



LYCÉE HÔTELIER
LA ROCHELLE

Restaurant d'application

Le Vieux Carré



Menus des mois de




Octobre à Décembre 2022




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>



Vendredi 30 <u>Septembre</u> MIDI	Vendredi 07 <u>MIDI</u>	Vendredi 14 <u>MIDI</u>	Vendredi 21 <u>MIDI</u>
<p style="text-align: center;"><u>PASTEL</u></p> <p>Cromesquis d’huîtres au coulis de persil et crème d’ail, sorbet tomate ***</p> <p>Dorade en 2 façons : snackée et tartare, tian de légumes et olives noires ou Osso-buco à la milanaise, gremolata et tagliatelles fraîches maison ***</p> <p>Tarte amandine pistache abricot, crème anglaise et sorbet abricot</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p style="text-align: center;"><u>BISTRONOMIQUE</u></p> <p>Bavaroise de betterave au saumon fumé, espuma « salsa verte », coulis d’orange à l’huile de noisette ***</p> <p>Suprême de caille à la plancha, abattis en pastilla, panisse et jus de corsé à la coriandre ou</p> <p>Gambas et Saint-Jacques flambées au whisky, sauce crustacés et risotto au citron confit ***</p> <p>Dessert du pâtissier ou Profiteroles</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p style="text-align: center;"><u>DOUCEUR</u></p> <p>Velouté de coco à la citronnelle, cappuccino de lard et mousseline de volaille ou Saumon Gravlax, blinis maison, crème acidulée à l’aneth et gel de granny smith ***</p> <p>Pavé de sandre, beurre rouge, boulangère de salsifis au lard ou Carré d’agneau rôti, pomme fondante et moelleux d’aubergines au citron confit, jus perlé aillé ***</p> <p>Tarte citron meringuée ou Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p style="text-align: center;"><u>SENSATION</u></p> <p>Velouté de potiron et petit chou farci au foie gras ou Feuilleté tiède de saumon gravlax et oignons confits, crème à l’aneth ***</p> <p>Filet de maigre vapeur, émulsion marinière, carottes dans tous les états ou Dos de pigeon rôti aux épices et cuisse confite, pomme croquette, chutney gourmand de fruits secs. ***</p> <p>Desserts du pâtissier</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>
<p style="text-align: center;">  LYCÉE HÔTELIER <small>LA ROCHELLE</small> </p>	<p style="text-align: center;">  LYCÉE HÔTELIER <small>LA ROCHELLE</small> </p>	<p style="text-align: center;">Jeudi 20 <u>SOIR</u></p> <p style="text-align: center;"><u>MEDITERRANEE</u></p> <p>Tarte fine aux noix de Saint Jacques et piquillos, salade d’herbes, beurre blanc aux herbes ***</p> <p>Filet de rouget et barigoule d’artichauts, sauce poivron au foie gras, cannelloni de courgettes ou Carré d’agneau rôti et canon en habit vert, flan aillé, jus corsé, cannelloni de courgettes ***</p> <p>Baba à la crème vanillée, brochette de fruits frais flambées</p> <p><i>Prix 28 euros hors boissons</i></p>	<p style="text-align: center;">Vendredi 21 <u>SOIR</u></p> <p style="text-align: center;"><u>MEDITERRANEE</u></p> <p>Tarte fine aux noix de Saint Jacques et piquillos, salade d’herbes, beurre blanc aux herbes ***</p> <p>Filet de rouget et barigoule d’artichauts, sauce poivron au foie gras, cannelloni de courgettes ou Carré d’agneau rôti et canon en habit vert, flan aillé, jus corsé, cannelloni de courgettes ***</p> <p>Baba à la crème vanillée, brochette de fruits frais flambées</p> <p><i>Prix 28 euros hors boissons</i></p>

Lundi 14 MIDI	Mardi 15 MIDI	Jeudi 17 MIDI	Vendredi 18 MIDI
<div style="text-align: center;">  <p>LYCÉE HÔTELIER LA ROCHELLE</p> </div>	<div style="text-align: center;">  <p>LYCÉE HÔTELIER LA ROCHELLE</p> </div>	<div style="text-align: center;">  <p>LYCÉE HÔTELIER LA ROCHELLE</p> </div>	<p style="text-align: center;"><u>PASTEL</u></p> <p>Cromesquis d’huîtres au coulis de persil et crème d’ail, sorbet tomate ***</p> <p>Dorade en 2 façons : snackée et tartare, tian de légumes et olives noires ou Osso-buco à la milanaise, gremolata et tagliatelles fraîches maison ***</p> <p>Tarte amandine pistache abricot, crème anglaise et sorbet abricot</p> <p style="text-align: right;"><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>
Lundi 14 <u>SOIR</u>	Mardi 15 <u>SOIR</u>	Jeudi 17 <u>SOIR</u>	Vendredi 18 <u>SOIR</u>
<p style="text-align: center;"><u>AUTOMNE</u></p> <p>Comme un maquereau au vin blanc, notes acidulées ***</p> <p>Crèmeux de champignons, écume de lait torréfiée ***</p> <p>Daurade en habits verts, purée de panais, beurre d’anis ***</p> <p>Caramel en 3 textures, feuilles de chocolat à l’orange</p> <p style="text-align: right;"><i>Prix 28 euros hors boissons</i></p>	<p style="text-align: center;"><u>AUTOMNE</u></p> <p>Velouté de potimarron et châtaignes ***</p> <p>Filet de maquereau mariné cuit à la flamme ***</p> <p>Ballotine de joue de bœuf, risotto céleri rave, sauce corsée au vin rouge ***</p> <p>Dessert du pâtissier</p> <p style="text-align: right;"><i>Prix 28 euros hors boissons</i></p>	<p style="text-align: center;"><u>AUTOMNE</u></p> <p>Cappuccino de butternut, écume cardamome, crevettes flambées, huile de noisette ***</p> <p>Filet de maquereau snacké, beurre aux agrumes, légumes de saison, crumble noix aux herbes ***</p> <p>Cannelloni d’effiloché de joue de bœuf, jus corsé, carottes glacées, gnocchi de châtaigne ***</p> <p>Pavlova revisitée coing et kaki, gelée fine au Pineau des Charentes ou Dessert du pâtissier</p> <p style="text-align: right;"><i>Prix 28 euros hors boissons</i></p>	<p style="text-align: center;"><u>AUTOMNE</u></p> <p>Cappuccino de maïs, ricotta et magret ***</p> <p>Filet de maquereau, mousseline de topinambour, huile de café ***</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 Dessert du pâtissier</p> <p style="text-align: right;"><i>Prix 28 euros hors boissons</i></p>

Lundi 21 MIDI	Mardi 22 MIDI	Jeudi 24 MIDI	Vendredi 25 MIDI
<div style="text-align: center;">  </div>	<div style="text-align: center;">  </div>	<div style="text-align: center;">  </div>	<p style="text-align: center;"><u>BISTRONOMIQUE</u></p> <p>Bavaroise de betterave au saumon fumé, espuma « salsa verde », coulis d'orange à l'huile de noisette ***</p> <p>Suprême de caille à la plancha, ses abattis en pastilla, panisse et jus de corsé à la coriandre ou</p> <p>Gambas et Saint-Jacques flambées au whisky, sauce crustacé et risotto au citron confit ***</p> <p>Desserts du pâtissier ou Profiteroles</p> <p style="text-align: right;"><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>
Lundi 21 <u>SOIR</u>	Mardi 22 <u>SOIR</u>	Jeudi 24 <u>SOIR</u>	Vendredi 25 <u>SOIR</u>
<p style="text-align: center;"><u>AUTOMNE</u></p> <p>Comme un maquereau au vin blanc, notes acidulées ***</p> <p>Crèmeux de champignons, écume de lait torréfiée ***</p> <p>Daurade en habits verts, purée de panais, beurre d'anis ***</p> <p>Caramel en 3 textures, feuilles de chocolat à l'orange</p> <p style="text-align: right;"><i>Prix 28 euros hors boissons</i></p>	<p style="text-align: center;"><u>AUTOMNE</u></p> <p>Velouté de potimarron et châtaignes ***</p> <p>Filet de maquereau mariné cuit à la flamme ***</p> <p>Ballotine de joue de bœuf, risotto céleri rave, sauce corsée au vin rouge ***</p> <p>Dessert du pâtissier</p> <p style="text-align: right;"><i>Prix 28 euros hors boissons</i></p>	<p style="text-align: center;"><u>AUTOMNE</u></p> <p>Cappuccino de butternut, écume cardamome, crevettes flambées, huile de noisette ***</p> <p>Filet de maquereau snacké, beurre aux agrumes, légumes de saison, crumble noix aux herbes ***</p> <p>Cannelloni d'effiloché de joue de bœuf, jus corsé, carottes glacées, gnocchi de châtaigne ***</p> <p>Pavlova revisitée coing et kaki, gelée fine au Pineau des Charentes ou Dessert du pâtissier</p> <p style="text-align: right;"><i>Prix 28 euros hors boissons</i></p>	<p style="text-align: center;"><u>AUTOMNE</u></p> <p>Cappuccino de maïs, ricotta et magret ***</p> <p>Filet de maquereau, mousseline de topinambour, huile de café ***</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 Dessert du pâtissier</p> <p style="text-align: right;"><i>Prix 28 euros hors boissons</i></p>





Mardi 29 Novembre MIDI	Mercredi 30 Novembre MIDI	Jeudi 1^{er} Décembre MIDI	Vendredi 2 Décembre MIDI
<p style="text-align: center;"><u>VOYAGE DANS LES FJORDS</u></p> <p>Saumon de l'Atlantique mariné à l'aneth et aux baies roses accompagné de jeunes pousses ***</p> <p>Dos de cabillaud de Norvège, déclinaison de courges Ou Dos de sanglier au chou rouge, pomme en l'air garnie au chutney de marron et fruits rouges ***</p> <p>Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p style="text-align: center;"><u>VOYAGE DANS LES FJORDS</u></p> <p>Saumon de l'Atlantique mariné à l'aneth et aux baies roses accompagné de jeunes pousses ***</p> <p>Dos de cabillaud de Norvège, déclinaison de courges Ou Dos de sanglier au chou rouge, pomme en l'air garnie au chutney de marron et fruits rouges ***</p> <p>Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p style="text-align: center;"><u>VOYAGE DANS LES FJORDS</u></p> <p>Saumon de l'Atlantique mariné à l'aneth et aux baies roses accompagné de jeunes pousses ***</p> <p>Dos de cabillaud de Norvège, déclinaison de courges Ou Dos de sanglier au chou rouge, pomme en l'air garnie au chutney de marron et fruits rouges ***</p> <p>Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p style="text-align: center;"><u>DOUCEUR</u></p> <p>Velouté de coco à la citronnelle, cappuccino de lard et mousseline de volaille ou Saumon Gravlax, blinis maison, crème acidulée à l'aneth et gel de granny smith ***</p> <p>Pavé de sandre, beurre rouge, boulangère de salsifis au lard Ou Carré d'agneau rôti, pomme fondante et moelleux d'aubergines au citron confit, jus perlé aillé ***</p> <p>Tarte citron meringuée ou Desserts du pâtissier</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>
<p style="text-align: center;">Mardi 29 Novembre <u>SOIR</u></p>	<p style="text-align: center;">Mercredi 30 Novembre <u>SOIR</u></p>	<p style="text-align: center;">Jeudi 1^{er} Décembre <u>SOIR</u></p>	<p style="text-align: center;">Vendredi 2 Décembre <u>SOIR</u></p>
<div style="text-align: center;">  <p>LYCÉE HÔTELIER LA ROCHELLE</p> </div>	<div style="text-align: center;">  <p>LYCÉE HÔTELIER LA ROCHELLE</p> </div>	<p style="text-align: center;"><u>HIVER</u></p> <p>Tartare de thon à l'avocat et sésame ou Œuf parfait en crème de parmesan et copeaux de foie gras ***</p> <p>Filet de sole sauce vin rouge et sauce vin blanc, méli-mélo de légumes, sablé Parmesan ou Dodine de pigeon au foie gras, pomme fondante ***</p> <p>Dacquoise coco, ananas rôti crème au Timut ou Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 28 euros hors boissons</i></p>	<p style="text-align: center;"><u>HIVER</u></p> <p>Tartare de thon à l'avocat et sésame ou Œuf parfait en crème de parmesan et copeaux de foie gras ***</p> <p>Filet de sole sauce vin rouge et sauce vin blanc, méli-mélo de légumes, sablé Parmesan ou Dodine de pigeon au foie gras, pomme fondante ***</p> <p>Dacquoise coco, ananas rôti crème au Timut ou Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 28 euros hors boissons</i></p>

Lundi 05 MIDI	Mardi 06 MIDI	Mercredi 07 MIDI	Jeudi 08 MIDI
	<p style="text-align: center;"><u>VIVA ITALIA</u></p> <p>Risotto de fruits de mer ***</p> <p>Bar grillé au romarin, tronçons de courgettes et carottes glacées, coulis de poivron rouge</p> <p style="text-align: center;">Ou</p> <p>Osso bucco Milanaise, pâtes fraîches ***</p> <p>Dessert du pâtissier</p> <p style="text-align: right;"><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p style="text-align: center;"><u>VIVA ITALIA</u></p> <p>Risotto de fruits de mer ***</p> <p>Bar grillé au romarin, tronçons de courgettes et carottes glacées, coulis de poivron rouge</p> <p style="text-align: center;">Ou</p> <p>Osso bucco Milanaise, pâtes fraîches ***</p> <p>Dessert du pâtissier</p> <p style="text-align: right;"><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p style="text-align: center;"><u>VIVA ITALIA</u></p> <p>Risotto de fruits de mer ***</p> <p>Bar grillé au romarin, tronçons de courgettes et carottes glacées, coulis de poivron rouge</p> <p style="text-align: center;">Ou</p> <p>Osso bucco Milanaise, pâtes fraîches ***</p> <p>Dessert du pâtissier</p> <p style="text-align: right;"><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>
<p>Lundi 05 <u>SOIR</u></p>	<p>Mardi 06 <u>SOIR</u></p>	<p>Mercredi 07 <u>SOIR</u></p>	<p>Jeudi 08 <u>SOIR</u></p>
<p style="text-align: center;"><u>Menu en cours d'élaboration</u></p> <p style="text-align: right;"><i>Prix à déterminer</i></p>	<p style="text-align: center;"><u>Menu en cours d'élaboration</u></p> <p style="text-align: right;"><i>Prix à déterminer</i></p>		<p style="text-align: center;"><u>Menu en cours d'élaboration</u></p> <p style="text-align: right;"><i>Prix à déterminer</i></p>

Vendredi 09 MIDI	Lundi 12 MIDI	Mardi 13 MIDI	Mercredi 14 MIDI
<p style="text-align: center;"><u>SENSATION</u></p> <p>Velouté de potiron et petit choux farci au foie gras Ou Feuilleté tiède de saumon gravlax et oignons confits, crème à l'aneth ***</p> <p>Filet de maigre vapeur, émulsion marinère, carottes dans tous les états Ou Dos de pigeon rôti aux épices et cuisse confite, pomme croquette, chutney gourmand de fruits secs. ***</p> <p>Desserts du pâtissier</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>		<p style="text-align: center;"><u>JOYEUX NOEL</u></p> <p>Velouté de potimarron aux langoustines et copeaux de foie gras ***</p> <p>Terrine de foie gras, chutney et toast ***</p> <p>Duo de Saint-Jacques et filet de sole, fricassée de champignons des bois et tatin de vitelotte, sauce crustacés ***</p> <p>Dessert du pâtissier et mignardises</p> <p><i>Prix 40 euros hors boissons</i></p>	<p style="text-align: center;"><u>JOYEUX NOEL</u></p> <p>Velouté de potimarron aux langoustines et copeaux de foie gras ***</p> <p>Terrine de foie gras, chutney et toast ***</p> <p>Duo de Saint-Jacques et filet de sole, fricassée de champignons des bois et tatin de vitelotte, sauce crustacés ***</p> <p>Dessert du pâtissier et mignardises</p> <p><i>Prix 40 euros hors boissons</i></p>
<p style="text-align: center;"><u>Vendredi 09 <u>SOIR</u></u></p> <p style="text-align: center;"><u>Menu en cours d'élaboration</u></p> <p><i>Prix à déterminer</i></p>	<p style="text-align: center;"><u>Lundi 12 <u>SOIR</u></u></p> <p style="text-align: center;"><u>Menu en cours d'élaboration</u></p> <p><i>Prix à déterminer</i></p>	<p style="text-align: center;"><u>Mardi 13 <u>SOIR</u></u></p> <p style="text-align: center;"><u>Menu en cours d'élaboration</u></p> <p><i>Prix à déterminer</i></p>	

2022

Décembre

Jeudi 15 MIDI	Vendredi 16 MIDI		
<u>JOYEUX NOEL</u> 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 <i>Prix 40 euros hors boissons</i>	<u>JOYEUX NOEL</u> 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 <i>Prix 40 euros hors boissons</i>		
Jeudi 15 <u>SOIR</u>	Vendredi 16 <u>SOIR</u>		
<u>Menu en cours d'élaboration</u> <i>Prix à déterminer</i>	<u>Menu en cours d'élaboration</u> <i>Prix à déterminer</i>		

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 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.

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 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