



LYCÉE HÔTELIER
LA ROCHELLE

Restaurant d'application

Le Vieux Carré

Menus des mois de
Octobre à Décembre 2022



(Mise à jour du 14 octobre)

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>




Octobre – Novembre 2022

Vendredi 14 <u>octobre</u> MIDI	Vendredi 21 <u>octobre</u> MIDI	Lundi 14 <u>novembre</u> MIDI	Mardi 15 <u>novembre</u> MIDI
<p><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</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p><u>SENSATION</u></p> <p>Velouté de potiron et petit chou farci 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>Assiette du pâtissier ou Chariot de pâtisserie</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>		
Jeudi 20 <u>octobre</u> <u>SOIR</u>	Vendredi 21 <u>octobre</u> <u>SOIR</u>	Lundi 14 <u>novembre</u> <u>SOIR</u>	Mardi 15 <u>novembre</u> <u>SOIR</u>
<p><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><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><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><i>Prix 28 euros hors boissons</i></p>	<p><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><i>Prix 28 euros hors boissons</i></p>


Novembre 2022

Jeudi 17 MIDI	Vendredi 18 MIDI	Lundi 21 MIDI	Mardi 22 MIDI
	<p><u>PASTEL</u></p> <p>Cromesquis d’huîtres au coulis de persil et crème d’ail, ***</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>		
Jeudi 17 <u>SOIR</u>	Vendredi 18 <u>SOIR</u>	Lundi 21 <u>SOIR</u>	Mardi 22 <u>SOIR</u>
<p><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><i>Prix 28 euros hors boissons</i></p>	<p><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><i>Prix 28 euros hors boissons</i></p>	<p><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><i>Prix 28 euros hors boissons</i></p>	<p><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><i>Prix 28 euros hors boissons</i></p>



Novembre 2022

Jeudi 24 MIDI	Vendredi 25 MIDI	Mardi 29 MIDI	Mercredi 30 MIDI
	<p><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, ses abattis en pastilla, panisse et jus de corsé à la coriandre ou Gambas et Saint-Jacques flambées au whisky, sauce crustacé et risotto au citron confit ***</p> <p>Chariot de pâtisseries ou Profiteroles</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p><u>VOYAGE DANS LES FJORDS</u></p> <p>Saumon de l'Atlantique mariné à l'aneth et aux baies roses, 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><u>VOYAGE DANS LES FJORDS</u></p> <p>Saumon de l'Atlantique mariné à l'aneth et aux baies roses, 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>
Jeudi 24 <u>SOIR</u>	Vendredi 25 <u>SOIR</u>	Mardi 29 <u>SOIR</u>	Mercredi 30 <u>SOIR</u>
<p><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><i>Prix 28 euros hors boissons</i></p>	<p><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><i>Prix 28 euros hors boissons</i></p>		


Décembre 2022

Jeudi 1er MIDI	Vendredi 2 MIDI	Lundi 05 MIDI	Mardi 06 MIDI
<p><u>VOYAGE DANS LES FJORDS</u></p> <p>Saumon de l'Atlantique mariné à l'aneth et aux baies roses, jeunes pousses ***</p> <p>Dos de cabillaud de Norvège, déclinaison de courges ou</p> <p>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><u>DOUCEUR</u></p> <p>Velouté de coco à la citronnelle, cappuccino de lard et mousseline de volaille ou</p> <p>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</p> <p>Carré d'agneau rôti, pomme fondante et moelleux d'aubergines au citron confit, jus perlé aillé ***</p> <p>Tarte citron meringuée</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	 <p>LYCÉE HÔTELIER LA ROCHELLE</p>	<p><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 ou</p> <p>Osso bucco Milanaise, pâtes fraîches ***</p> <p>Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>
Jeudi 1er SOIR	Vendredi 2 SOIR	Lundi 05 SOIR	Mardi 06 SOIR
<p><u>HIVER</u></p> <p>Tartare de thon à l'avocat et sésame ou</p> <p>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</p> <p>Dodine de pigeon au foie gras, pomme fondante ***</p> <p>Dacquoise coco, ananas rôti crème au Timut ou</p> <p>Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 28 euros hors boissons</i></p>	<p><u>HIVER</u></p> <p>Tartare de thon à l'avocat et sésame ou</p> <p>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</p> <p>Dodine de pigeon au foie gras, pomme fondante ***</p> <p>Dacquoise coco, ananas rôti crème au Timut ou</p> <p>Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 28 euros hors boissons</i></p>	<p><u>FÊTES</u></p> <p>St-Jacques et crémeux de vitelotte ***</p> <p>Foie gras poêlé, tombée de chou, émulsion de soja et gingembre ***</p> <p>Œuf parfait aux crustacés, coque croustillante et île flottante ***</p> <p>Filet mignon rôti, gastrique, purée de carotte curcuma, pois chiches aux épices torréfiées ***</p> <p>Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 65 euros (boissons comprises : 1 verre de vin par plat)</i></p>	<p><u>FÊTES</u></p> <p>Tartare de St-Jacques mangue et avocat ***</p> <p>Tatin de navets confits et escalope de foie gras, sauce aigre douce à la cardamome ***</p> <p>Œuf parfait, tagliatelles de céleri, champignons et bouillon parfumé à la truffe ***</p> <p>Filet mignon à la juste température, purée de panais, crosnes sautés, jus aux sucres de crustacés ***</p> <p>Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 65 euros (boissons comprises : 1 verre de vin par plat)</i></p>

Décembre 2022

Mercredi 07 MIDI	Jeudi 08 MIDI	Vendredi 09 MIDI	Lundi 12 MIDI
<p><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 ou Osso bucco Milanaise, pâtes fraîches ***</p> <p>Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p><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 ou Osso bucco Milanaise, pâtes fraîches ***</p> <p>Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p><u>SENSATION</u></p> <p>Velouté de potiron et petit choux farci 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>Assiette du pâtissier ou Chariot de pâtisserie</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	
Mercredi 07 SOIR	Jeudi 08 SOIR	Vendredi 09 SOIR	Lundi 12 SOIR
	<p><u>FÊTES</u></p> <p>St-Jacques snackée, émulsion et perles de caviar ***</p> <p>Ravioles de foie gras, bouillon aux cèpes ***</p> <p>Œuf parfait, langoustine juste cuite et jus de carapaces, écume de lait ***</p> <p>Mignon de veau, jus truffé, légumes d'antan ***</p> <p>Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 65 euros (boissons comprises : 1 verre de vin par plat)</i></p>	<p><u>FÊTES</u></p> <p>Carpaccio de St-Jacques et sorbet d'huîtres ***</p> <p>Escalope de foie gras en tuile de céréales ***</p> <p>Œuf parfait, purée de topinambour truffée et mousse de parmesan ***</p> <p>Mignon de veau aux langoustines, jus réduit, céleri et butternut ***</p> <p>Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 65 euros (boissons comprises : 1 verre de vin par plat)</i></p>	<p><u>FÊTES</u></p> <p>St-Jacques et crémeux de vitelotte ***</p> <p>Foie gras poêlé, tombée de chou, émulsion de soja et gingembre ***</p> <p>Œuf parfait aux crustacés, coque croustillante et île flottante ***</p> <p>Filet mignon rôti, gastrique, purée de carotte curcuma, pois chiches aux épices torréfiées ***</p> <p>Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 65 euros (boissons comprises : 1 verre de vin par plat)</i></p>

Décembre 2022

Mardi 13 MIDI	Mercredi 14 MIDI	Jeudi 15 MIDI	Vendredi 16 MIDI
<p><u>JOYEUX NOEL</u> Œuf parfait au coulis de persil, jambon séché, céleri confit ***</p> <p>Escalope de foie gras aux queues de langoustines, réduction de balsamique et poire ***</p> <p>Noix de Saint-Jacques au beurre de corail, fricassée de champignons des bois, Tatin de vitelotte ***</p> <p>Dessert du pâtissier et mignardises</p> <p><i>Prix 40 euros hors boissons</i></p>	<p><u>JOYEUX NOEL</u> Œuf parfait au coulis de persil, jambon séché, céleri confit ***</p> <p>Escalope de foie gras aux queues de langoustines, réduction de balsamique et poire ***</p> <p>Noix de Saint-Jacques au beurre de corail, fricassée de champignons des bois, Tatin de vitelotte ***</p> <p>Dessert du pâtissier et mignardises</p> <p><i>Prix 40 euros hors boissons</i></p>	<p><u>JOYEUX NOEL</u> Œuf parfait au coulis de persil, jambon séché, céleri confit ***</p> <p>Escalope de foie gras aux queues de langoustines, réduction de balsamique et poire ***</p> <p>Noix de Saint-Jacques au beurre de corail, fricassée de champignons des bois, Tatin de vitelotte ***</p> <p>Dessert du pâtissier et mignardises</p> <p><i>Prix 40 euros hors boissons</i></p>	<p>Saint Jacques cuite en coquille, marron crémeux, noisette, lard et jus de volaille ***</p> <p>Foie gras poché au bouillon corsé, légumes de pot au feu aux essences de truffes ***</p> <p>Mousseline de merlan en raviole, coques et moules comme une chaurrée, fondue de poireaux et champignons ***</p> <p>Ballotine de volaille farcie, jus de rôti au poivre ***</p> <p>Coque noix de coco meringuée, streussel coco et mousseline passion et citron vert ***</p> <p><i>Prix 40 euros hors boissons</i></p>
Mardi 13 SOIR	Mercredi 14 SOIR	Jeudi 15 SOIR	Vendredi 16 SOIR
<p><u>FÊTES</u> Tartare de St-Jacques mangue et avocat ***</p> <p>Tatin de navets confits et escalope de foie gras, sauce aigre douce à la cardamome ***</p> <p>Œuf parfait, tagliatelles de céleri, champignons et bouillon parfumé à la truffe ***</p> <p>Filet mignon à la juste température, purée de panais, crosnes sautés, jus aux sucs de crustacés ***</p> <p>Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 65 euros (boissons comprises : 1 verre de vin par plat)</i></p>	<p><u>FÊTES</u> Carpaccio de St-Jacques et sorbet d'huîtres ***</p> <p>Escalope de foie gras en tuile de céréales ***</p> <p>Œuf parfait, purée de topinambour truffée et mousse de parmesan ***</p> <p>Mignon de veau aux langoustines, jus réduit, céleri et butternut ***</p> <p>Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 65 euros (boissons comprises : 1 verre de vin par plat)</i></p>	<p><u>FÊTES</u> St-Jacques snackée, émulsion et perles de caviar ***</p> <p>Ravioles de foie gras, bouillon aux cèpes ***</p> <p>Œuf parfait, langoustine juste cuite et jus de carapaces, écume de lait ***</p> <p>Mignon de veau, jus truffé, légumes d'antan ***</p> <p>Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 65 euros (boissons comprises : 1 verre de vin par plat)</i></p>	 <p>LYCÉE HÔTELIER LA ROCHELLE</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 boisson.

Lien : <https://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](#)