



LYCÉE HÔTELIER
LA ROCHELLE

Restaurant d'application

Le Vieux Carré





Menus des mois de




Janvier à Mai 2022

Réservations au 05.46.44.90.42






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

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

Vendredi 07 MIDI	Mardi 11 MIDI	Mercredi 12 MIDI	Jeudi 13 MIDI
<p><u>BISTRONOMIQUE</u> Suprême de caille à la plancha 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 Prix 23 euros hors boissons</p>	<p><u>LA ROSE, LE TREFLE et LE CHARDON</u> Œufs brouillés au caviar de Saumon, painnet de saumon fumé crème de raifort --- Fish pie, mushy peas, chutney aux agrumes, sauce vin blanc ou Carré d'agneau rôti, croûte de menthe, pommes fondantes --- Dessert du pâtissier ou Crumble pomme et rhubarbe, glace vanille Prix 23 euros hors boissons</p>	<p><u>LA ROSE, LE TREFLE et LE CHARDON</u> Œufs brouillés au caviar de Saumon, painnet de saumon fumé crème de raifort --- Fish pie, mushy peas, chutney aux agrumes, sauce vin blanc ou Carré d'agneau rôti, croûte de menthe, pommes fondantes --- Dessert du pâtissier ou Crumble pomme et rhubarbe, glace vanille Prix 23 euros hors boissons</p>	<p><u>LA ROSE, LE TREFLE et LE CHARDON</u> Œufs brouillés au caviar de Saumon, painnet de saumon fumé crème de raifort --- Fish pie, mushy peas, chutney aux agrumes, sauce vin blanc ou Carré d'agneau rôti, croûte de menthe, pommes fondantes --- Dessert du pâtissier ou Crumble pomme et rhubarbe, glace vanille Prix 23 euros hors boissons</p>
Vendredi 07 SOIR	Mardi 11 SOIR	Mercredi 12 SOIR	Jeudi 13 SOIR
			




Vendredi 14 MIDI	Lundi 17 MIDI	Mardi 18 MIDI	Mercredi 19 MIDI
<p><u>DOUCEUR</u> Mousseline de truite, velouté de coco en cappuccino de lard fumé 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 Prix 23 euros hors boissons</p>		<p><u>SAVEURS des ILES PARADISIAQUES</u> Filet de thon à la Tahitienne, féroce d'avocat, chips de plantain --- Carré de crevettes, riz blanc à la créole, rougail de tomates ou Fricassée de canard à la vanille de Bourbon, purée de patates douces au gingembre, gratin de chou chou --- Dessert du pâtissier ou Gratin de fruits exotiques, sabayon au rhum, tuile et glace coco, bananes flambées Prix 23 euros hors boissons</p>	<p><u>SAVEURS des ILES PARADISIAQUES</u> Filet de thon à la Tahitienne, féroce d'avocat, chips de plantain --- Carré de crevettes, riz blanc à la créole, rougail de tomates ou Fricassée de canard à la vanille de Bourbon, purée de patates douces au gingembre, gratin de chou chou --- Dessert du pâtissier ou Gratin de fruits exotiques, sabayon au rhum, tuile et glace coco, bananes flambées Prix 23 euros hors boissons</p>
Vendredi 14 SOIR	Lundi 17 SOIR	Mardi 18 SOIR	Mercredi 19 SOIR
		<p><u>ELDORADO</u> Chips de banane plantain au guacamole --- Ceviche de bar au combawa --- Acoupa de maigre fumé minute, Ou Entrecôte double façon asado chimi-churri, corviche et frigole --- Dessert du pâtissier Prix 28 euros hors boissons</p>	<p><u>SUD-OUEST</u> Petit pot de foie gras --- Piment del piquillos farcis, croûtons au pesto de persil et coulis de tomates --- Filet de maigre sauté à la Bordelaise et foie de poireaux Ou Entrecôte Béarnaise --- Dessert du pâtissier Prix 28 euros hors boissons</p>




Jeudi 20 MIDI	Vendredi 21 MIDI	Mardi 25 MIDI	Mercredi 26 MIDI
<p>SAVEURS des ILES PARADISIAQUES Filet de thon à la Tahitienne, féroce d'avocat, chips de plantain ---</p> <p>Carry de crevettes, riz blanc à la créole, rougail de tomates ou Fricassée de canard à la vanille de Bourbon, purée de patates douces au gingembre, gratin de chou chou ---</p> <p>Dessert du pâtissier ou Gratin de fruits exotiques, sabayon au rhum, tuile et glace coco, bananes flambées</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	<p>MENU SENSATION Velouté de potiron et foie gras ou Feuilleté tiède de saumon gravlax et oignons confits, crème à l'aneth ---</p> <p>Filet de maigre sauce mouclade, carottes ou Dos de pigeon rôti aux épices et cuisse confite, marmelade de fruits secs. ---</p> <p>Dessert du pâtissier</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	<p>LE SOLEIL SE LÈVE À L'EST Croustillant de boudin noir des Ardennes et pied de porc en mousseline ---</p> <p>Filet de sandre au foin, écume fumée, sauce Riesling et riz aux champignons ou Carré de porcelet aux quetsches, spätzles au beurre noisette ---</p> <p>Dessert du pâtissier ou Tartelette aux mirabelles, glace noisettes et miel, quetsches flambées</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	<p>LE SOLEIL SE LÈVE À L'EST Croustillant de boudin noir des Ardennes et pied de porc en mousseline ---</p> <p>Filet de sandre au foin, écume fumée, sauce Riesling et riz aux champignons ou Carré de porcelet aux quetsches, spätzles au beurre noisette ---</p> <p>Dessert du pâtissier ou Tartelette aux mirabelles, glace noisettes et miel, quetsches flambées</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>
Jeudi 20 SOIR	Vendredi 21 SOIR	Mardi 25 SOIR	Mercredi 26 SOIR
<p>A LA MODE US Thon et avocat, style hawaïen ---</p> <p>Maigre fumé minute, crème de maïs, jambalaya et gratin de chayottes ou Pièce de bœuf grillée, sauce bourbon, patate douce et coleslaw ---</p> <p>Dessert du pâtissier</p> <p>Prix 28 euros hors boissons</p>	<p>ELDORADO Chips de banane plantain au guacamole ---</p> <p>Ceviche de bar au combawa ---</p> <p>Acoupa de maigre fumé minute, Ou Entrecote double façon asado chimichurri, corviche et frigole ---</p> <p>Dessert du pâtissier</p> <p>Prix 28 euros hors boissons</p>	<p>SAVEURES CARIBÉENNES Bonbon pimenté ---</p> <p>Tartare de thon à la créole, vinaigrette à la passion ---</p> <p>Curry de dorade, ouassou ou Poitrine de cochon confite fumée sauce chien, gratin de chayottes, achards de légumes ---</p> <p>Dessert du pâtissier</p> <p>Prix 28 euros hors boissons</p>	<p>SUD-OUEST Petit pot de foie gras ---</p> <p>Piment del piquillos farcis, croûtons au pesto de persil et coulis de tomates ---</p> <p>Filet de maigre sauté à la Bordelaise et foin de poireaux ou Entrecôte Béarnaise ---</p> <p>Dessert du pâtissier</p> <p>Prix 28 euros hors boissons</p>


Jeudi 27 MIDI	Vendredi 28 MIDI		
<p>LE SOLEIL SE LÈVE À L'EST Croustillant de boudin noir des Ardennes et pied de porc en mousseline ---</p> <p>Filet de sandre au foin, écume fumée, sauce Riesling et riz aux champignons ou Carré de porcelet aux quetsches, spätzles au beurre noisette ---</p> <p>Dessert du pâtissier ou Tartelette aux mirabelles, glace noisettes et miel, quetsches flambées</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	<p style="text-align: center;">  LYCÉE HÔTELIER LA ROCHELLE </p>	<p style="text-align: center;">  LYCÉE HÔTELIER LA ROCHELLE </p>	<p style="text-align: center;">  LYCÉE HÔTELIER LA ROCHELLE </p>
Jeudi 27 SOIR	Vendredi 28 SOIR		
<p>À la mode US Thon et avocat, style hawaïen ---</p> <p>Maigre fumé minute, crème de maïs, jambalaya et gratin de chayottes Ou Pièce de bœuf grillée, sauce bourbon, patate douce et coleslaw ---</p> <p>Dessert du pâtissier</p> <p>Prix 28 euros hors boissons</p>	<p>SAVEURES CARIBÉENNES Bonbon pimenté ---</p> <p>Tartare de thon à la créole, vinaigrette à la passion ---</p> <p>Curry de dorade, ouassou ou Poitrine de cochon confite fumée Sauce chien, gratin de chayottes, achards de légumes ---</p> <p>Dessert du pâtissier</p> <p>Prix 28 euros hors boissons</p>	<p style="text-align: center;">  LYCÉE HÔTELIER LA ROCHELLE </p>	<p style="text-align: center;">  LYCÉE HÔTELIER LA ROCHELLE </p>






2022

Février



Mardi 01 MIDI	Mercredi 02 MIDI	Jeudi 03 MIDI	Vendredi 04 MIDI
<p><u>MENU TRUFFE</u></p> <p>Menu en cours d'élaboration</p>	<p><u>MENU TRUFFE</u></p> <p>Menu en cours d'élaboration</p>	<p><u>MENU TRUFFE</u></p> <p>Menu en cours d'élaboration</p>	<p><u>VOYAGE CULINAIRE</u></p> <p>Bouillon clair à la citronnelle et gambas ou Tataki de bœuf et salade croquante du moment, émulsion au soja --- Pavé de cabillaud en croûte viennoise aux épices, fondue de poireaux ou Magret de canard à la moutarde violette, pomme macaire et sucrine braisée --- Dessert du pâtissier</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>
Mardi 01 SOIR	Mercredi 02 SOIR	Jeudi 03 SOIR	Vendredi 04 SOIR
<p></p>	<p></p>	<p></p>	<p><u>SUD-OUEST</u></p> <p>Mise en bouche --- Assiette de poissons fumés ou Escalope de foie gras, caramel léger et tuile au pain d'épices --- Tronçon de lotte cuite sur l'os, ail confit, pommes croquettes et sauce aux agrumes ou Entrecôte double, sauce Paloise et pommes croquettes --- Plateau de fromages Ou Crêpes soufflées au Grand-Marnier, sorbet chocolat ou Dessert du pâtissier</p> <p>Prix 28 euros hors boissons</p>


Mardi 08 MIDI	Mercredi 09 MIDI	Jeudi 10 MIDI	Vendredi 11 MIDI
<p><u>PARIS-ROUBAIX</u></p> <p>Crème de cresson et moelleux de saumon fumé, tuile aux sésames torréfiés --- Filet de sole, coulis de poireaux, canon de pommes de terre et duxelles de champignons de Paris ou Mignon de veau façon carbonnade, mousseline de bintje au maroilles, endives caramélisées --- Gâteau Opéra, glace chicorée et cerises flambées</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	<p><u>PARIS-ROUBAIX</u></p> <p>Crème de cresson et moelleux de saumon fumé, tuile aux sésames torréfiés --- Filet de sole, coulis de poireaux, canon de pommes de terre et duxelles de champignons de Paris ou Mignon de veau façon carbonnade, mousseline de bintje au maroilles, endives caramélisées --- Gâteau Opéra, glace chicorée et cerises flambées</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	<p><u>PARIS-ROUBAIX</u></p> <p>Crème de cresson et moelleux de saumon fumé, tuile aux sésames torréfiés --- Filet de sole, coulis de poireaux, canon de pommes de terre et duxelles de champignons de Paris ou Mignon de veau façon carbonnade, mousseline de bintje au maroilles, endives caramélisées --- Gâteau Opéra, glace chicorée et cerises flambées</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	<p></p>
Mardi 08 SOIR	Mercredi 09 SOIR	Jeudi 10 SOIR	Vendredi 11 SOIR
<p></p>	<p></p>	<p></p>	<p><u>SUD-OUEST</u></p> <p>Mise en bouche --- Gambas flambées au Cognac ou Escalope de foie gras en croûte de céréales, sorbet pomme verte --- Canon de lotte aux agrumes, ail confit, pommes croquettes ou Côte de bœuf, sauce béarnaise et pommes croquettes --- Plateau de fromages Ou Mousse chaude au chocolat, glace au Baileys ou Dessert du pâtissier</p> <p>Prix 28 euros hors boissons</p>

Mardi 01 MIDI	Mercredi 02 MIDI	Jeudi 03 MIDI	Vendredi 04 MIDI
<p>LE SOLEIL SE COUCHE À L'OUEST Cromesquis de Livarot, salade de fonds d'artichauts croquants et noix de St Jacques snackées --- Lotte rôtie au safran, jardin de légumes primeurs ou Carré d'agneau pré-salé en croûte persillée, jus tranché, écrasé de coco --- Kouing Amann, glace caramel beurre salé, pommes flambées</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	<p>LE SOLEIL SE COUCHE À L'OUEST Cromesquis de Livarot, salade de fonds d'artichauts croquants et noix de St Jacques snackées --- Lotte rôtie au safran, jardin de légumes primeurs ou Carré d'agneau pré-salé en croûte persillée, jus tranché, écrasé de coco --- Kouing Amann, glace caramel beurre salé, pommes flambées</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	<p>LE SOLEIL SE COUCHE À L'OUEST Cromesquis de Livarot, salade de fonds d'artichauts croquants et noix de St Jacques snackées --- Lotte rôtie au safran, jardin de légumes primeurs ou Carré d'agneau pré-salé en croûte persillée, jus tranché, écrasé de coco --- Kouing Amann, glace caramel beurre salé, pommes flambées</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	
Mardi 01 SOIR	Mercredi 02 SOIR	Jeudi 03 SOIR	Vendredi 04 SOIR
<p>FÊTE DES COULEURS Bhaji --- Samoussa, raïta, salade Katchumar --- Lieu Tikka Masala ou Poulet tandoori Cari de légumes, riz basmati et dahl de lentilles corail --- Baba bouchon sélection de rhums, crème légère, ananas rôti et flambée</p> <p>Prix 28 euros hors boissons</p>	<p>ASIE Tataki de bœuf --- Gambas marinées au miso et lait de coco --- Curry de dorade au sésames, wok de légumes et nouilles croustillantes ou Magret de canard miélé de soja, aubergine à la japonaise --- Baba bouchon sélection de rhums, crème légère à ananas</p> <p>Prix 28 euros hors boissons</p>	<p>BALADE EN NORMANDIE Croustillant de camembert, fondue de poireaux et écume de fromages --- Carrelet à la normande, purée de butternut et légumes glacés ou Cuisse de canard braisée, filet en basse température, sauce Vallée d'Auge --- Brioche façon pain perdu flambée au Calvados, poire pochée et crème glacée au Pommeau</p> <p>Prix 28 euros hors boissons</p>	<p>FÊTE DES COULEURS Bhaji --- Samoussa, raïta, salade Katchumar --- Lieu Tikka Masala ou Poulet tandoori Cari de légumes, riz basmati et dahl de lentilles corail --- Baba bouchon sélection de rhums, crème légère, ananas rôti et flambée</p> <p>Prix 28 euros hors boissons</p>
Mardi 08 MIDI	Mercredi 09 MIDI	Jeudi 10 MIDI	Vendredi 11 MIDI
<p>AU FIL DE LA LOIRE Cannelloni de langoustine, écume de crustacés --- Tronçon de turbot poché, sauce hollandaise, légumes du roi ou Mille-feuilles de filet de bœuf aux champignons, sauce Chinon, pommes paillason, mini légumes glacés --- Dessert du Pâtissier ou Moelleux chocolat, sorbet pomme verte, poires caramélisées</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	<p>AU FIL DE LA LOIRE Cannelloni de langoustine, écume de crustacés --- Tronçon de turbot poché, sauce hollandaise, légumes du roi ou Mille-feuilles de filet de bœuf aux champignons, sauce Chinon, pommes paillason, mini légumes glacés --- Dessert du Pâtissier ou Moelleux chocolat, sorbet pomme verte, poires caramélisées</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	<p>AU FIL DE LA LOIRE Cannelloni de langoustine, écume de crustacés --- Tronçon de turbot poché, sauce hollandaise, légumes du roi ou Mille-feuilles de filet de bœuf aux champignons, sauce Chinon, pommes paillason, mini légumes glacés --- Dessert du Pâtissier ou Moelleux chocolat, sorbet pomme verte, poires caramélisées</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	
Mardi 08 SOIR	Mercredi 09 SOIR	Jeudi 10 SOIR	Vendredi 11 SOIR
<p>FÊTES DE L'EAU Gua bao de porc, plateau de condiments --- Dim Sum de crevettes --- Canard laqué aux cinq épices, wok de légumes --- Baba bouchon sélection de rhums, crème légère, ananas rôti et flambée</p> <p>Prix 28 euros hors boissons</p>	<p>ASIE Tataki de bœuf --- Gambas marinées au miso et lait de coco --- Curry de dorade au sésames, wok de légumes et nouilles croustillantes ou Magret de canard miélé de soja, aubergine à la japonaise --- Baba bouchon sélection de rhums, crème légère à ananas</p> <p>Prix 28 euros hors boissons</p>	<p>BALADE EN NORMANDIE Croustillant de camembert, fondue de poireaux et écume de fromages --- Carrelet à la normande, purée de butternut et légumes glacés ou Cuisse de canard braisée, filet en basse température, sauce Vallée d'Auge --- Brioche façon pain perdu flambée au Calvados, poire pochée et crème glacée au Pommeau</p> <p>Prix 28 euros hors boissons</p>	<p>FÊTES DE L'EAU Gua bao de porc, plateau de condiments --- Dim Sum de crevettes --- Canard laqué aux cinq épices, wok de légumes --- Baba bouchon sélection de rhums, crème légère, ananas rôti et flambée</p> <p>Prix 28 euros hors boissons</p>

<p>Mardi 15 MIDI</p> <p>ALIÉNOR D'AQUITAINE Vol au vent de ris de veau aux morilles --- Matelote d'esturgeon ou Magret de canard basse température miel et noix, haricots verts, pommes sarladaises --- Dessert du Pâtissier ou Gâteau Basque, glace et confiture cerises noires, mirabelles flambées</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	<p>Mercredi 16 MIDI</p> <p>ALIÉNOR D'AQUITAINE Vol au vent de ris de veau aux morilles --- Matelote d'esturgeon ou Magret de canard basse température miel et noix, haricots verts, pommes sarladaises --- Dessert du Pâtissier ou Gâteau Basque, glace et confiture cerises noires, mirabelles flambées</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	<p>Jeudi 17 MIDI</p> <p>ALIÉNOR D'AQUITAINE Vol au vent de ris de veau aux morilles --- Matelote d'esturgeon ou Magret de canard basse température miel et noix, haricots verts, pommes sarladaises --- Dessert du Pâtissier ou Gâteau Basque, glace et confiture cerises noires, mirabelles flambées</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	<p>Vendredi 18 MIDI</p> <p style="text-align: center;">  LYCÉE HÔTELIER <small>LA ROCHELLE</small> </p>
<p>Mardi 15 SOIR</p> <p style="text-align: center;">  LYCÉE HÔTELIER <small>LA ROCHELLE</small> </p>	<p>Mercredi 16 SOIR</p> <p style="text-align: center;">  LYCÉE HÔTELIER <small>LA ROCHELLE</small> </p>	<p>Jeudi 17 SOIR</p> <p style="text-align: center;">  LYCÉE HÔTELIER <small>LA ROCHELLE</small> </p>	<p>Vendredi 18 SOIR</p> <p>SUD-OUEST Mise en bouche --- Gambas flambées au Cognac ou Escalope de foie gras en croûte de céréales, sorbet pomme verte --- Canon de lotte aux agrumes, ail confit, pommes croquettes ou Côte de bœuf, sauce béarnaise et pommes croquettes --- Plateau de fromages ou Mousse chaude au chocolat, glace au Baileys ou Dessert du pâtissier Prix 28 euros hors boissons</p>
<p>Mardi 22 MIDI</p> <p>DUCHÉS ET COMTÉS Croustillant d'œuf poché en Meurette --- Pochouse au Bourgogne Aligoté ou Lapereau en deux façons, sauce au vin jaune et flan de carottes --- Dessert du Pâtissier ou Poire pochée au vin rouge et quatre épices, brioche perdue, glace vanille, pruneaux flambés</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	<p>Mercredi 23 MIDI</p> <p>DUCHÉS ET COMTÉS Croustillant d'œuf poché en Meurette --- Pochouse au Bourgogne Aligoté ou Lapereau en deux façons, sauce au vin jaune et flan de carottes --- Dessert du Pâtissier ou Poire pochée au vin rouge et quatre épices, brioche perdue, glace vanille, pruneaux flambés</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	<p>Jeudi 24 MIDI</p> <p>DUCHÉS ET COMTÉS Croustillant d'œuf poché en Meurette --- Pochouse au Bourgogne Aligoté ou Lapereau en deux façons, sauce au vin jaune et flan de carottes --- Dessert du Pâtissier ou Poire pochée au vin rouge et quatre épices, brioche perdue, glace vanille, pruneaux flambés</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	<p>Vendredi 25 MIDI</p> <p style="text-align: center;">  LYCÉE HÔTELIER <small>LA ROCHELLE</small> </p>
<p>Mardi 22 SOIR</p> <p>GRANDE MASION DE CHAMPAGNE ET HOMARD BLEU DE BRETAGNE Les pattes « comme un tartare » --- Les coudes en ravioles --- Les pinces en deux façons --- La queue et corail en cocote lutée --- Dessert du pâtissier</p> <p>Prix 80 euros (1 coupe de champagne par plat)</p>	<p>Mercredi 23 SOIR</p> <p>Crème glacée au cumin en cappuccino --- Tartare de thon et Ajo blanco --- Cabillaud au bouillon pamplemousse, miel, avocat et pignons ou Épaule d'agneau de 5 heures, tartelette de légumes confit --- Dessert du pâtissier</p> <p>Prix 28 euros hors boissons</p>	<p>Jeudi 24 SOIR</p> <p>UN CHEF CONNU ET RECONNU</p> <p>Menu en cours d'élaboration (prix non déterminé)</p>	<p>Vendredi 25 SOIR</p> <p>GRANDE MASION DE CHAMPAGNE ET HOMARD BLEU DE BRETAGNE Les pattes « comme un tartare » --- Les coudes en ravioles --- Les pinces en deux façons --- La queue et corail en cocote lutée --- Dessert du pâtissier</p> <p>Prix 80 euros (1 coupe de champagne par plat)</p>

Mardi 29 MARS MIDI	Mercredi 30 MARS MIDI	Jeudi 31 MARS MIDI	Vendredi 01 AVRIL MIDI
<p>ENTRE MONTAGNES ET RHÔNE Quenelles de brochet maison, sauce Nantua --- Omble chevalier à la lie de vin, balluchon de chou vert farci ou Filet de bœuf en croûte forestière, réduction de tanins, pommes fondantes --- Dessert du Pâtissier ou Tartelette aux myrtilles glace réglisse, pommes flambées</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	<p>ENTRE MONTAGNES ET RHÔNE Quenelles de brochet maison, sauce Nantua --- Omble chevalier à la lie de vin, balluchon de chou vert farci ou Filet de bœuf en croûte forestière, réduction de tanins, pommes fondantes --- Dessert du Pâtissier ou Tartelette aux myrtilles glace réglisse, pommes flambées</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	<p>ENTRE MONTAGNES ET RHÔNE Quenelles de brochet maison, sauce Nantua --- Omble chevalier à la lie de vin, balluchon de chou vert farci ou Filet de bœuf en croûte forestière, réduction de tanins, pommes fondantes --- Dessert du Pâtissier ou Tartelette aux myrtilles glace réglisse, pommes flambées</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	
Mardi 29 MARS SOIR	Mercredi 30 MARS SOIR	Jeudi 31 MARS SOIR	Vendredi 01 AVRIL SOIR
<p>SOIREE ACCORD METS ET CHAMPAGNE</p> <p>Menu en cours d'élaboration</p> <p>Prix 80 euros (1 coupe de champagne par plat)</p>	<p>Crème glacée au cumin en cappuccino --- Tartare de thon et Ajo blanco --- Cabillaud au bouillon pamplemousse, miel, avocat et pignons ou Épaule d'agneau de 5 heures, tartelette de légumes confit --- Dessert du pâtissier</p> <p>Prix 28 euros hors boissons</p>	<p>UN CHEF CONNU ET RECONNU</p> <p>Menu en cours d'élaboration</p>	<p>SOIREE ACCORD METS ET CHAMPAGNE</p> <p>Menu en cours d'élaboration</p> <p>Prix 80 euros (1 coupe de champagne par plat)</p>

Mardi 05 AVRIL MIDI	Mercredi 06 AVRIL MIDI	Jeudi 07 AVRIL MIDI	Vendredi 08 AVRIL MIDI
<p>COULEURS OCCITANES</p> <p>Sardine et rouget en barigoule d'artichauts, tatin d'oignons rouges --- Filet de loup grillé et flambé, riz camarguais, sauce vierge ou Filet de canard au citron confit, garniture catalane et pommes sautées --- Gratin aux abricots flambés, noisettes caramélisées, glace romarin</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	<p>COULEURS OCCITANES</p> <p>Sardine et rouget en barigoule d'artichauts, tatin d'oignons rouges --- Filet de loup grillé et flambé, riz camarguais, sauce vierge ou Filet de canard au citron confit, garniture catalane et pommes sautées --- Gratin aux abricots flambés, noisettes caramélisées, glace romarin</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	<p>COULEURS OCCITANES</p> <p>Sardine et rouget en barigoule d'artichauts, tatin d'oignons rouges --- Filet de loup grillé et flambé, riz camarguais, sauce vierge ou Filet de canard au citron confit, garniture catalane et pommes sautées --- Gratin aux abricots flambés, noisettes caramélisées, glace romarin</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	
Mardi 12 AVRIL MIDI	Mercredi 13 AVRIL MIDI	Jeudi 14 AVRIL MIDI	Vendredi 15 AVRIL MIDI
<p>SAVEURS DU SUD Fleur de courgette à la Niçoise --- Filet de daurade royale en croûte d'olives, émulsion de fenouil et déclinaison d'aubergines ou Canon d'agneau rôti, mousseline de lard, pressé de légumes au brocciu --- Tartelette citron meringuée, glace lavande, abricots flambés</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	<p>SAVEURS DU SUD Fleur de courgette à la Niçoise --- Filet de daurade royale en croûte d'olives, émulsion de fenouil et déclinaison d'aubergines ou Canon d'agneau rôti, mousseline de lard, pressé de légumes au brocciu --- Tartelette citron meringuée, glace lavande, abricots flambés</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	<p>SAVEURS DU SUD Fleur de courgette à la Niçoise --- Filet de daurade royale en croûte d'olives, émulsion de fenouil et déclinaison d'aubergines ou Canon d'agneau rôti, mousseline de lard, pressé de légumes au brocciu --- Tartelette citron meringuée, glace lavande, abricots flambés</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	

 <p>LYCÉE HÔTELIER LA ROCHELLE</p>	 <p>LYCÉE HÔTELIER LA ROCHELLE</p>	<p>Vendredi 06 MAI MIDI</p> <p>PLAISIR Rouget de roche en filets croustillants sur effeuillé d'endives, réduction d'agrumes et cardomome ou Raviole de chabichou, échalotes confites au pineau et mesclun --- Filet de dorade en écailles de pommes de terre, coulis de poireaux ou Fricassée de volaille fermière au vin jaune, risotto aux morilles --- Dessert du pâtissier</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	<p>Vendredi 13 MAI MIDI</p> <p>VOYAGE CULINAIRE Bouillon clair à la citronnelle et gambas ou Tataki de bœuf et salade croquante du moment, émulsion au soja --- Pavé de cabillaud en croûte viennoise aux épices, fondue de poireaux ou Magret de canard à la moutarde violette, pomme macaire et sucrose braisée --- Dessert du pâtissier</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>
<p>Mardi 17 MAI MIDI</p> <p>RESTONS BENEZE Chou farcie aux moules de bouchot, sauce mouclade --- Filet de maigre sauté à l'unilatéral, sauce salicorne, fondue de tomate et feuilleté d'asperges blanches ou Côte de bœuf grillée, sauce Béarnaise au beurre d'Échiré, pommes Amandine --- Tourteau revisité, sorbet Angélique et pommes flambées</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	<p>Mercredi 18 MAI MIDI</p> <p>RESTONS BENEZE Chou farcie aux moules de bouchot, sauce mouclade --- Filet de maigre sauté à l'unilatéral, sauce salicorne, fondue de tomate et feuilleté d'asperges blanches ou Côte de bœuf grillée, sauce Béarnaise au beurre d'Échiré, pommes Amandine --- Tourteau revisité, sorbet Angélique et pommes flambées</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	<p>Jeudi 19 MAI MIDI</p> <p>RESTONS BENEZE Chou farcie aux moules de bouchot, sauce mouclade --- Filet de maigre sauté à l'unilatéral, sauce salicorne, fondue de tomate et feuilleté d'asperges blanches ou Côte de bœuf grillée, sauce Béarnaise au beurre d'Échiré, pommes Amandine --- Tourteau revisité, sorbet Angélique et pommes flambées</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	<p>Vendredi 20 MAI MIDI</p> <p>PLAISIR Rouget de roche en filets croustillants sur effeuillé d'endives, réduction d'agrumes et cardomome ou Raviole de chabichou, échalotes confites au pineau et mesclun --- Filet de dorade en écailles de pommes de terre, coulis de poireaux ou Fricassée de volaille fermière au vin jaune, risotto aux morilles --- Dessert du pâtissier</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>
<p>Mardi 24 MAI MIDI</p> <p>ESCALES MEDITERRANEENES</p> <p>Assortiment de gaspacho de tomate, mousse d'avocat, piquillos farcis « Al baccalao » et mezzès --- Paëlla --- Thé ou café gourmand</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	<p>Mercredi 25 MAI MIDI</p> <p>ESCALES MEDITERRANEENES</p> <p>Assortiment de gaspacho de tomate, mousse d'avocat, piquillos farcis « Al baccalao » et mezzès --- Paëlla --- Thé ou café gourmand</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	<p>Vendredi 03 JUIN MIDI</p> <p>VOYAGE CULINAIRE Bouillon clair à la citronnelle et gambas ou Tataki de bœuf et salade croquante du moment, émulsion au soja --- Pavé de cabillaud en croûte viennoise aux épices, fondue de poireaux ou Magret de canard à la moutarde violette, pomme macaire et sucrose braisée --- Dessert du pâtissier</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	<p>Vendredi 10 JUIN MIDI</p> <p>PLAISIR Rouget de roche en filets croustillants sur effeuillé d'endives, réduction d'agrumes et cardomome ou Raviole de chabichou, échalotes confites au pineau et mesclun --- Filet de dorade en écailles de pommes de terre, coulis de poireaux ou Fricassée de volaille fermière au vin jaune, risotto aux morilles --- Dessert du pâtissier</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</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 12 € et 15 € hors boissons.

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 8h00 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.

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

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 8h00 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](#)