LYCÉE HÔTELIER
SAVOIE - LÉMAN
THONON-LES-BAINS

RESTAURANT 1912

accueil de 19h à 19h45

	LUNDI 21 septembre	MARDI 22 septembre	MERCREDI 23 septembre	JEUDI 24 septembre	VENDREDI 25 septembre
midi	Restaurant fermé	Restaurant fermé	Restaurant fermé	L'Artichaut en mise en bouche Le Saumon Gravlax tomates en déclinaison, mayonnaise wasabi ou L'Orge Perlé légumes confits, émulsion de chèvre, sarrasin Le Vol-au-Vent coquillages, piperade, pomme Vitelotte ou Le Veau filet mignon en croûte de sauge, jus au thym, crème d'ail Fraise & Verveine crème brûlée ou pannequets 29 ou 25€ selon formule	Restaurant fermé
soir	Restaurant fermé	Restaurant fermé	Restaurant fermé	Restaurant fermé	Restaurant fermé

Afin de vous accueillir dans les meilleures conditions, merci de nous informer de vos contraintes alimentaires et allergies lors de votre réservation. Prix nets.

LYCÉE HÔTELIER
SAVOIE - LÉMAN
THONON-LES-BAINS

RESTAURANT 1912

accueil de 19h à 19h45

	LUNDI 28 septembre	MARDI 29 septembre	MERCREDI 30 septembre	JEUDI 1er octobre	VENDREDI 2 octobre
midi	L'Artichaut en mise en bouche ⟷ Le Saumon Gravlax tomates en déclinaison, mayonnaise wasabi ou L'Orge Perlé légumes confits, émulsion de chèvre, sarrasin ⟷ Le Vol-au-Vent coquillages, piperade, pomme Vitelotte ou Le Veau filet mignon en croûte de sauge, jus au thym, crème d'ail ⟷ Fraise & Verveine crème brûlée, pannequets 29 ou 25€ selon formule	Saumon en gravlax Fenouil aigre-doux & crème herbeuse ou Risotto au poivron fumé Tomates confites & croustillant d'Abondance ⟷ Feuilleté de coquillages Blettes fondantes & émulsion marine au carvi ou Veau basse température Jus aux cèpes, blettes & riz pilaf ⟷ Dessert des Chefs 29 ou 25€ selon formule	Amuse-bouche ⟷ Saumon Gravlax Guacamole et blinis maison ou Risotto de Petit Épeautre Brocolis, tomate et roquette ⟷ Moules de Bouchot Façon mouclade, légumes d'automne ou Mignon de Veau Jus court, pommes de terre aux câpres et oignons ⟷ Dessert des Chefs 29 ou 25€ selon formule	L'Artichaut en mise en bouche ⟷ Le Saumon Fumé courgettes duel et espuma burrata. ou Le Céleri Fumé en carpaccio et purée, émulsion tonka, condiment citron confit-noisette. ⟷ La Daurade deux cuissons, risotto de pomme de terre au fenouil, émulsion vanille. ou Le Canard Magret rôti à la fleur d'oranger, pomme fondante, chou rouge-poire et chantilly gorgonzola-noix. ⟷ Fraise & Verveine crème brûlée, pannequets 29 ou 25€ selon formule	Restaurant fermé
soir	Restaurant fermé	Restaurant fermé	Restaurant fermé	Restaurant fermé	Restaurant fermé

Afin de vous accueillir dans les meilleures conditions, merci de nous informer de vos contraintes alimentaires et allergies lors de votre réservation. Prix nets.

LYCÉE HÔTELIER
SAVOIE - LÉMAN
THONON-LES-BAINS

RESTAURANT 1912

accueil de 19h à 19h45

	LUNDI 5 octobre	MARDI 6 octobre	MERCREDI 7 octobre	JEUDI 8 octobre	VENDREDI 9 octobre
midi	L'Artichaut en mise en bouche ⟷ Le Saumon Gravlax courgettes-burrata ou Carpaccio fumé et purée onctueuse de céleri, émulsion tonka, d'une vierge aux citrons confits et noisettes torréfiées ⟷ Dorade en deux cuissons, émulsion de vanille, risotto de pomme de terre et fenouil ou Magret de canard rôti sauce fleur d'oranger, pommes fondantes, purée de choux rouges et poire, chantilly gorgonzola et noix torréfiées. ⟷ Fraise & Verveine crème brûlée, pannequets 29 ou 25€ selon formule	L'Artichaut en mise en bouche ⟷ Saumon fumé, fenouil confit aigre-doux, crème légère aux herbes ou Carottes fanes en déclinaison, fromage frais de nos montagnes, orange et jeunes pousses ⟷ Dorade à l'unilatéral, piperade de poivrons, pomme cocotte, vierge aux olives ou Magret de canard rôti, piperade, pomme cocotte, jus aigre-doux aux olives ⟷ Desserts des Chefs 29 ou 25€ selon formule	Amuse-bouche ⟷ Saumon Fumé, garniture du moment ou Œuf de Marin poché, portobello, butternut. Riz pilaf et émulsion de jus de cuisson ⟷ Filet de Daurade, beurre blanc à l'aneth Aubergines et tomates Cariocas ou Magret de canard, gastrique au fruit de saison Pommes gueulantes et bouchons de cèpes persillés ⟷ Dessert des Chefs 29 ou 25€ selon formule	Mise en bouche brousse de brebis ⟷ Tartare de bœuf pesto et déclinaison de tomate ou Velouté courgette, croquette de jambon cru, espuma feta ⟷ Paupiette de carrelet à l'estragon, beurre blanc, caviar d'aubergine, risotto de boulgour, billes de courgettes glacées ou Filet de pintade rôtie au thym, déclinaison de carottes ⟷ Tiramisu biscuit Amaretti 29 ou 25€ selon formule	« Focaccia » à partager ⟷ « Dans l'idée d'un œuf Meurette » Œuf, champignons, grelots et lard fumé.Sauce Bourguignonne ou Pâté Croûte de Volaille, pickles et petite salade de jeunes pousses ⟷ Filet de féra du Lac, «Chimichurri» ou «Pluma di Pata Negra» basse température Aigre douce Écrasé de pomme de terre, câpres et oignons ⟷ Crêpes flambées Panna cotta fruits rouge spéculoos et citron vert 29 ou 25€ selon formule
soir	Restaurant fermé	Restaurant fermé	Soirée Brasserie Alsacienne ⟷ Foie gras et kouglof noix et carvi compotée oignons ⟷ Dos de sandre lard fumé et choux ou Quasi de veau jus corsé Spaetzlé et légumes rôtis (salsifis pleurottes et courge) ⟷ Vacherins cerise et Kirch 38€	Restaurant fermé	Tartelette fine de courge, chèvre frais, miel et graines torréfiées ⟷ Œuf parfait, crème de cèpe, champignons sauvages sautés, noisette et espuma Beaufort ⟷ Filet de veau rôti, mousseline de céleri rave, palet de céleri, raisin, jus au vin jaune ⟷ Brillat aux fruits confits, coing en pickel's, jeunes pousses ⟷ Déclinaison pomme, caramel, tonka 45€

Afin de vous accueillir dans les meilleures conditions, merci de nous informer de vos contraintes alimentaires et allergies lors de votre réservation. Prix nets.

LYCÉE HÔTELIER
SAVOIE - LÉMAN
THONON-LES-BAINS

RESTAURANT 1912

accueil de 19h à 19h45

	LUNDI 12 octobre	MARDI 13 octobre	MERCREDI 14 octobre	JEUDI 15 octobre	VENDREDI 16 octobre
midi	Mise en bouche brousse de brebis ⟷ Tartare de bœuf pesto et déclinaison de tomate ou Velouté courgette, croquette de jambon cru, espuma feta ⟷ Paupiette de carrelet à l'estragon, beurre blanc, caviar d'aubergine, risotto de boulgour, billes de courgettes glacées ou Filet de pintade rôtie au thym, déclinaison de carottes ⟷ Tiramisu biscuit Amaretti 29 ou 25€ selon formule	Tartare de bœuf au couteau, courge glacée, jeunes pousses et condiments ou Soupe au pistou d'automne, légumes taillés et haricots blancs ⟷ Paupiette de Carrelet en ballotine aux herbes, Chanterelles et jus d'arrête ou Pintade confite, potimarron rôti, gratin de pommes de terre, jus corsé ⟷ Dessert des Chefs 29 ou 25€ selon formule	Amuse-bouche ⟷ Tatare de Bœuf «devant vous» ou Velouté de Potimarron et Abondance Chaud et froid ⟷ Filet de Carrelet, herbes et Duxelles de champignons Sauce vin blanc ou cassolettes et doublure Suprême de pintade basse température Vinaigre et moutarde Pommes mousseline et embeurrée de choux vert ⟷ Dessert des Chefs 29 ou 25€ selon formule	Mise en bouche brousse de brebis ⟷ Tartare de daurade, pousses d'épinards, gel yuzu, ketchup de betterave. ou Gambas à l'américaine risotto et émulsion maïs ⟷ Pavé de saumon à l'unilatéral sauce maltaise, purée de patate douce au lait de coco, poireaux confits et légumes glacés ou Carré d'agneau en croûte d'herbe jus court, gratin de macaronis aux cèpes, potimarron rôti & purée ⟷ Tiramisu biscuit Amaretti 29 ou 25€ selon formule	« Focaccia » à partager ⟷ « Dans l'idée d'un œuf Meurette » Œuf, champignons, grelots et lard fumé.Sauce Bourguignonne ou Pâté Croûte de Volaille, pickles et petite salade de jeunes pousses ⟷ Filet de féra du Lac, «Chimichurri» ou «Pluma di Pata Negra» basse température Aigre douce Écrasé de pomme de terre, câpres et oignons ⟷ Crêpes flambées Panna cotta fruits rouge spéculoos et citron vert 29 ou 25€ selon formule
soir	Restaurant fermé	Restaurant fermé	Nage d'écrevisses en cassolette lutée ⟷ Suprême de pintade cuit Basse Température Sauce aux morilles Pommes de terre farcies au foie gras et pied de cochon ⟷ Bouchon lyonnais au vieux Rhum et sirops d'épices, fruits frais, citronnelle et citron vert 38€	Restaurant fermé	Gaufrette de pomme de terre, tartare de veau fumé, crème de raifort et pickles de moutarde ⟷ Truite gravlax, céleri, pomme verte, raifort ⟷ Pintade fermière, panais, champignons, cromesquis de cuisses confites ⟷ Brillat aux fruits confits, coing en pickel's, jeunes pousses ⟷ Déclinaison pomme, châtaigne, vanille 45€

Afin de vous accueillir dans les meilleures conditions, merci de nous informer de vos contraintes alimentaires et allergies lors de votre réservation. Prix nets.

LYCÉE HÔTELIER
SAVOIE - LÉMAN
THONON-LES-BAINS

BRASSERIE ANTONIETTI

accueil de 12h à 12h30

	LUNDI 28 septembre	MARDI 29 septembre	MERCREDI 30 septembre	JEUDI 1er octobre	VENDREDI 2 octobre
midi	Restaurant fermé	Restaurant fermé	Restaurant fermé	Restaurant fermé	Salade Niçoise et pissaladière Carré d'agneau rôti Panisse et jus à la tapenade Tropézienne 25€ entrée/plat/dessert
soir	Restaurant fermé	Restaurant fermé	Restaurant fermé	Restaurant fermé	Restaurant fermé

Afin de vous accueillir dans les meilleures conditions, merci de nous informer de vos contraintes alimentaires et allergies lors de votre réservation. Prix nets.

LYCÉE HÔTELIER
SAVOIE - LÉMAN
THONON-LES-BAINS

BRASSERIE ANTONIETTI

accueil de 12h à 12h30

	LUNDI 5 octobre	MARDI 6 octobre	MERCREDI 7 octobre	JEUDI 8 octobre	VENDREDI 9 octobre
midi	wraps poulet,soupe froide de saison Tartines de poissons Encornet farci,tortilla chorizo,rissole fermière choux fleur et épinard sauté Dessert des Chefs	Tartine fine de Thon Poulet vallée d'Auge Dessert des Chefs	Tarte fine aubergine courgette, anchois et olive, espuma au chèvre Fricassée de volaille aux olives et citron, polenta et légumes glacés Nougat glacé dacquoise coulis de fruits rouge et crème anglaise tonka	Salade Savoyarde, PDT, noix, croustade avec Reblochon, jambon cru Volaille au vin blanc et Beaufort, polenta crémeuse et légumes de saison Dessert des Chefs	Biscuit de brochet, bouillon d'oignon Fricassée de volaille au vin jaune et morilles Tarte aux pralines et glace yaourt
	25€ entrée/plat/dessert	25€ entrée/plat/dessert	25€ entrée/plat/dessert	25€ entrée/plat/dessert	25€ entrée/plat/dessert
soir	Restaurant fermé	Restaurant fermé	Restaurant fermé	Restaurant fermé	Velouté de courgette à la Livèche, chèvre frais et crouton à l'huile d'olive Estouffade de joue de Boeuf provençale, pomme boulangère Clafoutis aux prunes 38€

Afin de vous accueillir dans les meilleures conditions, merci de nous informer de vos contraintes alimentaires et allergies lors de votre réservation. Prix nets.

LYCÉE HÔTELIER
SAVOIE - LÉMAN
THONON-LES-BAINS

BRASSERIE ANTONIETTI

accueil de 12h à 12h30

	LUNDI 12 octobre	MARDI 13 octobre	MERCREDI 14 octobre	JEUDI 15 octobre	VENDREDI 16 octobre
midi	Fritot de volaille,sauce cresson Fish and chips,sauce tartare,pomme de terre Dessert des Chefs 25€ entrée/plat/dessert	Risotto de seiches à l'encre noire Poulet basquaise Dessert des Chefs 25€ entrée/plat/dessert	Feuilleté au Mont d'or et saucisse de Morteau, déclinaison de betterave et roquette Fricassée de volaille au vin jaune et morille, purée de pomme de terre, légumes glacés. Pain d'épices, pomme caramélisées, crème anglaise vanille et diplomate au marron 25€ entrée/plat/dessert	Salade savoyarde, PDT, noix, croustade avec Reblochon, jambon cru Volaille au vin blanc et Beaufort, polenta crémeuse et légumes de saison Dessert des Chefs 25€ entrée/plat/dessert	Cromesquis d'escargot, cèpes et oignons Pièce de bœuf grillé à la bourguignonne Gourmandise d'une Poire poché au vin rouge 25€ entrée/plat/dessert
soir	Restaurant fermé	Restaurant fermé	Restaurant fermé	Restaurant fermé	Soupe au chou, gratinée à l'Abondance Paleron de Veau marengo, pomme rissolées Crozet au lait et pêche de vigne 38€

Afin de vous accueillir dans les meilleures conditions, merci de nous informer de vos contraintes alimentaires et allergies lors de votre réservation. Prix nets - hors boisson.