

Restaurant de l'école d'hôtellerie et de tourisme

Menus du mardi 07 octobre 2025 au lundi 05 janvier 2026

Bienvenue,
Les élèves et les professeurs de l'école d'hôtellerie
et de tourisme seront ravis de vous accueillir. Par votre venue, vous participerez à la formation de nos jeunes tout en passant, nous l'espérons
un agréable moment. Bien que pédagogique, le restaurant se veut être
au plus proche de la réalité commerciale
et c'est grâce à vous, cher(e) client(e) que chaque service devient réalité.

Les jours et les horaires d'ouverture
Déjeuner : Ouverture à 12h et fin du service à 14h
Dîner : Ouverture à 19h30 et fin du service à 22h

L'accès au restaurant se fait uniquement sur
réservation.
Les jours d'ouverture dépendent des dates de
formation en entreprise et de la pédagogie mise
en œuvre.
Merci de consulter les menus sur le planning pour connaître les jours d'ouverture.

Un espace de stationnement est à votre
disposition à l'entrée du lycée (prendre à droite
directement en entrant).
Tous nos locaux sont accessibles aux personnes
à mobilité réduite.

Notre tarification
Les tarifs des menus sont établis en fonction du prix
des produits qui vous sont servis. Aussi les tarifs
s'échelonnent de 15 à 46 € selon le menu.

Groupes et séminaires
Nous accueillons les groupes et les séminaires.
Contactez-nous pour formuler votre demande :
restaurantdapplication@saintjosephlannion.fr

Suivez-nous sur Instagram !
[@lyceehotelierdetourismelannion](https://www.instagram.com/lyceehotelierdetourismelannion)

mar. 14 oct. 25

Restaurant de l'école d'hôtellerie

Dîner

menu régional Normandie
Gratin de moules au cidre et fondue de poireaux

Poulet Vallée d'auge, riz

Tarte normande, caramel

mer. 15 oct. 25

Restaurant de l'école d'hôtellerie

Dîner

Tarte aux moules

Fricassée de volaille à l'ancienne, riz pilaf et billes de carotte glacées

Entremet aux trois chocolats

jeu. 06 nov. 25

Restaurant de l'école d'hôtellerie

Dîner

Crevettes coco et patate douce

Cabillaud risotto de céleri
sauce Américaine

Sablé ananas mascarpone

ven. 07 nov. 25

Restaurant de l'école d'hôtellerie

Déjeuner

Oeuf Mimosa

Blanquette de volaille à l'ancienne riz pilaff

crème caramel et poire pochée

jeu. 13 nov. 25

Restaurant de l'école d'hôtellerie

Dîner

Velouté de chou-fleur et chorizo grillé

Pigeon comme un burger à l'échalote

Financier châtaigne, pommes flambées

ven. 14 nov. 25

Restaurant de l'école d'hôtellerie

Déjeuner

Œuf Mayonnaise

Blanquette de poulet au lait d'amande
courgettes glacées, riz 3 saveurs pilaff

Mini crème brûlée à la badiane, poire pochée, tuiles à l'orange

mar. 18 nov. 25

Restaurant de l'école d'hôtellerie

Déjeuner

Œufs mollet florentine

Darne de saumon sautée, beurre d'ail, wok de légumes

Moelleux au chocolat

jeu. 20 nov. 25

Restaurant de l'école d'hôtellerie

Déjeuner

Gnocchi à la parisienne au saumon

Suprême de volaille pané pistache, sauce miel moutarde à l'ancienne, curry doux
Semoule aux fruits secs , légumes d'automne rôtis

Pêches flambées, glace vanille

Dîner

Châtaignes et champignons à l'huile de persil

Lotte endives et autres

Pain perdu aux épices et aux pommes

ven. 21 nov. 25

Restaurant de l'école d'hôtellerie

Déjeuner

Crème de potimarron,

Cuisse de poulet rôti au thym, poêlée de champignons, Pommes rissolées, oignon rôti

Banane rôtie, caramel au beurre salé, crème diplomate, Crumble aux noisettes

mar. 25 nov. 25

Restaurant de l'école d'hôtellerie

Déjeuner

Œufs mollet florentine

Darne de saumon sautée, beurre d'ail, wok de légumes

Moelleux au chocolat

Dîner

Velouté Dubarry

Noix de St jacques snackées, chorizo topinambours et tuiles de parmesan,
sauce vin blanc

Tarte aux poires

jeu. 27 nov. 25

Restaurant de l'école d'hôtellerie

Déjeuner

Gnocchi à la parisienne et poitrine fumée

Suprême de volaille pané pistache, sauce miel moutarde à l'ancienne, curry doux
Semoule aux fruits secs , légumes d'automne rôtis

Pêches flambées, glace vanille

Dîner

Tarte fine de potimarron

Magret de canard en croustade d'épices

Baba café pamplemousse

ven. 28 nov. 25

Restaurant de l'école d'hôtellerie

Déjeuner

Crème de courge

Longe de porc rôti – légumes d'automne rôtis

Ananas rôti, caramel au beurre salé, diplomate caramel, crumble coco

lun. 01 déc. 25

Restaurant de l'école d'hôtellerie

Déjeuner

Menu Breton

Galette de pommes de terre à l'andouille de Guéménéz

Kig ar farz (en pot)

Crêpe fourrée aux pommes

mar. 02 déc. 25

Restaurant de l'école d'hôtellerie

Déjeuner

Allumette au fromage, mesclun

Aile de raie au beurre de câpres, riz madras

Chou pâtissier

Dîner

Menu végétal

Accras de potimarron et lentilles

**

Couscous végétarien

**

Blanc manger coco et macarons

jeu. 04 déc. 25

Restaurant de l'école d'hôtellerie

Déjeuner

Assiette de crevettes

Magret de canard à l'orange

Assortiment de choux

Dîner

Tatin de foie gras

Filet de bar au gros sel, légumes de saison

Savarin cocktail pina colada

ven. 05 déc. 25

Restaurant de l'école d'hôtellerie

Déjeuner

Œuf poché, épinard et truite fumée, copeaux de comté et ail noir

Carbonade flamande, flan d'endives, frites

Tarte Tatin

lun. 08 déc. 25

Restaurant de l'école d'hôtellerie

Déjeuner

Omelette roulée (jambon, fromage, fines herbes)

Darne de saumon grillée pommes à l'anglaise et flan de légume

Tarte Tatin

mar. 09 déc. 25

Restaurant de l'école d'hôtellerie

Déjeuner

Allumette au fromage, mesclun

Aile de raie au beurre de câpres, riz madras

Chou pâtissier

Dîner

Talmouse en tricorne

Parmentier de morue fraîche, vinaigrette balsamique

Moelleux au chocolat, sauce choco blanc

jeu. 11 déc. 25

Restaurant de l'école d'hôtellerie

Déjeuner

Quiche aux deux saumons

Magret de canard façon asiatique

Assortiment de choux

Dîner

Soupe safranée de poissons et langoustines

Côte de bœuf, jus à la bière, galette de céleri

Mille-feuille exotique

ven. 12 déc. 25

Restaurant de l'école d'hôtellerie

Déjeuner

Oeuf poché, duxelle de champignons, lard grillé, écume ail noir

Curry d'agneau, riz madras

Tatin aux poires

lun. 15 déc. 25

Restaurant de l'école d'hôtellerie

Déjeuner

Salade terre et mer

Suprême de pintade farci aux champignons, tomate au chèvre, écrasée de pdt

Buche de Noël

mar. 16 déc. 25

Restaurant de l'école d'hôtellerie

Déjeuner

Velouté de potiron aux châtaignes

Fricassée de volaille à l'ancienne, gratin de pomme de terre patate douce

Coupe glacée

Dîner

Menu de fête

Gravlax de saumon et sa crème acidulée

Suprême de volaille aux marrons, jus réduit et légumes oubliés

La bûche traditionnelle

jeu. 18 déc. 25

Restaurant de l'école d'hôtellerie

Dîner

Brebis frais et palourdes

Travers de porc fermier

Ile flottante kiwi mangue

lun. 05 janv. 26

Restaurant de l'école d'hôtellerie

Déjeuner

Gnocchi à la parisienne

Poulet sauté chasseur

Panna cotta au chocolat blanc et mangue

4 rue de la Bienfaisance 22300 LANNION

02 96 46 26 00

@ : restaurantdapplication@saintjosephlannion.fr