



LYCÉE HÔTELIER
LA ROCHELLE



Restaurant d'application
LE VIEUX CARRÉ

MENUS AVRIL À MAI 2024



Le restaurant d'application Le Vieux Carré est un restaurant gastronomique.

Nous vous accueillons le midi entre 12h00 et 12h30, et le soir entre 19h00 et 19h30.

Nous vous proposons des menus à choix, des menus préparés autour d'une thématique tout en profitant d'une vue exceptionnelle sur le Port des Minimes.

Nous attirons votre attention sur 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.*

TARIFS

Menu le midi : 23 € (hors boissons)


Menu le soir : 28 € (hors boissons)

Menu à thème : prix à 40 € (hors boissons) et entre 70 € et 95 € (boissons comprises)





**Réservations au 05.46.44.90.42
du lundi de 14h30 à 20h00 et du mardi au vendredi
de 8h00 à 20h00**

<https://lycee-hotelier.fr> →

Avril et Mai

Mardi 30 avril MIDI	Jeudi 02 mai MIDI	Vendredi 03 mai MIDI
<p><u>ENTRE MONTAGNES ET RHÔNE</u></p> <p>Quenelle de brochet maison, sauce Nantua ***</p> <p>Omble chevalier à la lie de vin, balluchon de chou vert farci ou Filet de boeuf en croûte forestière, réduction de tanin, pommes fondantes ***</p> <p>Tartelette aux myrtilles, glace réglisse, pommes flambées</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	<p><u>ENTRE MONTAGNES ET RHÔNE</u></p> <p>Quenelle de brochet maison, sauce Nantua ***</p> <p>Omble chevalier à la lie de vin, balluchon de chou vert farci ou Filet de boeuf en croûte forestière, réduction de tanin, pommes fondantes ***</p> <p>Tartelette aux myrtilles, glace réglisse, pommes flambées</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	<p><u>PLAISIR</u></p> <p>Escabèche de maquereaux snackés, agrumes et légumes croquants ***</p> <p>Ravioles de Chabichou, crémeux de petits pois, espuma de lait Ribot ***</p> <p>Pavé de merlu en écailles de chorizo, cannelloni de pommes de terre safranée, sauce mousseline au herbes ***</p> <p>Ballotine de volaille pochée au vin jaune, risotto d'épeautres aux morilles et asperges au beurre mousseux ***</p> <p>Coulant chocolat, glace Dulce de leche</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>
Lundi 06 Mai SOIR	Mardi 07 Mai MIDI	
<p>Amuse bouche végétal ***</p> <p>Variation autour de l'asperge ***</p> <p>Pavé de maigre à la vanille, beurre blanc, écrasé de pommes de terre ***</p> <p>Chariot de pâtisseries</p> <p>Prix 28 euros hors boissons</p>	<p><u>SAVEURS DU SUD</u></p> <p>Petits farcis Niçois ***</p> <p>Filet de daurade royale en croûte d'olives, émulsion de fenouil, déclinaison d'aubergines ou Canon d'agneau rôti, mousseline de lard, pressé de légumes au Brocciu ***</p> <p>Tartelette citron meringuée, glace lavande, abricôts flambés</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	 <p>LYCÉE HÔTELIER LA ROCHELLE</p>

Mai

	Mercredi 15 mai MIDI	Jeudi 16 mai MIDI	Vendredi 17 mai MIDI
	<p>Cappuccino et Panna cotta aux champignons *** Déclinaison d'asperges *** Maigre, jus de viande corsé et légumes de saison *** Macaron aux fraises et citron vert</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	<p>Menu en cours d'élaboration</p>	<p><u>PLAISIR</u></p> <p>Escabèche de maquereaux snacks, agrumes et légumes croquants *** Ravioles de Chabichou, crémeux de petits pois, espuma de lait Ribot *** Pavé de merlu en écailles de chorizo, cannelloni de pommes de terre safranée, sauce mousseline au herbes *** Ballotine de volaille pochée au vin jaune, risotto d'épeautres aux morilles et asperges au beurre moussoux *** Coulant chocolat, glace Dulce de leche</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>
<p>Lundi 13 mai SOIR</p>			
<p>Amuse bouche végétal *** Variation autour de l'asperge *** Pavé de cabillaud en croûte d'herbes, sauce vierge, écrasé de pommes de terre *** Chariot de pâtisseries</p> <p>Prix 28 euros hors boissons</p>			

Mardi 21 mai MIDI

Mercredi 22 mai MIDI

Jeudi 23 mai MIDI

Vendredi 24 mai MIDI

RESTONS BENEZE

Chou farci aux moules de bouchot, sauce mouclade

Filet de maigre sauté à l'unilatéral, sauce salicorne,
fondue de tomates et feuilleté d'asperges blanches
ou
Côte de boeuf grillée, sauce Béarnaise au beurre
d'échiré, pommes Amandine

Tourteau revisité, sorbet angélique et pommes
flambées

Prix 23 euros hors boissons

RESTONS BENEZE

Chou farci aux moules de bouchot, sauce mouclade

Filet de maigre sauté à l'unilatéral, sauce salicorne,
fondue de tomates et feuilleté d'asperges blanches
ou
Côte de boeuf grillée, sauce Béarnaise au beurre
d'échiré, pommes Amandine

Tourteau revisité, sorbet angélique et pommes
flambées

Prix 23 euros hors boissons

RESTONS BENEZE

Chou farci aux moules de bouchot, sauce
mouclade

Filet de maigre sauté à l'unilatéral, sauce
salicorne, fondue de tomates et feuilleté
d'asperges blanches
ou
Côte de boeuf grillée, sauce Béarnaise au beurre
d'échiré, pommes Amandine

Tourteau revisité, sorbet angélique et pommes
flambées

Prix 23 euros hors boissons

PLAISIR

Escabèche de maquereaux snacks, agrumes et légumes
croquants

Ravioles de Chabichou, crémeux de petits pois, espuma de
lait Ribot

Pavé de merlu en écailles de chorizo, cannelloni de
pommes de terre safranée, sauce mousseline au herbes

Ballotine de volaille pochée au vin jaune, risotto
d'épeautres aux morilles et asperges au beurre mousseux

Coulant chocolat, glace Dulce de leche

Prix 23 euros hors boissons

Vendredi 31 mai MIDI

SAVEURS VEGETALES

La carotte

Biscuit au sésames, carottes curry en texture et gel céleri coriandre

Le poivron

Samossa de piperade, pickles et ketchup de piquillos

La courgette

Ronde, longue et fleur farcie, sautée et rôtie, jus réduit dans l'esprit d'une barigoule

Le petit pois

Gnocchi vert, crémeux et frais au bouillon, siphon de burrata, huile d'Espelette

La betterave

Inspiration du chef Julien Bergua
Vacherin betterave-mûre, coulis de balsamique et sorbet orange

Prix 23 euros hors boissons



LYCÉE HÔTELIER
LA ROCHELLE