



LYCÉE HÔTELIER
SAVOIE - LÉMAN
— THONON-LES-BAINS —

Livret des menus
2024 - 2025

Novembre - Décembre 2024



LYCÉE HÔTELIER
SAVOIE - LÉMAN
— THONON-LES-BAINS —

Bienvenue,

Au cœur des restaurants d'application du Lycée Hôtelier Savoie Léman, des lieux d'apprentissage dédiés à l'excellence culinaire et au service.

La Brasserie « Antonietti »

Le nom de notre brasserie a été attribuée en la mémoire de M. Armand ANTONIETTI Ancien Professeur de restaurant au Lycée Hôtelier Savoie Léman Résistant lors de la seconde guerre mondiale.

Le Restaurant le « 1912 »

En référence à la date de création du 1er Lycée Public Hôtelier de France.

Nos élèves, sous la supervision de leurs professeurs, ont à cœur de vous offrir une expérience gastronomique élaborée à partir de produits frais et de qualité.

L'accès aux prestations est encadré par des objectifs pédagogiques définis par les programmes d'études, imposant certaines contraintes indispensables à la formation des élèves.

Le temps consacré aux repas doit impérativement s'achever au plus tard à 14h00 pour le déjeuner et à 22h00 pour le dîner, afin de respecter l'emploi du temps et de préserver le bien-être des élèves.

Nos horaires d'accueil sont de **12h00 à 12h30** le midi et **19h à 19h30** le soir.

Nos restaurants sont ouverts :

- Le Restaurant « 1912 » du Lundi soir au vendredi soir.
- La Brasserie « Antonietti » du mardi midi au vendredi midi.

Tel : 04.50.81.13.50

Adresse : 40, Bd Carnot
74200 THONON-LES-BAINS

[Réservation](#)



LYCÉE HÔTELIER
SAVOIE - LÉMAN
— THONON-LES-BAINS —

Nos Menus d'Automne

A midi pour déjeuner

Semaine du 04/11 au 08/11/2024

Brasserie "Antonietti"

Mardi 05 novembre

Quiche Lorraine
Poulet fermier au Riesling,
Spaetzle, palet de potimarron
étuvés
Dessert du jour

Mercredi 06 novembre

Tartelette Florentine
Mignon porc champignons
et garnitures de saison
Dessert du jour

Jeudi 07 novembre

Cuisse de Grenouille à la purée
d'ail et persil
Mignon de porc au Pinto noir,
salsifis en gratin et navet glacé
Dessert du jour

Vendredi 08 novembre

Cassolette de grenouilles en
texture
Fricassée de volaille au vin jaune
et morilles
Tarte aux pralines et Glace Yaourt

Menu Brasserie à 19€
Entrée, plat et dessert

Restaurant "1912"

MARDI 05 NOVEMBRE

25€

Tatare de Saumon « devant vous » OU
Velouté de Potimarron et Abondance Chaud et froid
~~
Filet de Carrelet Duxelles de champignons
Sauce vin blanc OU
Suprême de pintade basse température
Pommes mousseline et enbeurrée de choux vert
~~
Carte des Desserts

MERCREDI 06 NOVEMBRE

25€

Tartare de bœuf OU
Crème de potirons et beignets
~~
Carrelet senteur cardamome OU
Pintade rôtie et Risoni
~~
Carte des Desserts

JEUDI 07 NOVEMBRE

25€

Tartare de bœuf OU
Velouté de choux fleur, émulsion cèpe,
cromesquis de foie gras
~~
Paupiette de carrelet à l'estragon, beurre blanc à l'anis,
Embeurré de choux au haddock, pommes vapeur OU
Filet de pintade rôti sauces aux pleurotes, flan de
champignon, paillason de pomme de terre
~~
Carte des Desserts

VENDREDI 08 NOVEMBRE

28€

Notre salade César version 2024 OU
Risotto Carnaroli , légumes racines
et roquette Pesto
~~
Pavé de Saumon mi-cuit à l'oseille OU
Carré de Porc rôti en cocotte,
Gratin savoyard et potimarron
~~
Carte des Desserts

Menu "1912" de 25€ à 28€
Formule Duo de 20€ à 23 €

Menu hors boissons et prix net



LYCÉE HÔTELIER
SAVOIE - LÉMAN
— THONON-LES-BAINS —

Nos soirées

Semaine du 04/11 au 08/11/2024

Côté Bistrot à la **Brasserie**

Mercredi 06 novembre

Quiche Lorraine OU
Feuilleté au Munster,
salade

~~

Cuisse de poulet au
Riesling et spaetzles OU
Truite ou sandre sur son lit
de choucroute

~~

Kougelhopf perdu OU
Tarte Linzer

28€

Soirée Épicuriennes au "1912"

Vendredi 08 novembre

45€

Amuse-Bouche

~~

Bouillon de pain grillé, cèpes
chanterelles, noix et vieux comté

~~

Cabillaud rôti, sauce chocolat, choux,
rouge et poire, navet confit et grué de
cacao

~~

Pintade en deux cuissons sauce au
vin jaune, pressé de pomme de terre
et champignons

~~

Mille-feuille pommes caramélisées,
glace cannelle et tuile dentelle

~~

Mignardises





LYCÉE HÔTELIER
SAVOIE - LÉMAN
— THONON-LES-BAINS —

Nos Menus d'Automne

A midi pour déjeuner

Semaine du 11/11 au 15/11/2024

Brasserie "Antonietti"

Mardi 12 novembre

Quiche Andouille de vire et Pont l'évêque
jeunes pousses
Fricassée de volaille fermière au cidre,
Pommes flambées au Calvados,
quinoa et courge
Dessert du jour

Mercredi 13 novembre

Tartelette provençale
Mignon de veau
Garniture de saison
Dessert du jour

Jeudi 14 novembre

Quiche Auvergnate et salade
Poitrine de veau farcie,
Purée de lentilles blette en
2 façons
Dessert du jour

Vendredi 15 novembre

Œuf poché, champignons des bois et
crème légère
Pavé de lieu jaune au beurre demi-sel
Gâteau de blette et patate douce
Dessert du jour

Menu Brasserie à 19€
Entrée, plat et dessert

Restaurant "1912"

MARDI 12 NOVEMBRE

25€

Saumon gravlax et guacamole OU
Petit épeautre comme un risotto
Brocolis, potimarron et roquette
~~
Moules de Bouchot, comme une mouclade,
Légumes d'automne OU
Mignon de veau, Jus court
Pomme de terre, câpres et oignons
~~
Carte des Desserts

MERCREDI 13 NOVEMBRE

25€

Mikado Saumon fumé OU
Risotto d'épeautre aux légumes
~~
Feuilletés de coquillages OU
Longe de veau grillée
~~
Carte des Desserts

JEUDI 14 NOVEMBRE

25€

Assiette de saumon gravlax OU
Risotto d'épeautre, légumes oubliés, émulsion
abondance
~~
Feuilleté de coquillage au curry et lait de coco,
patate douce et carottes multicolores OU
Mignon de veau moutarde à l'ancienne, déclinaison
de pomme de terre
~~
Carte des Desserts

VENDREDI 15 NOVEMBRE

28€

Notre salade César version 2024 OU
Risotto Carnaroli, légumes racines
et roquette Pesto
~~
Pavé de Saumon mi-cuit à l'oseille OU
Carré de Porc rôti en cocotte,
Gratin savoyard et potimarron
~~
Carte des Desserts

Menu "1912" de 25€ à 28€
Formule Duo de 20€ à 23 €

Menu hors boissons et prix net



LYCÉE HÔTELIER
SAVOIE - LÉMAN
— THONON-LES-BAINS —

Nos soirées

Côté Restaurant au "1912"

MERCREDI 13 NOVEMBRE

28 €

Salade Lyonnaise

~~

Quenelle de brochet, sauce Crustacés
Épinard au beurre et riz

~~

Fricassée de Volaille à l'ancienne
Épinard et riz Pilaf

~~

Petit pot de crème parfumé
Brioche perdue fruit de saison

JEUDI 14 NOVEMBRE

28 €

Mélimélo végétal et tatin de tomate OU
Quiche aux légumes & roquette

~~

Daube provençale, tian de légumes OU
Pavé de cabillaud, ratatouille et épeautre

~~

Pompe à l'huile, glace au miel OU
Pot de crème, pistache ou miel

Soirée Épicuriennes
Au "1912"

VENDREDI 15 NOVEMBRE

45 €

Amuse-Bouche

~~

Oeuf parfait, lard paysan et
Saint-Marcellin

~~

Quenelles de sandre et son
Coulis d'écrevisse

~~

Joue de porc confite, pomme
Boulangères et légumes d'hiver

~~

Tarte aux pralines et sorbet
Yaourt à la grecque

~~

Mignardises



LYCÉE HÔTELIER
SAVOIE - LÉMAN
— THONON-LES-BAINS —

Nos Menus d'Automne

A midi pour déjeuner

Semaine du 18/11 au 22/11/2024

Brasserie "Antonietti"

Mardi 19 novembre

Tourte comté et Morteau,
Jeunes pousses
Fricassée de volaille fermière aux
champignons et vin Jaune, flan de
Butternut, blé façon pilaf
Dessert du jour

Mercredi 20 novembre

Tartelette forestière
Mignon de Porc moutarde
Garniture de saison
Dessert du jour

Jeudi 21 novembre

Bouillabaisse à la Rubillon
Jarret de veau Provençal,
pomme fondante et artichaut
Dessert du jour

Vendredi 22 novembre

Poireau vinaigrette ravigote
de coquillages
Carré de veau sans os, pomme
dauphine, déclinaison de carottes
« La noisette dans tous ses états »

Menu Brasserie à 19€
Entrée, plat et dessert

Restaurant "1912"

MARDI 19 NOVEMBRE

25€

Tartare de Saumon « devant vous » OU
Velouté de Potimarron et Abondance Chaud et froid
~~
Filet de Carrelet Duxelles de champignons Sauce vin
blanc OU Suprême de pintade basse température
Pommes mousseline et enbeurrée de choux vert
~~
Carte des Desserts

MERCREDI 20 NOVEMBRE

25€

Tartare de bœuf OU
Crème de potirons et beignets
~~
Carrelet senteur cardamome OU
Pintade rôtie et Risoni
~~
Carte des Desserts

JEUDI 21 NOVEMBRE

25€

Tartare de bœuf OU
Velouté de champignon, œuf frit et émulsion
persillade
~~
Paupiette de carrelet à l'aneth beurre blanc à
l'orange, déclinaison de fenouil OU
Filet de pintade rôti, déclinaison de courge
~~
Carte des Desserts

VENDREDI 22 NOVEMBRE

28€

Saumon Fumé « à la tranche » OU
Conchiglioni au gratin
~~
Poisson de lac en filet de l'élevage Grenobloise OU
Os à moelle au four, escargots ail et persil
Pain de campagne et légumes comme une tartine
Purée de pommes de terre de tradition et endive
~~
Carte de Desserts

Menu "1912" de 25€ à 28€
Formule Duo de 20€ à 23 €

Menu hors boissons et prix net



LYCÉE HÔTELIER
SAVOIE - LÉMAN
— THONON-LES-BAINS —

Nos soirées

Côté Restaurant au "1912"

LUNDI 18 NOVEMBRE

38 €

Menu élaboré par les
élèves de Terminale
"Retour des Bois"
Dîner en 4 services
Autour du Champignon

Côté Bistrot à la Brasserie

Mercredi 20 novembre

28 €

La soupe à l'oignon Ou
les œufs fermiers mimosa

~~

Tartare de bœuf pommes allumettes OU
Filet de cabillaud, légumes de saison
et beurre blanc

~~

Île Flottante Ou
mousse au chocolat

JEUDI 21 NOVEMBRE

28 €

Mélimélo végétal et tatin de tomate OU
Quiche aux légumes & roquette

~~

Daube provençale, tian de légumes OU
Pavé de cabillaud, ratatouille et
épeautre

~~

Pompe à l'huile, glace au miel OU
Pot de crème, pistache ou miel

VENDREDI 22 NOVEMBRE

Amuse-Bouche

~~

St Jacques au beurre, émulsion
jus de pomme et Cidre,
légumes croquants

~~

Gambas rôties, gel agrumes, céleri confit,
jus de crustacé

~~

Volaille cuite sur coffre, purée de
Pomme de terre, carotte glacée

~~

Douceur d'épices

~~

Mignardises

45 €

Soirée Épicuriennes
Au "1912"



LYCÉE HÔTELIER
SAVOIE - LÉMAN
— THONON-LES-BAINS —

Nos Menus d'Automne

A midi pour déjeuner

Semaine du 25/11 au 29/11/2024

Brasserie "Antonietti"

Mardi 26 novembre

Ravioles de bœuf, coriandre et légumes, consommé de bœuf
Filet de rouget aigre doux, risotto et flan carotte citronnelle
Dessert du jour

Mercredi 27 novembre

Risotto Bar sauté
Jambonnette aux épices
Orientales
Dessert du jour

Jeudi 28 novembre

Chou farci aux escargots
Pavé de truite sauté, sauce écrevisse
Pomme fondante et purée de potiron
Dessert du jour

Vendredi 29 novembre

Comme une tartiflette...
Ballotine de volaille aux cèpes,
Terrine de pomme de terre et lard fumé
Chocolat Café

Menu Brasserie à 19€
Entrée, plat et dessert

Restaurant "1912"

MARDI 26 NOVEMBRE

25€

Saumon Gravlax et guacamole OU
Petit épeautre comme un risotto
Brocolis, potimarron et roquette

~~
Moules de Bouchot, comme une mouclade,
Légumes d'automne OU
Mignon de veau, Jus court
Pomme de terre, câpres et oignons

~~
Carte des Desserts

MERCREDI 27 NOVEMBRE

25€

Mikado Saumon fumé OU
Risotto d'épeautre aux légumes

~~
Feuilletés de coquillages OU
Longe de veau grillée

~~
Carte des Desserts

JEUDI 28 NOVEMBRE

25€

Assiette de saumon Gravlax OU
Risotto d'épeautre aux champignons, émulsion cèpe

~~
Mille-feuille de coquillages émulsion vanille, purée de topinambour, oignon confit OU
Mignon de veau en croûte de noisette et bacon, sauce vin rouge purée de potimarron, pommes fondantes

~~
Carte des Desserts

VENDREDI 29 NOVEMBRE

28€

Saumon Fumé « à la tranche » OU
Conchiglioni au gratin

~~
Poisson de lac en filet de l'élevage Grenobloise OU
Os à moelle au four, escargots ail et persil
Pain de campagne et légumes comme une tartine
Purée de pommes de terre de tradition et endive

~~
Carte de Desserts

Menu "1912" de 25€ à 28€
Formule Duo de 20€ à 23 €

Menu hors boissons et prix net



LYCÉE HÔTELIER
SAVOIE - LÉMAN
— THONON-LES-BAINS —

Nos soirées

Côté Restaurant au "1912"

LUNDI 25 NOVEMBRE

38 €

Menu élaboré par les élèves
de Terminale

"I Feel Courge"

Dîner en 4 services
Autour de la Courge et
Produits d'automne

MERCREDI 27 NOVEMBRE

28 €

Salade Lyonnaise

~~

Quenelle de brochet, sauce Crustacés
Épinard au beurre et riz

~~

Fricassée de Volaille à l'ancienne
Épinard et riz Pilaf

~~

Petit pot de crème parfumé
Brioche perdue fruit de saison

JEUDI 28 NOVEMBRE

28 €

Mélimélo végétal et tatin de tomate OU
Quiche aux légumes & roquette

~~

Daube provençale, tian de légumes OU
Pavé de cabillaud, ratatouille et épeautre

~~

Pompe à l'huile, glace au miel OU
Pot de crème, pistache ou miel

VENDREDI 29 NOVEMBRE

45 €

Amuse-Bouche

~~

Velouté de butternut et carpaccio de
courge fumée, pain perdu à
la truffe et noix de muscade

~~

Papillote de Saint Pierre au miso,
mangue et émulsion wasabi

~~

Selle d'agneau en deux façons farcie aux
algues et rôtie, jus d'agneau passion,
déclinaison de pomme de terre

~~

Sablé Breton aux noisettes,
poires confites, crémeux vanille
et sorbet poire

~~

Mignardises

Soirée Épicuriennes
Au "1912"



LYCÉE HÔTELIER
SAVOIE - LÉMAN
— THONON-LES-BAINS —

Nos Menus d'Automne

A midi pour déjeuner

Semaine du 02/12 au 06/12/2024

Brasserie "Antonietti"

Mardi 03 décembre

Gyoza de légumes, mayonnaise
Wasabi
Brochette Yakitori de saumon,
légumes glacés, sauce teriyaki, riz pilaf
Dessert du jour

Mercredi 04 décembre

Risotto escalope de saumon
Jambonnette de volaille
farci
Dessert du jour

Jeudi 05 décembre

Empestat de poisson, beurre blanc
à l'anchois
Échine de porc en basse température,
Pomme fondante et estouffat de haricot
blanc
Dessert du jour

Vendredi 06 décembre

Topinambour et crémeux de foie gras
Volaille rôtie, potimarron confit,
pomponette de chou vert et
châtaigne
Tarte aux agrumes

Menu Brasserie à 19€
Entrée, plat et dessert

Restaurant "1912"

MARDI 03 DÉCEMBRE

25€

Saumon Fumé, garniture du moment OU
Mousse de légume d'automne, brocolis, noisette et
pousses d'épinards, Dahl de lentilles corail

~
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

~
Carte des Desserts

MERCREDI 04 DÉCEMBRE

25€

Mikado Saumon fumé OU
Betterave rôtie, oranges sanguines

~
Daurade contisée au chorizo OU
Magret de canard aux kumquats confits

~
Carte des Desserts

JEUDI 05 DÉCEMBRE

25€

Assiette de saumon gravlax OU
Déclinaison de betterave, Rôti émulsion café,
crumble noisette

~
Filet de dorade à l'unilatérale, coriandre et gingembre,
risotto de pomme de terre, carottes glacées OU
Magret de canard aux fruits de la passion, purée de patate
douce, beignet, chips de banane plantin.

~
Carte des Desserts

VENDREDI 06 DÉCEMBRE

28€

Saumon Fumé « à la tranche » OU
Conchiglioni au gratin

~
Poisson de lac en filet de l'élevage Grenobloise OU
Os à moelle au four, escargots ail et persil
Pain de campagne et légumes comme une tartine
Purée de pommes de terre de tradition et endive

~
Carte de Desserts

Menu "1912" de 25€ à 28€
Formule Duo de 20€ à 23 €

Menu hors boissons et prix net



LYCÉE HÔTELIER
SAVOIE - LÉMAN
— THONON-LES-BAINS —

Nos soirées

Côté Restaurant au "1912"

LUNDI 02 DÉCEMBRE

38 €

Menu élaboré par les élèves
de Terminale

"Tout Feu tout Flamme"

Dîner en 4 services
Autour du Flambage

MARDI 03 DÉCEMBRE

42 €

Amuse-Bouche

~~
Pithiviers "Retour de chasse"
Saladine d'hiver et condiments

~~
Pigeon cuit sur le coffre, les cuisses Confites,
champignons et jus corsé

~~
Brioche perdue, glace aux cèpes et
Gel citron sapin

MERCREDI 04 DÉCEMBRE

28 €

"Zéro Déchets"

Bouillon d'épluchure, ravioles aux légumes OU
Gravlax de poisson fumet et navets glacés

~~
Gnocchis de pain sec, crémeux de fanes
De navets, petits légumes OU
Caille farcie, purée de panais, jus réduit

~~
Autour du citron OU Douceur d'hier

JEUDI 05 DÉCEMBRE

28 €

Palais au parmesan et crème
aux herbes Gravlax OU
Risotto aux fruits de mer

~~
Suprême de pintade, Duxelles de
Champignons et pomme de terre OU
Blanc de Calamar à la plancha, sauce
Vierge, mousseline de céleri

~~
Crème caramel OU Profiteroles chocolat

VENDREDI 06 DÉCEMBRE

45 €

Amuse-Bouche

~~
Velouté de butternut et carpaccio de
Courge fumée, pain perdu à
La truffe et noix de muscade

~~
Papillote de Saint Pierre au miso,
Mangue et émulsion wasabi OU
Selle d'agneau en deux façons farcie aux Algues
et rôtie, jus d'agneau passion, Déclinaison de
pomme de terre

~~
Sablé Breton aux noisettes,
Poires confites, crémeux vanille
Et sorbet poire

~~
Mignardises

Soirée Épicuriennes
Au "1912"



LYCÉE HÔTELIER
SAVOIE - LÉMAN
— THONON-LES-BAINS —

Nos Menus d'Automne

A midi pour déjeuner

Semaine du 09/12 au 13/12/2024

Brasserie "Antonietti"

Mardi 10 décembre

Raviole de porc, crevettes,
émulsion au persil
Paupiette de merlan sauce curry coco,
légumes sautés, riz gluant
Dessert du jour

Mercredi 11 décembre

Risotto de rouget
Ballottine de volaille
Dessert du jour

Jeudi 12 décembre

Poisson en biscuit
Ballottine de volaille farcie
sauce estragon, riz pilaf et
potiron grillé
Dessert du jour

Menu Brasserie à 19€
Entrée, plat et dessert

Restaurant "1912"

MARDI 10 DÉCEMBRE

25€

Tartare de bœuf Devant vous OU
Risotto Carnaroli, tomates séchées, parmesan
et roquette, Gambas à la plancha

~ ~
Pavé de saumon mi-cuit, sauce oseille
Potimarron et épinards au beurre OU
Carré d'agneau rôti, croûte moderne
Gratin savoyard et endives meunières

~ ~
Carte des Desserts

MERCREDI 11 DÉCEMBRE

25€

Tartare de bœuf OU
Gambas à la plancha

~ ~
Saumon moutarde violette de Brives OU
Carré d'agneau rôti et endives

~ ~
Cartes des Desserts

JEUDI 12 DÉCEMBRE

25€

Tartare de bœuf pesto de roquette OU
Déclinaison de Gambas en trois façon,
guacamole et purée de maïs

~ ~
Paupiette de saumon au curry, sauce maltaise, riz
safrané, poireau OU

Carré d'agneau en croûte de foie gras sauce
périgourdine, gratin de macaronis cèpes et truffes

~ ~
Carte des Desserts

VENDREDI 13 DÉCEMBRE

28€

Saumon Gravlax OU
Soupe de moule en croûte

~ ~
Tartare de bœuf au couteau à votre goût OU
Quenelle de Brochet sauce crustacés
Pommes Dauphin et épinard

~ ~
Carte des Desserts

Menu "1912" de 25€ à 28€
Formule Duo de 20€ à 23 €

Menu hors boissons et prix net



LYCÉE HÔTELIER
SAVOIE - LÉMAN
— THONON-LES-BAINS —

Nos soirées

Côté Restaurant au "1912"

LUNDI 09 DÉCEMBRE

38 €

Menu élaboré par les élèves de
Terminale

"Retour de Chasse"

Dîner en 4 services

Autour du Gibier et ses légumes
d'automne

MERCREDI 11 DÉCEMBRE

28 €

Palais au parmesan et crème aux herbes,
Gravlax et betterave Ou Risotto aux fruits de mer

~~

Carré de cochon en cocotte à l'ail et au thym

Gratin savoyard et champignons OU

Blanc de Calamar à la plancha, sauce vierge,
déclinaison de céleri

~~

Crème brûlée OU

Profiteroles chocolat

JEUDI 12 DÉCEMBRE

28 €

Palais au parmesan et crème
aux herbes Gravlax Ou
Risotto aux fruits de mer

~~

Suprême de pintade, Duxelles de Champignons et pomme
de terre OU

Blanc de Calamar à la plancha, sauce
Vierge, mousseline de céleri

~~

Crème caramel Ou Profiteroles chocolat

VENDREDI 13 DÉCEMBRE

Amuse-Bouche

~~

Pressé de homard et magret fumé,
Topinambour et vanille

~~

Turbot poché rôti, sabayon au Champagne,
royale de

Champignon et salsifis OU

Filet de veau en croûte de cèpes

Jus aux truffes et céleri.

~~

Grand Carak, ganache grand cru cacao,

tuile croquante au cacao, sauce

caramel au grué et sa crème

glacée mascarpone

~~

Mignardises

45 €

Soirée Épicuriennes
Au "1912"



LYCÉE HÔTELIER
SAVOIE - LÉMAN
— THONON-LES-BAINS —

Nos Menus d'Automne

Semaine du 16/12 au 20/12/2024

Brasserie "Antonietti"

Mardi 17 décembre

Gravlax de Saumon, betterave et sa
crème mascarpone à l'aneth
Ballotine de volaille aux champignons,
purée de pané, jus aux herbes
Dessert du jour

Menu Brasserie à 19€
Entrée, plat et dessert

Restaurant "1912"

MARDI 17 DÉCEMBRE

25€

Avocat et crevette devant vous OU
Œuf parfait à la Bourguignonne
~~
Râble de lapin en 2 cuissons Champignon,
parmesan Pomme Anna et chou rouge OU
Saint Jacques, juste snackée Tomate, poivrons
et olives Taggiashes
~~
Carte des desserts

MERCREDI 18 DÉCEMBRE

25€

Crevette guacamole OU
Oeuf poché en salade Gourmande
~~
St Jacques émulsion de cèpes OU
Râble de lapin rôti
~~
Carte des Desserts

Au dîner au "1912"

LUNDI 16 DÉCEMBRE

38€

Menu élaboré par les élèves de
Terminale
"Irlande"
Dîner en 4 services
Autour des produits Irlandais

MERCREDI 18 DÉCEMBRE

28€

Bouillon aux légumes, raviolis de légumes anciens OU
Céleri rôti, croquant aux fruits à coques, jus céleri
branche et
Écume d'avoine - noisette
~~
Chou farci aux choux, jus herbacé OU
La carotte des sables cuit en croûte, purée de carotte
acidulée, chips d'herbe
~~
Déclinaison de pommes OU
les agrumes aux douces épices

Chers clients

**Alors que l'année touche à sa fin, nos restaurants d'applications
ferment leurs portes pour une pause Festive.**

Nous vous remercions pour votre fidélité

**Toute l'équipe de l'école hôtelière vous souhaite de Joyeuses Fêtes
et une nouvelle année pleine de bonheur et de succès !**

**Nous serons ravis de vous retrouver dès l'année prochaine pour de nouvelles
expériences gourmandes et conviviales.**

L'équipe du Lycée Hôtelier Savoie Léman

Besoin d'organiser une réunion ou un séminaire ?

Où vous souhaitez séjourner dans notre Hôtel d'application ?

NOS SALLES ET SERVICES SONT À VOTRE DISPOSITION !

Nous vous proposons la location de salles de séminaires pour vos événements professionnels, réunions, et formations.

Nos services :

- Salles équipées avec matériel audiovisuel et Wi-Fi.
- Déjeuner à nos Restaurants d'Applications.
- Pausas café avec boissons chaudes et collations.

Demande de devis :

Contactez-nous pour un devis personnalisé.

Coordonnées : M. QUEYTAN

Téléphone : 04.50.81.13.50

E-mail : hotel@lhsl.fr

