au siphon, glace chocolat noir et streusel cacao	Pas de service
Mercredi 11 novembre 2026	Armistice 1918 - Pas de service	Armistice 1918 - Pas de service
Jeudi 12 novembre 2026	Menu 24€ Amuse-bouche Noix de Saint-Jacques, crème de volaille, choux Pak-Choi Dos de poisson blanc du marché, carottes, betterave, pain d'épices Fromage Ananas flambé, crémeux litchis, glace rhum raisin, madeleine	Menu 26€ Amuse-bouche Langoustines croustillantes en kadaïf, jus de tête, choux-fleurs en 3 textures Filet de canard, sauce soja et ail, purée de maïs et popcorn, échalotes confites Fromage Pavlova aux fruits exotiques
Vendredi 13 novembre 2026	Période de formation en milieu professionnel	

S47 B	Déjeuner 12h00	Diner 19h00
Lundi 16 novembre 2026	Menu 24€ Amuse-bouche Carpaccio de betterave et fromage de chèvre Paleron de bœuf braisé, purée de carottes, poireaux grillés, rouleau de pommes de terre Fromage Agrumes, sorbet verveine, madeleine	Période de formation en milieu professionnel
Mardi 17 novembre 2026	Menu 24€ Amuse-bouche Croustillant de crevettes aux herbes, semoule aux agrumes Filet mignon de porc sauté aux épices, lait de coco, mouseline de patate douce Fromage Mikado	Menu 26€ Amuse-bouche Assiette de charcuterie, pickles Saucisse maison, pomme purée Cervelle de canut Buffet de desserts traditionnels
Mercredi 18 novembre 2026	Menu 24€ Amuse-bouche Œuf mollet à la bourguignonne Cabillaud au vin rouge, petits oignons, polenta crispy Fromage Poire pochée au vin doux	Période de formation en milieu professionnel
Jeudi 19 novembre 2026	Pas de service (G)	Menu 26€ Amuse-bouche Saucisson brioché, réduction au vin rouge, salade d'hiver et pickles Fricassé de volaille au beaujolais, légumes glacés, pomme purée Fromage Entremets poire pochée, diplomate poire, financiers aux amandes, glace aux épices
Vendredi 20 novembre 2026	Période de formation en milieu professionnel	



S48 A	Déjeuner 12h00	Diner 19h00
Lundi 23 novembre 2026	Menu 26€ Amuse-bouche Saint-Jacques gratinées, sauce riesling, champignons Filet mignon de veau, cuisson basse température, purée de choux-fleurs, carottes glacées, poêlée de champignons Fromage Tarte tatin, glace vanille	Menu 26€ Amuse-bouche Crèmeux de céleri, langoustines Chou farci, jus au foie gras Fromage Pommes au cidre, crème diplomate
Mardi 24 novembre 2026	Menu 24€ Amuse-bouche Raviolo d'Époisses, crème de champignons, poêlée de girolles, coulis d'herbes Paleron de bœuf braisé, champignons, pommes dauphines, purée de carotte Fromage Pain d'épices, pomme cuite et crue, glace vanille	Menu 26€ Autour des champignons Amuse-bouche Croute aux champignons, émulsion légèrement anisée Mignon de porc gratiné aux champignons, jus de cochon corsé, pommes croquettes Fromage Champignons, chocolat et noisette
Mercredi 25 novembre 2026	Menu 24€ Amuse-bouche Velouté de courge, croustis de champignons Langoustines, bisque crémée, boulgour Fromage Gâteau caramel-ananas	Menu 26€ Amuse-bouche Cocotte lutée aux escargots, champignons, ail et persil Filet de limande au vert, pilaf de fruits de mer Fromage Soupe de coco et vanille
Jeudi 26 novembre 2026	Pas de service (G)	Menu 26€ Amuse-bouche Noix de Saint-Jacques rôties, crème choux fleurs, noisettes Pluma de porc, sauce soja et gingembre, poireaux grillés, purée de pommes de terre, carottes glacées Fromage Sorbet verveine, agrumes et madeleine
Vendredi 27 novembre 2026	Menu 24€ Amuse-bouche Profiteroles d'escargots en persillade douce Paupiette de pintadeau, légumes sautés Fromage Tarte choco-caramel	

S49 B	Déjeuner 12h00	Diner 19h00
Lundi 30 novembre 2026	Pas de service (G)	Menu 26€ Amuse-bouche Cocotte de légumes, cappuccino de crevettes Côte de veau à la moutarde, gâteau de pommes de terre Fromage Kiwi infusé au jasmin, sablé breton, chocolat blanc
Mardi 1 ^{er} décembre 2026	Menu 24€ Amuse-bouche Ravioli de champignons, crème au Camembert Epaule d'agneau braisée, pomme Anna Fromage Autour de la pomme et du Calvados	Menu 26€ Amuse-bouche Pot au feu de foie gras grillé, salade d'herbes Cabillaud légèrement fumé, comme un waterzoï Fromage Paris-Brest, glace au praliné maison
Mercredi 2 décembre 2026	Menu 26€ Amuse-bouche Langoustine vapeur sur un risotto de cèleri, réduction de cèleri beurrée, pomme granny Mignon de veau en croute, sauce fromagère, pommes de terre Pont-Neuf, quelques épinards Fromage Clémentine confite, diplomate aux zestes, meringuettes	Menu 24€ Amuse-bouche Crème passion-potiron aux girolles Joue de porc confit au vin rouge, jus truffé, pommes de terre confites au beurre Fromage Tiramisu marron-whisky
Jeudi 3 décembre 2026	Menu 26 € Amuse-bouche Quenelle de Saint-Jacques, beurre blanc, étuvé de légumes Faux-filet de bœuf, sauce bordelaise, échalote confite au vin rouge, pommes Pont-Neuf Fromage Paris-Brest	Menu 26€ Amuse-bouche Carpaccio de poulpes, vinaigrette fruits de la passion et condiments Bœuf Wellington, pomme purée, carottes glacées Fromage Entremets chocolat et noisette
Vendredi 4 décembre 2026	Pas de service (G)	

S50 A	Déjeuner 12h00	Diner 19h00
Lundi 7 décembre 2026	Menu 24€ Amuse-bouche Raviole courge et lard fumée Filet de bar cuit en basse température, coquillages, émulsion coquillage, navets et gnocchis d'épinards Fromage Choux, chocolat-noisettes	Menu 26€ Amuse-bouche Velouté de potimarron à la châtaigne, œuf parfait et pain d'épices Suprême de volaille rôti au thym, mousseline de céleri rave, champignons sauvages Fromage Tartelette aux agrumes, meringue
Mardi 8 décembre 2026	Menu 26€ Amuse-bouche Carpaccio de Saint-Jacques, grenade et citron vert Filet d'agneau, jus réduit à l'ail noir, pommes croquettes, purée de courges, potimarron Fromage Comme un tiramisu : café, chocolat et mascarpone	Menu 28€ Amuse-bouche Oreiller de la Belle Aurore, salade de saison Poitrine de volaille fermière, sauce suprême, chou farci, légumes racines Fromage Entremets royal, crème anglaise bien vanillée
Mercredi 9 décembre 2026	Menu 24€ Amuse-bouche Saint-Jacques, topinambours Poisson du marché, cacahuètes, velouté d'épinards, quinoa coco Fromage Coulant chocolat, coulis d'orange, crème fouettée	Menu 26€ Amuse-bouche Raviole de champignon, bouillon fumé Filet de maigre façon bonne-femme, gâteau de légumes, morilles Fromage Autour de la pomme
Jeudi 10 décembre 2026	Menu 26€ Amuse-bouche Escargots de Bourgogne en habit croustillant Mignon de cochon cuit au sautoir, jus réduit moutardé, choux en trilogie Cervelle de canut Poire pochée au vin rouge et crème de cassis, sablé noisette et crémeux à la cannelle	Menu 28€ Amuse-bouche Chou farci au foie gras et porc, jus réduit Filet de turbot cuit en basse température, émulsion de coquillages, coquillages, navets, gnocchis aux épinards Fromage Bûche glacé aux fruits exotiques et noix de coco
Vendredi 11 décembre 2026	Menu 24€ Amuse-bouche Raviole de topinambours et sot-l'y-laisse confit, bouillon de volaille Pavé de lieu jaune en croûte d'agrumes, mousseline de patates douces à la vanille Fromage Ananas rôti, ganache chocolat blanc, bottereaux	

S51 B	Déjeuner 12h00	Diner 19h00
Lundi 14 décembre 2026	Menu 26€ Amuse-bouche Noix de Saint-Jacques rôties, crème de choux fleurs et noisettes Bœuf Wellington pomme purée, carottes glacées Fromage Entremets chocolat et noisette	Menu 34€ Amuse-bouche Sole en panure de comté, jus de coquillages, fenouil Raviole de langoustines, jus de carcasses au cacao, brunoise de céleri Ballotine de volaille, jus au Porto, gâteau de pommes de terre, trompettes, châtaigne Fromage Entremets citron bergamote, épices de Noël
Mardi 15 décembre 2026	Menu 26€ Amuse-bouche Pressé de foie gras, magret fumé Dos de bar rôti, sauce champagne, poêlée de légumes oubliés Fromage Bûche façon Paris-Brest	Menu 34€ Amuse-bouche Sole farci, choux-fleurs et vanille, senteurs de sarrasin Pigeon en viennoise, pressé de pommes de terre, champignons Fromage Buche chocolat-praliné-noisette, carotte, orange
Mercredi 16 décembre 2026	Menu 26€ Amuse-bouche Escalope de foie gras sautée, chou de Bruxelles, émulsion de maïs Quenelle de volaille en pommes dauphine, cèpes et foie gras, sauce de ces derniers Fromage Bavaroise agrume et passion, biscuit croustillant et pistache	Menu 34€ Amuse-bouche Pressé de foie gras au magret fumé Saint-Jacques snackées, écume de crustacés, mousseline de panais Filet mignon de veau rôti, purée de céleri, légumes glacés Fromage Autour des agrumes

Jeu<u>di</u> 17 décembre 2026	Menu 26€ Amuse-bouche Gravlax de saumon curry-orange Filet de bœuf façon Rossini, pommes croquettes Fromage Dôme exotique	Menu 34€ Amuse-bouche Foie gras en terrine, gelée de cerise et anguille fumée Noix de Saint-Jacques rôties, déclinaison de courges et boudin noir Filet de pigeon cuit en basse température et cuisse confite déclinaison de betteraves, jus corsé Fromage Vodka, glace yaourt et citron vert Choux noisette, chocolat et truffe
Vend<u>redi</u> 18 décembre 2026	Menu 26€ Amuse-bouche Foie gras de canard mi-cuit, chutney de figues au porto, pain d'épices toasté, gelée de coing Suprême de volaille fermière farcie aux marrons, jus corsé au vin rouge, poêlée de légumes d'hiver, pommes fondantes Fromage Bûche de Noël d'aujourd'hui : chocolat-praliné-framboise	

