



LYCÉE HÔTELIER  
LA ROCHELLE

# Restaurant d'application

## Le Vieux Carré

Menus des mois de

**Octobre à Décembre 2021**

**Réservations au 05.46.44.90.42**

Du lundi de 14h00 à 20h00, du mardi au vendredi de 8h30 à 20h00

Lien : <https://lycee-hotelier.fr>

*En raison de la situation particulière actuelle liée à l'épidémie de Covid-19, le protocole sanitaire est de rigueur.*

*Les gestes barrières (masque, désinfection des mains, distanciation) sont toujours d'usage au sein du Lycée.*





*Nous vous informons que le " Pass " Sanitaire devra être présenté pour accéder aux restaurants. Votre attestation (numérique ou papier) avec le QR code sera flashée à votre arrivée.*



*En l'absence du "Pass" Sanitaire ou de sa non conformité, l'accès à nos restaurants sera refusé.*





Vendredi 01 MIDI	Vendredi 08 MIDI	Vendredi 15 MIDI	Vendredi 22 MIDI
<p><b><u>PASTEL</u></b> Cromesquis d'huîtres au coulis de persil et crème d'ail Ou Dorade en 2 façons : chaud en millefeuille croustillant et froid en tartare *** Osso-buco à la milanaise, gremolata et tagliatelles fraîches maison *** Tarte amandine pistache abricot, crème anglaise et sorbet abricot</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p><b><u>BISTRONOMIQUE</u></b> Suprême de caille à la plancha, ses abattis en pastilla, poires au beurre et jus de carcasse à la coriandre Ou Bavaroise de betterave au saumon fumé et écume de roquette à l'huile de noisette *** Gambas et Saint-Jacques flambées au whisky, sauce crustacé et risotto. ou Parmentier de canard aux pousses d'épinards, jus corsé *** Profiteroles vanille et sauce chocolat</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p><b><u>DOUCEUR</u></b> Mousseline de truite, velouté de coco en cappuccino de lard fumée aux herbes Ou Saumon Gravlax, blinis maison, crème acidulée à l'aneth *** Filet de sandre, déclinaison de fenouil à la lie de vin Ou Carré d'agneau rôti, pomme fondante et moelleux d'aubergines au citron confit, jus aillé *** Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p><b><u>SENSATION</u></b> Velouté de potiron et petit chou farci au foie gras Ou Feuilletée tiède de saumon gravlax et oignons confits, crème à l'aneth *** Filet de maigre sauce mouclade, carottes dans tous les états Ou Dos de pigeon rôti aux épices et cuisse confite, pomme croquette, marmelade de fruits secs. *** Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>
Vendredi 01 SOIR	Vendredi 08 SOIR	Vendredi 15 SOIR	Vendredi 22 SOIR
<p><b><u>MENU MEDITERRANEE</u></b> Mise en bouche *** Tarte fine aux noix de Saint-Jacques et piquillos, beurre blanc aux herbes et, salade d'herbes *** Filet de rouget en barigoule d'artichauts, sauce poivron Cannelloni de courgettes Ou Carré d'agneau rôti et canon de selle en habit vert, jus corsé, cannelloni de courgettes *** Baba à la crème vanillée, brochette de fruits frais flambés Ou Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 28 euros hors Boissons</i></p>	<p><b><u>MENU MEDITERRANEE</u></b> Mise en bouche *** Tarte fine aux noix de Saint-Jacques et piquillos, beurre blanc aux herbes et, salade d'herbes *** Filet de rouget en barigoule d'artichauts, sauce poivron Cannelloni de courgettes Ou Carré d'agneau rôti et canon de selle en habit vert, jus corsé, cannelloni de courgettes *** Baba à la crème vanillée, brochette de fruits frais flambés Ou Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 28 euros hors boissons</i></p>	<p><b><u>MENU MEDITERRANEE</u></b> Mise en bouche *** Carpaccio de Saint-Jacques à la betterave et mangue, graines de grenade, vinaigrette aux agrumes *** Filet de rouget à l'estragon, aioli au safran, tomates confites Cannelloni de courgettes Ou Carré d'agneau rôti et canon de selle en habit vert, jus corsé Purée d'artichaut à la moutarde violette *** Savarin chantilly, Abricots flambés Ou Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 28 euros hors boissons</i></p>	<p><b><u>AUX PORTES DE L'HIVER</u></b> Mise en bouche *** Tartare de poissons Ou Crème de Potiron, blettes farcies aux coques *** Filet de sole et son duo de sauces méli-mélo de légumes Ou Sole Meunière Ou Dodine de pigeon farci au foie gras, Pommes Anna *** Dacquoise coco à l'ananas rôti, crème rhum raisin et sorbet Antillais Ou Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 28 euros hors boissons</i></p>

2021

Novembre

Mardi 09 MIDI	Mercredi 10 MIDI	Mardi 16 MIDI	Mercredi 17 MIDI
<p>Cappuccino de butternut, écume cardamome, crevettes flambées ***</p> <p>Cannelloni d'effiloché de joue de bœuf, jus corsé, carottes glacées Ou</p> <p>Maquereau snacké, beurre aux agrumes, légumes d'automne ***</p> <p>Pavlova Coing et Kaki Ou</p> <p>Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p>Cappuccino de maïs, ricotta et magret ***</p> <p>Filet de Maquereau grillé, mousseline de topinambour, huile de café Ou</p> <p>Parmentier de joue de bœuf aux champignons en croûte d'herbes ***</p> <p>Panna cotta au café, poires caramélisées et crumble aux noix ou</p> <p>Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p style="text-align: center;">   <b>LYCÉE HÔTELIER</b>            LA ROCHELLE         </p>	<p style="text-align: center;">   <b>LYCÉE HÔTELIER</b>            LA ROCHELLE         </p>
Mardi 09 SOIR	Mercredi 10 SOIR	Mardi 16 SOIR	Mercredi 17 SOIR
<p style="text-align: center;">   <b>LYCÉE HÔTELIER</b>            LA ROCHELLE         </p>	<p style="text-align: center;">   <b>LYCÉE HÔTELIER</b>            LA ROCHELLE         </p>	<p>Espuma de pommes de terre, chips de lard ***</p> <p>Cappuccino de butternut, écume cardamome, crevettes flambées ***</p> <p>Cannelloni d'effiloché de joue de bœuf, jus corsé, carottes glacées, gnocchis de châtaigne et betterave confite Ou</p> <p>Dorade snackée, beurre aux agrumes, légumes d'automne, crumble noix aux herbes ***</p> <p>Pavlova Coing et Kaki Ou</p> <p>Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 28 euros hors boissons</i></p>	<p>Cappuccino de maïs, ricotta et magret ***</p> <p>Dorade grillée, mousseline de topinambour, huile de café Ou</p> <p>Parmentier de joue de bœuf aux champignons en croûte d'herbes ***</p> <p>Panna cotta au café, poires caramélisées et crumble aux noix Ou</p> <p>Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 28 euros hors boissons</i></p>

Jeudi 18 MIDI	Vendredi 19 MIDI	Vendredi 26 MIDI	Mardi 30 MIDI
	<p align="center"><b><u>PASTEL</u></b> Cromesquis d'huîtres au coulis de persil et crème d'ail Ou Dorade en 2 façons : chaud en millefeuille croustillant et froid en tartare *** Osso-buco à la milanaise, gremolata et tagliatelles fraîches maison *** Dessert du pâtissier</p> <p align="center"><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p align="center"><b><u>BISTRONOMIQUE</u></b> Suprême de caille à la plancha, ses abattis en pastilla, poires au beurre et jus de carcasse à la coriandre Ou Bavaroise de betterave au saumon fumé et écume de roquette à l'huile de noisette *** Gambas et Saint-Jacques flambées au whisky, sauce crustacés et risotto. ou Parmentier de canard aux pousses d'épinards, jus corsé *** Dessert du pâtissier</p> <p align="center"><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p align="center"><b><u>VIVA ITALIA</u></b> Risotto de fruits de mer *** Bar grillé au romarin, tronçons de courgettes et carottes glacées, coulis de poivron rouge Ou Osso bucco Milanaise pâtes fraîches *** Dessert du pâtissier</p> <p align="center"><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>
Jeudi 18 SOIR	Vendredi 19 SOIR	Vendredi 26 SOIR	Mardi 30 SOIR
<p>Pétoncles sautées minute, couteaux marinières en écume de coquillages et algues fraîches *** Parmentier de queue de bœuf, sauce vin rouge, pommes Anna, châtaignes Ou Merlan croustillant, sauce pétillante au curry, garniture à la française revisitée, gnocchi de petits pois, chips de lard *** Vérine clémentine, poire, café Ou Dessert du pâtissier</p> <p align="center"><i>Prix 28 euros hors boissons</i></p>	<p>Espuma de pommes de terre, chips de lard *** Cappuccino de butternut, écume cardamome, crevettes flambées *** Cannelloni d'effiloché de joue de bœuf, jus corsé, carottes glacées, gnocchis de châtaigne et betterave confite Ou Dorade snackée, beurre aux agrumes, légumes d'automne, crumble noix aux herbes *** Pavlova Coing et Kaki Ou Dessert du pâtissier</p> <p align="center"><i>Prix 28 euros hors boissons</i></p>	<p align="center"><b><u>AUX PORTES DE L'HIVER</u></b> Mise en bouche *** Tartare de poissons Ou Crème de Potiron, blettes farcies aux coques *** Filet de sole et son duo de sauces méli-mélo de légumes Ou Sole Meunière Ou Dodine de pigeon farci au foie gras, Pommes Anna *** Dacquoise coco à l'ananas rôti, crème rhum raisin et sorbet Antillais Ou Dessert du pâtissier</p> <p align="center"><i>Prix 28 euros hors boissons</i></p>	

Mercredi 01 MIDI	Jeudi 02 MIDI	Vendredi 03 MIDI	
<p><b><u>VIVA ITALIA</u></b> Risotto de fruits de mer ***</p> <p>Bar grillé au romarin, tronçons de courgettes et carottes glacées, coulis de poivron rouge Ou Osso bucco Milanaise pâtes fraîches *** Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p><b><u>VIVA ITALIA</u></b> Risotto de fruits de mer ***</p> <p>Bar grillé au romarin, tronçons de courgettes et carottes glacées, coulis de poivron rouge Ou Osso bucco Milanaise pâtes fraîches *** Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p><b><u>DOUCEUR</u></b> Mousseline de truite, velouté de coco en cappuccino de lard fumée aux herbes Ou Saumon Gravlax, blinis maison, crème acidulée à l'aneth *** Filet de sandre, déclinaison de fenouil à la lie de vin Ou Carré d'agneau rôti, pomme fondante et moelleux d'aubergines au citron confit, jus aillé *** Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	
Mercredi 01 SOIR	Jeudi 02 SOIR	Vendredi 03 SOIR	
		<p>Mise en bouche ***</p> <p>Assiette de poissons fumés Crème ciboulette <b>ou</b> Crème de moules en Montgolfière ***</p> <p>Ballotine de sole au suc d'écrevisse Légumes comme un jardin <b>ou</b> Sole Meunière <b>ou</b> Pigeon au foie gras, pommes Anna ***</p> <p>Dacquoise coco mangue et son crémeux Yuzu, sorbet mangue, bananes flambées <b>ou</b> Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 28 euros hors boissons</i></p>	

Mardi 07 MIDI	Mercredi 08 MIDI	Jeudi 09 MIDI	Vendredi 10 MIDI
<p><b><u>VOYAGE DANS LES FJORDS</u></b>            Saumon de l'Atlantique mariné à l'aneth et aux baies roses accompagné de jeunes pousses            ***            Dos de cabillaud de Norvège, déclinaison de courges            Ou            Gigue de chevreuil au chou rouge, pomme en l'air garnie au chutney de marron et fruits rouges            ***            Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p><b><u>VOYAGE DANS LES FJORDS</u></b>            Saumon de l'Atlantique mariné à l'aneth et aux baies roses accompagné de jeunes pousses            ***            Dos de cabillaud de Norvège, déclinaison de courges            Ou            Gigue de chevreuil au chou rouge, pomme en l'air garnie au chutney de marron et fruits rouges            ***            Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p><b><u>VOYAGE DANS LES FJORDS</u></b>            Saumon de l'Atlantique mariné à l'aneth et aux baies roses accompagné de jeunes pousses            ***            Dos de cabillaud de Norvège, déclinaison de courges            Ou            Gigue de chevreuil au chou rouge, pomme en l'air garnie au chutney de marron et fruits rouges            ***            Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p><b><u>SENSATION</u></b>            Velouté de potiron et petit chou farci au foie gras            Ou            Feuilletée tiède de saumon gravlax et oignons confits, crème à l'aneth            ***            Filet de maigre sauce mouclade, carottes dans tous les états            Ou            Dos de pigeon rôti aux épices et cuisse confite, pomme croquette, marmelade de fruits secs.            ***            Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>
Mardi 07 SOIR	Mercredi 08 SOIR	Jeudi 09 SOIR	Vendredi 10 SOIR
<p>Saint- Jacques snackées, émulsion aux perles de caviar            ***            Ravioles de foie Gras, bouillon aux cèpes            ***            Œuf parfait, langoustine juste cuite et jus de carapaces, écume de lait            ***            Mignon de veau, jus truffé, légumes d'antan déclinaison de textures            ***            Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 65 euros boissons comprises</i></p>	<p><b><u>FETES</u></b>            Sablé au tartare de Saint- Jacques et huitres, écume de hollandaise            ***            Escalope de foie gras en tuile de céréales            ***            Œuf parfait, purée de topinambour truffée et mousse de parmesan            ***            Mignon de veau aux langoustines, jus réduit millefeuille céleri butternut            ***            Dessert pâtissier</p> <p><i>Prix 65 euros boissons comprises</i></p>	<p><b><u>FETES</u></b>            Le foie gras comme un dessert            ***            Œuf translucide, légumes anciens croustillants, purée lisse de topinambours truffée            ***            Langoustines sautées minute, crème de langoustine, chorizo, artichaut en 2 textures            ***            Médaillon de veau, jus corsé, petits légumes croquants, asperges vertes étuvées et mousse légère            ***            Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 65 euros boissons comprises</i></p>	<p>Saint- Jacques snackées, émulsion aux perles de caviar            ***            Ravioles de foie Gras, bouillon aux cèpes            ***            Œuf parfait, langoustine juste cuite et jus de carapaces, écume de lait            ***            Mignon de veau, jus truffé, légumes d'antan déclinaison de textures            ***            Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 65 euros boissons comprises</i></p>

2021

Décembre

<b>Mardi 14 MIDI</b>	<b>Mercredi 15 MIDI</b>	<b>Jeudi 16 MIDI</b>	<b>Vendredi 17 MIDI</b>
<p><b><u>JOYEUX NOEL</u></b> Velouté de potimarron aux langoustines et copeaux de foie gras *** Terrine de foie gras, chutney et toast *** Duo de Saint-Jacques et filet de sole, fricassée de champignons des bois et tatin de vitelotte, sauce crustacés *** Dessert du pâtissier et mignardises</p> <p><i>Prix 40 euros hors boissons</i></p>	<p><b><u>JOYEUX NOEL</u></b> Velouté de potimarron aux langoustines et copeaux de foie gras *** Terrine de foie gras, chutney et toast *** Duo de Saint-Jacques et filet de sole, fricassée de champignons des bois et tatin de vitelotte, sauce crustacés *** Dessert du pâtissier et mignardises</p> <p><i>Prix 40 euros hors boissons</i></p>	<p><b><u>JOYEUX NOEL</u></b> Velouté de potimarron aux langoustines et copeaux de foie gras *** Terrine de foie gras, chutney et toast *** Duo de Saint-Jacques et filet de sole, fricassée de champignons des bois et tatin de vitelotte, sauce crustacés *** Dessert du pâtissier et mignardises</p> <p><i>Prix 40 euros hors boissons</i></p>	<p><b><u>NOEL</u></b> Carpaccio de noix de Saint-Jacques à l'huile de noisette et légumes croquants **** Foie gras poêlé aux queues de langoustines, perles de poire et réduction de balsamique **** Raviole ouverte de filet de sole et chanterelles au Noilly Prat **** Dos de sanglier rôti au genièvre, mousseline de marron et pomme en l'air au chutney de baies rouges **** Dessert du pâtissier et mignardises</p> <p><i>Prix 40 euros hors boissons</i></p>
<b>Mardi 14 SOIR</b>	<b>Mercredi 15 SOIR</b>	<b>Jeudi 16 SOIR</b>	<b>Vendredi 17 SOIR</b>
<p>Saint- Jacques snackées, émulsion aux perles de caviar *** Ravioles de foie Gras, bouillon aux cèpes *** Œuf parfait, langoustine juste cuite et jus de carapaces, écume de lait *** Mignon de veau, jus truffé, légumes d'antan déclinaison de textures *** Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 65 euros boissons comprises</i></p>	<p><b><u>FETES</u></b> Sablé au tartare de Saint- Jacques et huitres, écume de hollandaise *** Escalope de foie gras en tuile de céréales *** Œuf parfait, purée de topinambour truffée et mousse de parmesan *** Mignon de veau aux langoustines, jus réduit millefeuille céleri butternut *** Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 65 euros boissons comprises</i></p>	<p><b><u>FETES</u></b> Le foie gras comme un dessert *** Œuf translucide, légumes anciens croustillants, purée lisse de topinambours truffée *** Langoustines sautées minute, crème de langoustine, chorizo, artichaut en 2 textures *** Médaille de veau, jus corsé, petits légumes croquants, asperges vertes étuvées et mousse légère *** Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 65 euros boissons comprises</i></p>	<p>Saint-Jacques snackées, émulsion aux perles de caviar *** Ravioles de foie Gras, bouillon aux cèpes *** Œuf parfait, langoustine juste cuite et jus de carapaces, écume de lait *** Mignon de veau, jus truffé, légumes d'antan déclinaison de textures *** Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 65 euros boissons comprises</i></p>

**Le Restaurant Le Vieux Carré :**

est un restaurant gastronomique.

Le midi, vous serez les bienvenus pour commencer votre repas entre 12h15 et 12h45 et le soir, entre 19 h15 et 19h45.

**La Brasserie Les Alizés :**

est un restaurant de cuisine traditionnelle avec un service rapide selon un menu à choix. La cuisine est ouverte sur la salle pour le plus grand plaisir des clients.

Ouverte tous les midis en semaine scolaire. Vous serez les bienvenus pour commencer votre repas entre 12h10 et 13h00.

Nos tarifs oscillent entre 11 € et 15 € hors boisson.

Lien : <http://lycee-hotelier.fr>

**Nous vous remercions de réserver au 05 46 44 90 42**

Du lundi de 14h00 à 20h00, du mardi au vendredi de 8h30 à 20h00

Avenue des Minimes – 17000 La Rochelle

Nos élèves de la réception sont à votre disposition pour prendre vos réservations et vous informer des thématiques et menus à venir.

**L'hôtel d'application « LE TRANSATLANTIQUE »**

dispose de 8 chambres avec tout le confort et les services habituels d'un hôtel de qualité. Nous vous accueillons uniquement en période scolaire, du lundi soir au jeudi soir.

<b>Chambre pour 2 personnes</b>	Grand lit, vue sur le port des Minimes avec TV, plateau courtoisie, wifi, salle de bain avec douche ou baignoire	<b>60 euros</b>
<b>Chambre pour 2 personnes</b>	lit jumeaux, vue sur le port des Minimes avec TV, plateau courtoisie, wifi, salle de bain avec douche	<b>60 euros</b>
<b>Chambre pour 1 personne</b>	Grand lit ou lit simple, vue sur le port des Minimes avec TV, plateau courtoisie, wifi, salle de bain avec douche ou baignoire	<b>50 euros</b>
<b>Chambre pour 1 personne</b>	lit simple, vue sur le port des Minimes avec TV, plateau courtoisie, wifi, salle de bain avec douche	<b>40 euros</b>

**Nos tarifs comprennent la chambre et le petit déjeuner inclus.**

Le petit déjeuner continental, fraîchement préparé le jour même, est servi en chambre entre 7 h 30 et 8 h 30.

**Nous vous remercions de réserver au 05 46 44 90 42**

Du lundi de 14h00 à 20h00, du mardi au vendredi de 8h30 à 20h00

Hôtel d'application du Lycée Hôtelier - Avenue des Minimes – 17000 La Rochelle

Lien : <http://lycee-hotelier.fr>

***Vous pouvez réserver votre chambre en ligne sur notre site***