



LYCÉE HÔTELIER
LA ROCHELLE

Restaurant d'application

Le Vieux Carré

Menus des mois de
Janvier à avril 2023

Quelques points importants :


- Dans le cas d'un menu à choix, nous demandons aux clients d'une même table d'équilibrer les portions des mets.
- Les menus sont susceptibles de subir des changements pour des raisons pédagogiques.
- En cas d'allergie ou d'intolérance, merci de nous avertir au moment de la réservation pour tenter de trouver une alternative dans la mesure du possible.

Réservations au 05.46.44.90.42



Du lundi de 14h00 à 20h00, du mardi au vendredi de 08h00 à 20h00

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


Janvier 2023

Vendredi 06 MIDI	Mardi 10 MIDI	Mercredi 11 MIDI	Jeudi 12 MIDI
<p><u>BISTRONOMIQUE</u></p> <p>Bavaroise de betterave au saumon fumé, espuma « salsa verde », coulis d'orange à l'huile de noisette ***</p> <p>Gambas et Saint Jacques flambées au whisky, sauce crustacée et risotto au citron confit ou Suprême de caille à la plancha, abattis en pastilla, panisse et jus de carcasse à la coriandre ***</p> <p>Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p><u>La rose, le trèfle et le chardon</u></p> <p>Œufs brouillés au caviar de saumon, pannequet de saumon fumé à la crème de raifort ***</p> <p>Fish pie, mushy peas, citrus chutney, white wine sauce ou Carré d'agneau rôti, croûte à la menthe, pommes fondantes (parsnip glazed with honey, garlic juice) ***</p> <p>Dessert du pâtissier ou Apple and rhubarb crumble, vanilla ice cream</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p><u>La rose, le trèfle et le chardon</u></p> <p>Œufs brouillés au caviar de saumon, pannequet de saumon fumé à la crème de raifort ***</p> <p>Fish pie, mushy peas, citrus chutney, white wine sauce ou Carré d'agneau rôti, croûte à la menthe, pommes fondantes (parsnip glazed with honey, garlic juice) ***</p> <p>Dessert du pâtissier ou Apple and rhubarb crumble, vanilla ice cream</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p><u>La rose, le trèfle et le chardon</u></p> <p>Œufs brouillés au caviar de saumon, pannequet de saumon fumé à la crème de raifort ***</p> <p>Fish pie, mushy peas, citrus chutney, white wine sauce ou Carré d'agneau rôti, croûte à la menthe, pommes fondantes (parsnip glazed with honey, garlic juice) ***</p> <p>Dessert du pâtissier ou Apple and rhubarb crumble, vanilla ice cream</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>
<p>Lundi 09 <u>SOIR</u></p> <p>Millefeuille de légumes, crème de céleri ***</p> <p>Tartare de bar et magret de canard fumé, jus mousseux au curry ***</p> <p>Filet de maigre, endive à l'orange et compotée de fenouil ***</p> <p>Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 28 euros hors boissons</i></p>	<p><u>Autour des épices et des condiments</u></p> <p>Tourin à l'ail, espuma citronnelle et chips d'ail ***</p> <p>Déclinaison d'huîtres ***</p> <p>Pavé de poisson sauté saveur pain d'épices, chicon caramélisé au sucre brut, beurre de vin rouge hypocras ***</p> <p>Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 28 euros hors boissons</i></p>	<p>Mercredi 11 <u>SOIR</u></p> <div style="text-align: center;">  <p>LYCÉE HÔTELIER LA ROCHELLE</p> </div>	<p><u>El Dorado</u></p> <p>Chips de banane plantin, guacamole ***</p> <p>Ceviche de bar au combawa, avocat, grenade et mangue ***</p> <p>Acoupa fumé minute, sauce chimi-churi, corviche et frigole, patate douce et pop-corn épicé ***</p> <p>Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 28 euros hors boissons</i></p>




Janvier 2023

Vendredi 13 MIDI	Lundi 16 MIDI	Mardi 17 MIDI	Mercredi 18 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, 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'aubergine au citron confit, jus perlé à la gousse d'ail ***</p> <p>Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>		<p><u>SAVEURS DES ILES PARADISIAQUES</u></p> <p>Filet de thon à la tahitienne, féroce d'avocat, chips de banane plantain ***</p> <p>Carry de crevettes, riz blanc à la créole, rougail de tomate ou Fricassée de canard à la vanille de bourbon, purée de patate douce au gingembre, gratin de chouchous ***</p> <p>Dessert du pâtissier ou Gratin de fruits exotiques, sabayon au rhum, tuile et glace coco, bananes flambées</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p><u>SAVEURS DES ILES PARADISIAQUES</u></p> <p>Filet de thon à la tahitienne, féroce d'avocat, chips de banane plantain ***</p> <p>Carry de crevettes, riz blanc à la créole, rougail de tomate ou Fricassée de canard à la vanille de bourbon, purée de patate douce au gingembre, gratin de chouchous ***</p> <p>Dessert du pâtissier ou Gratin de fruits exotiques, sabayon au rhum, tuile et glace coco, bananes flambées</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>
Vendredi 13 SOIR	Lundi 16 SOIR	Mardi 17 SOIR	Mercredi 18 SOIR
<p><u>SUD-OUEST</u></p> <p>Petit pot de foie gras ***</p> <p>Piments del piquillos farcis, croutons au pesto de persil et coulis de tomate ***</p> <p>Marmite océane en croûte de feuilletage, jus de crustacés ***</p> <p>Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 28 euros hors boissons</i></p>	<p>Millefeuille de légumes, crème de céleri ***</p> <p>Tartare de bar et magret de canard fumé, jus mousseux au curry ***</p> <p>Filet de maigre, endive à l'orange et compotée de fenouil ***</p> <p>Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 28 euros hors boissons</i></p>	<p><u>Autour des épices et des condiments</u></p> <p>Tourin à l'ail, espuma citronnelle et chips d'ail ***</p> <p>Déclinaison d'huîtres ***</p> <p>Pavé de poisson sauté saveur pain d'épices, chicon caramélisé au sucre brut, beurre de vin rouge hypocras ***</p> <p>Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 28 euros hors boissons</i></p>	




Janvier 2023

Jeudi 19 MIDI	Vendredi 20 MIDI	Mardi 24 MIDI	Mercredi 25 MIDI
<p><u>SAVEURS DES ILES PARADISIAQUES</u></p> <p>Filet de thon à la tahitienne, féroce d'avocat, chips de banane plantain ***</p> <p>Carry de crevettes, riz blanc à la créole, rougail de tomate ou</p> <p>Fricassée de canard à la vanille de bourbon, purée de patate douce au gingembre, gratin de choufous ***</p> <p>Dessert du pâtissier ou</p> <p>Gratin de fruits exotiques, sabayon au rhum, tuile et glace coco, bananes flambées</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p><u>SENSATION</u></p> <p>Velouté de potiron et petit chou farci ou</p> <p>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</p> <p>Dos de pigeon rôti aux épices et cuisse confite, pomme croquette, chutney gourmand de fruits secs. ***</p> <p>Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p><u>LE SOLEIL SE LÈVE À L'EST</u></p> <p>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</p> <p>Carré de porcelet aux quetsches, spaetzle noisette ***</p> <p>Dessert du pâtissier ou</p> <p>Tartelette aux mirabelles, glace noisettes et miel de sapin d'Alsace, quetsches flambées</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p><u>LE SOLEIL SE LÈVE À L'EST</u></p> <p>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</p> <p>Carré de porcelet aux quetsches, spaetzle noisette ***</p> <p>Dessert du pâtissier ou</p> <p>Tartelette aux mirabelles, glace noisettes et miel de sapin d'Alsace, quetsches flambées</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>
Jeudi 19 SOIR	Vendredi 20 SOIR	Mardi 24 SOIR	Mercredi 25 SOIR
<p><u>El Dorado</u></p> <p>Chips de banane plantin, guacamole ***</p> <p>Ceviche de bar au combawa, avocat, grenade et mangue ***</p> <p>Acoupa fumé minute, sauce chimi-churi, corviche et frigole, patate douce et pop-corn épicé ***</p> <p>Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 28 euros hors boissons</i></p>	<p><u>SUD-OUEST</u></p> <p>Petit pot de foie gras ***</p> <p>Piments del piquillos farcis, croustons au pesto de persil et coulis de tomate ***</p> <p>Marmite océane en croûte de feuilletage, jus de crustacés ***</p> <p>Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 28 euros hors boissons</i></p>	 <p>LYCÉE HÔTELIER LA ROCHELLE</p>	<p>Assiette de poissons fumés, crème aux herbes ***</p> <p>Filet de merlu « bonne femme » ou</p> <p>Suprême de volaille mariné gingembre et citron Risotto d'épeautre et légumes de saison ***</p> <p>Café gourmand</p> <p><u>Service assuré par des élèves mineurs, fin de service impératif 21h30</u></p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>



Janvier et février 2023

Jeudi 26 janvier MIDI	Mardi 31 janvier MIDI	Mercredi 01 février MIDI	Jeudi 02 février MIDI
<p style="text-align: center;"><u>LE SOLEIL SE LÈVE À L'EST</u></p> <p>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, spaetzle noisette ***</p> <p>Dessert du pâtissier ou Tartelette aux mirabelles, glace noisettes et miel de sapin d'Alsace, quetsches flambées</p> <p style="text-align: center;"><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p style="text-align: center;"><u>DIAMANT NOIR SUR UN AIR DE TRUFFE</u></p> <p>Chou craquelin façon diamant noir, duxelles de champignons sauvages ***</p> <p>Raviole de St Jacques et langoustine, crèmeux de poireau brulé, espuma marinière ***</p> <p>Suprême de volaille fermière poché dans l'esprit d'une « demi-deuil », pressé de légumes, cerfeuil tubéreux et sauce Albufera ***</p> <p>Dessert du pâtissier « autour de la truffe »</p> <p style="text-align: center;"><i>Prix 40 euros hors boissons</i></p>	<p style="text-align: center;"><u>DIAMANT NOIR SUR UN AIR DE TRUFFE</u></p> <p>Chou craquelin façon diamant noir, duxelles de champignons sauvages ***</p> <p>Raviole de St Jacques et langoustine, crèmeux de poireau brulé, espuma marinière ***</p> <p>Suprême de volaille fermière poché dans l'esprit d'une « demi-deuil », pressé de légumes, cerfeuil tubéreux et sauce Albufera ***</p> <p>Dessert du pâtissier « autour de la truffe »</p> <p style="text-align: center;"><i>Prix 40 euros hors boissons</i></p>	<p style="text-align: center;"><u>DIAMANT NOIR SUR UN AIR DE TRUFFE</u></p> <p>Chou craquelin façon diamant noir, duxelles de champignons sauvages ***</p> <p>Raviole de St Jacques et langoustine, crèmeux de poireau brulé, espuma marinière ***</p> <p>Suprême de volaille fermière poché dans l'esprit d'une « demi-deuil », pressé de légumes, cerfeuil tubéreux et sauce Albufera ***</p> <p>Dessert du pâtissier « autour de la truffe »</p> <p style="text-align: center;"><i>Prix 40 euros hors boissons</i></p>
Jeudi 26 janvier SOIR	Mardi 31 janvier SOIR	Mercredi 01 février SOIR	Jeudi 02 février SOIR
		<p>Minestrone de légumes, feuilleté de saucisse fumée ***</p> <p>Filet de lieu, beurre blanc ou Filet mignon de porc à l'orange Émincé de poireaux à la crème et pommes de terre rôties ***</p> <p style="text-align: center;">Café gourmand</p> <p style="text-align: center;"><u>Service assuré par des élèves mineurs, fin de service impératif 21h30</u></p> <p style="text-align: center;"><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	



Février 2023

Vendredi 03 MIDI	Mardi 21 MIDI	Mercredi 22 MIDI	Jeudi 23 MIDI
<p><u>VOYAGE CULINAIRE</u></p> <p>Consommé à la citronnelle ou Tataki de bœuf et achard de légumes, vinaigrette huile de truffe et yuzu ***</p> <p>Pavé de cabillaud en croûte viennoise aux épices douces, butternut comme un risotto ou Magret de canard fumé minute, sauce à la moutarde violette, pommes Macaire et sucrose braisée ***</p> <p>Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p><u>PARIS-ROUBAIX</u> Crème de cresson et moelleux de saumon fumé, tuile aux sésames torréfiés ***</p> <p>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, endive caramélisée ***</p> <p>Gâteau Opéra, glace chicorée et cerises flambées</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p><u>PARIS-ROUBAIX</u> Crème de cresson et moelleux de saumon fumé, tuile aux sésames torréfiés ***</p> <p>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, endive caramélisée ***</p> <p>Gâteau Opéra, glace chicorée et cerises flambées</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p><u>PARIS-ROUBAIX</u> Crème de cresson et moelleux de saumon fumé, tuile aux sésames torréfiés ***</p> <p>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, endive caramélisée ***</p> <p>Gâteau Opéra, glace chicorée et cerises flambées</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>
Vendredi 03 <u>SOIR</u>	Mardi 21 <u>SOIR</u>	Mercredi 22 <u>SOIR</u>	Jeudi 23 <u>SOIR</u>
		<p>Samoussas au combawa, crudités, crème d'avocat ***</p> <p>Crevettes persillées, sauce veloutée ou Curry de volaille Crumble de légumes, pommes mousseline ***</p> <p>Café gourmand</p> <p><u>Service assuré par des élèves mineurs, fin de service impératif 21h30</u></p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	




Février et mars 2023

Mardi 28 février MIDI	Mercredi 01 ^{er} mars MIDI	Jeudi 02 mars MIDI	Vendredi 03 mars MIDI
<p style="text-align: center;"><u>LE SOLEIL SE COUCHE À L'OUEST</u></p> <p>Cromesquis de Livarot, salade de fonds d'artichauts croquants et noix de St Jacques snackée ***</p> <p>Lotte rôtie au safran, jardin de légumes primeurs ou</p> <p>Carré d'agneau pré-salé en croûte persillée, jus tranché, écrasé de coco ***</p> <p>Dessert du pâtissier ou</p> <p>Kouing Aman, glace caramel beurre salé, pommes flambées</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p style="text-align: center;"><u>LE SOLEIL SE COUCHE À L'OUEST</u></p> <p>Cromesquis de Livarot, salade de fonds d'artichauts croquants et noix de St Jacques snackée ***</p> <p>Lotte rôtie au safran, jardin de légumes primeurs ou</p> <p>Carré d'agneau pré-salé en croûte persillée, jus tranché, écrasé de coco ***</p> <p>Dessert du pâtissier ou</p> <p>Kouing Aman, glace caramel beurre salé, pommes flambées</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p style="text-align: center;"><u>LE SOLEIL SE COUCHE À L'OUEST</u></p> <p>Cromesquis de Livarot, salade de fonds d'artichauts croquants et noix de St Jacques snackée ***</p> <p>Lotte rôtie au safran, jardin de légumes primeurs ou</p> <p>Carré d'agneau pré-salé en croûte persillée, jus tranché, écrasé de coco ***</p> <p>Dessert du pâtissier ou</p> <p>Kouing Aman, glace caramel beurre salé, pommes flambées</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	
Mardi 28 février SOIR	Mercredi 01 ^{er} mars SOIR	Jeudi 02 mars SOIR	Vendredi 03 mars SOIR
	<p>Millefeuille de légumes à la mozzarella, roquette, pesto de petits pois ***</p> <p>Filet de merlu au safran ou</p> <p>Ailerons de canard confits, sauce aux morilles</p> <p>Haricots coco à la tomate, champignons à la persillade ***</p> <p>Café gourmand</p> <p style="text-align: center;"><u>Service assuré par des élèves mineurs, fin de service impératif 21h30</u></p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p>Assiette Nordique ou</p> <p>Escalope de foie gras en croûte de céréales, sorbet pomme verte ***</p> <p>Canon de lotte aux agrumes, ail confit, asperges rôties, pommes Anna ou</p> <p>Sole Meunière ou</p> <p>Côtes à l'os pour deux personnes, sauce Béarnaise ***</p> <p>Mousse chaude au chocolat, glace Baileys ou</p> <p>Crêpes flambées ou</p> <p>Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 28 euros hors boissons</i></p>	<p>Assiette Nordique ou</p> <p>Escalope de foie gras en croûte de céréales, sorbet pomme verte ***</p> <p>Canon de lotte aux agrumes, ail confit, asperges rôties, pommes Anna ou</p> <p>Sole Meunière ou</p> <p>Côtes à l'os pour deux personnes, sauce Béarnaise ***</p> <p>Mousse chaude au chocolat, glace Baileys ou</p> <p>Crêpes flambées ou</p> <p>Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 28 euros hors boissons</i></p>




Mars 2023

Lundi 06 mars MIDI	Mardi 07 mars MIDI	Mercredi 08 mars MIDI	Jeudi 09 mars MIDI
	<p><u>AU FIL DE LA LOIRE</u> Cannelloni de langoustines, écume de crustacés ***</p> <p>Tronçon de turbot poché, sauce hollandaise, légumes du roi ou Millefeuille de filet de bœuf aux champignons, sauce Chinon, pommes paillasson, mini légumes glacés ***</p> <p>Dessert du pâtissier ou Moelleux chocolat, sorbet pomme verte, poires caramélisées</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p><u>AU FIL DE LA LOIRE</u> Cannelloni de langoustines, écume de crustacés ***</p> <p>Tronçon de turbot poché, sauce hollandaise, légumes du roi ou Millefeuille de filet de bœuf aux champignons, sauce Chinon, pommes paillasson, mini légumes glacés ***</p> <p>Dessert du pâtissier ou Moelleux chocolat, sorbet pomme verte, poires caramélisées</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p><u>AU FIL DE LA LOIRE</u> Cannelloni de langoustines, écume de crustacés ***</p> <p>Tronçon de turbot poché, sauce hollandaise, légumes du roi ou Millefeuille de filet de bœuf aux champignons, sauce Chinon, pommes paillasson, mini légumes glacés ***</p> <p>Dessert du pâtissier ou Moelleux chocolat, sorbet pomme verte, poires caramélisées</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>
Lundi 06 mars SOIR	Mardi 07 mars SOIR	Mercredi 08 mars SOIR	Jeudi 09 mars SOIR
<p><u>DESIGN CULINAIRE</u></p> <p>Carré mousse avocat ***</p> <p>Dos de cabillaud à la vapeur de citronnelle et coco ***</p> <p>Magret de canard aux raisins miellés, carottes rôties et navets glacés ***</p> <p>Tropézienne version 3.0 parfum de Provence</p> <p><i>Prix 28 euros hors boissons</i></p>	<p><u>VOYAGE AUTOUR DU MONDE</u></p> <p>Involtini thon jaune et ajvar ***</p> <p>Gule Aerter ***</p> <p>Magret sauce aigre douce aux canneberges et sirop d'érable, assortiment de légumes ***</p> <p>Pain au beurre perdu, ananas rôti, glace vieux rhum et raisins</p> <p><i>Prix 28 euros hors boissons</i></p>		<p><u>FÊTE DES COULEURS</u></p> <p>Bhaji ***</p> <p>Samoussas, raïta, salade Katchumar ***</p> <p>Maigre Tikka masala, cari de légumes, riz basmati et dhal de lentilles corail ***</p> <p>Dessert du pâtissier ou Baba bouchon, sélection de rhum, crème légère mangue</p> <p><i>Prix 28 euros hors boissons</i></p>


Mars 2023

Vendredi 10 MIDI	Lundi 13 MIDI	Mardi 14 MIDI	Mercredi 15 MIDI
		<p><u>ALIÉNOR D'AQUITAINE</u> 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 aux cerises noires, mirabelles flambées</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p><u>ALIÉNOR D'AQUITAINE</u> 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 aux cerises noires, mirabelles flambées</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>
Vendredi 10 SOIR	Lundi 13 SOIR	Mardi 14 SOIR	Mercredi 15 SOIR
<p><u>VOYAGE</u></p> <p>Tataki de bœuf *** Ceviche de dorade et leche de tigre *** Magret de canard miellé de soja, aubergine à la japonaise *** Dessert du pâtissier ou Baba bouchon, sélection de rhum, crème légère mangue</p> <p><i>Prix 28 euros hors boissons</i></p>	<p><u>DESIGN CULINAIRE</u></p> <p>Carré mousse avocat *** Dos de cabillaud à la vapeur de citronnelle et coco *** Magret de canard aux raisins miellés, carottes rôties et navets glacés *** Tropézienne version 3.0 parfum de Provence</p> <p><i>Prix 28 euros hors boissons</i></p>	<p><u>VOYAGE AUTOUR DU MONDE</u></p> <p>Involtini thon jaune et ajvar *** Gule Aerter *** Magret sauce aigre douce aux canneberges et sirop d'érable, assortiment de légumes *** Pain au beurre perdu, ananas rôti, glace vieux rhum et raisins</p> <p><i>Prix 28 euros hors boissons</i></p>	

Mars 2023

Jeudi 16 MIDI	Vendredi 17 MIDI	Mardi 21 MIDI	Mercredi 22 MIDI
<p><u>ALIÉNOR D'AQUITAINE</u> 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 aux cerises noires, mirabelles flambées</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>		<p><u>DUCHÉS ET COMTÉS</u> 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 et glace vanille, pruneaux flambés</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p><u>DUCHÉS ET COMTÉS</u> 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 et glace vanille, pruneaux flambés</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>
Jeudi 16 SOIR	Vendredi 17 SOIR	Mardi 21 SOIR	Mercredi 22 SOIR
<p><u>FÊTE DES COULEURS</u> Bhaji *** Samoussas, raïta, salade Katchumar *** Maigre Tikka masala, cari de légumes, riz basmati et dhal de lentilles corail *** Dessert du pâtissier ou Baba bouchon, sélection de rhum, crème légère mangue</p> <p><i>Prix 28 euros hors boissons</i></p>	<p><u>VOYAGE</u> Tataki de bœuf *** Ceviche de dorade et leche de tigre *** Magret de canard miellé de soja, aubergine à la japonaise *** Dessert du pâtissier ou Baba bouchon, sélection de rhum, crème légère mangue</p> <p><i>Prix 28 euros hors boissons</i></p>		

Mars et avril 2023

Jeudi 23 mars MIDI	Mardi 28 mars MIDI	Mercredi 29 mars MIDI	Jeudi 30 mars MIDI
<p><u>DUCHÉS ET COMTÉS</u> Croustillant d'œuf poché en Meurette ***</p> <p>Pochoise au Bourgnon Aligoté ou Lapereau en deux façons, sauce au vin jaune et flan de carottes ***</p> <p>Dessert du pâtissier ou Poire pochée au vin rouge et quatre épices, brioche perdue et glace vanille, pruneaux flambés</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p><u>ENTRE MONTAGNES ET RHÔNE</u> Quenelles de brochet maison, sauce Nantua ***</p> <p>Ombre chevalier à la lie de vin, balluchon de chou vert ou Filet de bœuf en croûte forestière, réduction de tanins, pommes fondantes ***</p> <p>Dessert du pâtissier ou Tartelette aux myrtilles, glace réglisse, pommes flambées</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p><u>ENTRE MONTAGNES ET RHÔNE</u> Quenelles de brochet maison, sauce Nantua ***</p> <p>Ombre chevalier à la lie de vin, balluchon de chou vert ou Filet de bœuf en croûte forestière, réduction de tanins, pommes fondantes ***</p> <p>Dessert du pâtissier ou Tartelette aux myrtilles, glace réglisse, pommes flambées</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p><u>ENTRE MONTAGNES ET RHÔNE</u> Quenelles de brochet maison, sauce Nantua ***</p> <p>Ombre chevalier à la lie de vin, balluchon de chou vert ou Filet de bœuf en croûte forestière, réduction de tanins, pommes fondantes ***</p> <p>Dessert du pâtissier ou Tartelette aux myrtilles, glace réglisse, pommes flambées</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>
Mardi 04 avril MIDI	Mercredi 05 avril MIDI	Jeudi 06 avril MIDI	
<p><u>COULEURS OCCITANES</u> Sardine et rouget à la barigoule d'artichauts, tatin d'oignon rouge ***</p> <p>Filet de loup grillé, riz camarguais, sauce vierge ou Filet de canard au citron confit, garniture catalane et pommes sautées ***</p> <p>Dessert du pâtissier ou Gratin aux abricots flambés, noisettes caramélisées, glace romarin</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p><u>COULEURS OCCITANES</u> Sardine et rouget à la barigoule d'artichauts, tatin d'oignon rouge ***</p> <p>Filet de loup grillé, riz camarguais, sauce vierge ou Filet de canard au citron confit, garniture catalane et pommes sautées ***</p> <p>Dessert du pâtissier ou Gratin aux abricots flambés, noisettes caramélisées, glace romarin</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p><u>COULEURS OCCITANES</u> Sardine et rouget à la barigoule d'artichauts, tatin d'oignon rouge ***</p> <p>Filet de loup grillé, riz camarguais, sauce vierge ou Filet de canard au citron confit, garniture catalane et pommes sautées ***</p> <p>Dessert du pâtissier ou Gratin aux abricots flambés, noisettes caramélisées, glace romarin</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</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 08h00 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	65 euros
Chambre pour 2 personnes	lit jumeaux, vue sur le port des Minimes avec TV, plateau courtoisie, wifi, salle de bain avec douche	65 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	55 euros
Chambre pour 1 personne	lit simple, vue sur le port des Minimes avec TV, plateau courtoisie, wifi, salle de bain avec douche	45 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 08h00 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](#)