



LYCÉE HÔTELIER  
LA ROCHELLE



*Restaurant d'application*

**LE VIEUX CARRÉ**

**MENUS SEPTEMBRE À DÉCEMBRE 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)**

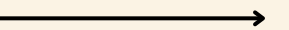
**Menu à thème : prix à 40 € (hors boissons) et entre 70 € et 95 € (boissons comprises)**

## CALENDRIER OUVERTURE DES RÉSERVATIONS


- **16 septembre : Réservations des Menus du 27 septembre jusqu'au 15 novembre**
- **14 octobre : Réservations des Menus du 19 novembre jusqu'au 20 décembre**

Réservations au 05.46.44.90.42

<https://lycee-hotelier.fr>




# Septembre et octobre

Vendredi 27 septembre MIDI	Vendredi 04 octobre MIDI	Vendredi 11 octobre MIDI
<p style="text-align: center;"><b><u>PASTEL</u></b></p> <p>Tartare d’huitres, Roseval et Granny Smith, croustillant de rillons, coulis de mâche ***</p> <p>Filet de maigre vapeur, émulsion marinère et carottes dans tous ses états ou Croustillant de râble de lapin dans l’esprit d’une “Saltimbocca”, tagliatelles fraîches et gremolata ***</p> <p>Tarte amandine pistache abricot, crème glacée et coulis</p> <p style="text-align: center;">Prix 23 euros hors boissons</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>GOURMANDISE</u></b></p> <p>Mousse de betterave au saumon fumé, mesclun de légumes et coulis d’orange à l’huile de noisette ***</p> <p>Gambas et Saint Jacques flambées au whisky, sauce crustacés et fregola salsa aux herbes et citron confit ou Dos de caille rôti, cuisses confites, abattis en pastilla, panisse et jus à la coriandre ***</p> <p style="text-align: center;">Paris-Brest</p> <p style="text-align: center;">Prix 23 euros hors boissons</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>DOUCEUR</u></b></p> <p>Velouté de Paimpol, coco-citronnelle, bonbon de volaille au curry ***</p> <p>Pavé de sandre sauté, boulangère de salsifis au lard, beurre rouge ou Pluma de porc ibérique sauté, pomme fondante et moelleux d’aubergine au citron confit, jus perlé aillé ***</p> <p>Tatin d’ananas, croustillant de sésames, sorbet crème fraîche</p> <p style="text-align: center;">Prix 23 euros hors boissons</p>
<b>Vendredi 18 octobre MIDI</b>		 <p>LYCÉE HÔTELIER LA ROCHELLE</p>
<p style="text-align: center;"><b><u>€RASMUS</u></b> <b><u>SPAIN</u></b> Tapas y salsa: Palet de tortilla de pommes de terre aux herbes, “ajo blanco”, croustille au chorizo ***</p> <p style="text-align: center;"><b><u>IRELAND</u></b> Seafood Chowder: Velouté de légumes aux poissons fumés et crustacés ***</p> <p style="text-align: center;"><b><u>NORWAY &amp; SWEDEN</u></b> Torsk: Médaille de cabillaud vapeur, betteraves et oignons rouges en pickles, émulsion de lait fumé et oeufs de saumon ***</p> <p style="text-align: center;"><b><u>GERMANY</u></b> Wiener Schnitzel: Paupiette de veau panée, knödels braisés au jus de veau et maultaschen de chou vert ***</p> <p style="text-align: center;"><b><u>CYPRUS</u></b> Portokalopita: Gâteau de pâte filo au sirop frais d’orange , sorbet au yahourt</p> <p style="text-align: center;">Prix 23 euros hors boissons</p>		


Novembre

<p><b>Vendredi 8 novembre MIDI</b></p>			
<p><u>LES 2 TOURS</u></p> <p>Escabèche de maquereaux, agrumes et légumes croquants ***</p> <p>Raviole de Chabichou, crémeux de petit pois, espuma de lait Ribot ***</p> <p>Pavé de merlu en écailles de chorizo, confit au beurre de safran, tombée de légumes printaniers, sauce hollandaise au romarin ***</p> <p>Ballotine de volaille cuisson basse température, risotto d'épeautre, asperge verte, sauce au Rancio et jus de volaille ***</p> <p>Tarte soufflée au chocolat, glace dulce de leche, tuile au grué de cacao</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>			
	<p><b>Mardi 12 novembre SOIR</b></p>	<p><b>Mercredi 13 novembre SOIR</b></p>	<p><b>Jeudi 14 novembre SOIR</b></p>
	<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 d'automne, crumble noix aux herbes ***</p> <p>Cocotte de joue de boeuf, jus corsé, millefeuille aux légumes ***</p> <p>Pavlova revisitée coing et kaki, gelée fine au Pineau des Charentes ou Dessert des pâtisseries</p> <p>Prix 28 euros hors boissons</p>	<p><u>SAVEUR AUTOMNALE</u></p> <p>Douceur Caprine ***</p> <p>Filet de maquereau grillé, mousseline de topinambour, huile de café ***</p> <p>Parmentier de joue de boeuf aux champignons en croûte d'herbes ***</p> <p>Panna cotta au café, poires caramélisées et crumble aux noix ou Dessert des pâtisseries</p> <p>Prix 28 euros hors boissons</p>	<p><u>Bienvenue en Automne</u></p> <p>Velouté de potimarron aux châtaignes ***</p> <p>Filet de maquereau mariné cuit à la flamme, purée de pois cassés ***</p> <p>Ballotine de joue de bœuf braisée, risotto de céleri rave, sauce vin rouge ***</p> <p>Déclinaison autour de la pomme ou Dessert des pâtisseries</p> <p>Prix 28 euros hors boissons</p>

Novembre

Vendredi 15 novembre MIDI	Mardi 19 novembre MIDI	Mercredi 20 novembre MIDI	Jeudi 21 novembre MIDI
<p><b><u>HALLOWEEN</u></b></p> <p>Croustille de boudin noir au piment d'Espelette, pomme granny et coulis de piquillos ***</p> <p>Royale de butternut, tuile de pain brûlé, éclats de châtaigne torréfiée, espuma de Saint Maure de Touraine ***</p> <p>Filet de tombe snacké à l'unilatéral, patate douce en texture ***</p> <p>Croustillant de râble de lapin farci aux fruits secs, tarte fine aux trompettes de la mort ***</p> <p>Dessert des pâtisseries</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	<p><b><u>VIVA ITALIA</u></b></p> <p>Carpaccio de poulpe à l'huile de basilic et copeaux de parmesan et déclinaison de tomate ***</p> <p>Filet de bar, arancini au spianata, courgette et caviar d'aubergine, coulis de poivron rouge ou Osso busso à la Milanaise, pâtes fraîches ***</p> <p>Chariot de desserts</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	<p><b><u>VIVA ITALIA</u></b></p> <p>Carpaccio de poulpe à l'huile de basilic et copeaux de parmesan et déclinaison de tomate ***</p> <p>Filet de bar, arancini au spianata, courgette et caviar d'aubergine, coulis de poivron rouge ou Osso busso à la Milanaise, pâtes fraîches ***</p> <p>Chariot de desserts</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	<p><b><u>VIVA ITALIA</u></b></p> <p>Carpaccio de poulpe à l'huile de basilic et copeaux de parmesan et déclinaison de tomate ***</p> <p>Filet de bar, arancini au spianata, courgette et caviar d'aubergine, coulis de poivron rouge ou Osso busso à la Milanaise, pâtes fraîches ***</p> <p>Chariot de desserts</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>
	<p><b>Mardi 19 novembre SOIR</b></p>	<p><b>Mercredi 20 novembre SOIR</b></p>	<p><b>Jeudi 21 novembre SOIR</b></p>
	<p><b><u>AUTOMNE</u></b></p> <p>Cappuccino de butternut, écume cardamome, crevettes flambées, huile de noisette ***</p> <p>Filet de maquereau snacké, beurre aux agrumes, légumes d'automne, crumble noix aux herbes ***</p> <p>Cocotte de joue de boeuf, jus corsé, millefeuille aux légumes ***</p> <p>Pavlova revisitée coing et kaki, gelée fine au Pineau des Charentes ou Dessert des pâtisseries</p> <p>Prix 28 euros hors boissons</p>	<p><b><u>SAVEUR AUTOMNALE</u></b></p> <p>Douceur Caprine ***</p> <p>Filet de maquereau grillé, mousseline de topinambour, huile de café ***</p> <p>Parmentier de joue de boeuf aux champignons en croûte d'herbes ***</p> <p>Panna cotta au café, poires caramélisées et crumble aux noix ou Dessert des pâtisseries</p> <p>Prix 28 euros hors boissons</p>	<p><b><u>Bienvenue en Automne</u></b></p> <p>Velouté de potimarron aux châtaignes ***</p> <p>Filet de maquereau mariné cuit à la flamme, purée de pois cassés ***</p> <p>Ballotine de joue de boeuf braisée, risotto de céleri rave, sauce vin rouge ***</p> <p>Déclinaison autour de la pomme ou Dessert des pâtisseries</p> <p>Prix 28 euros hors boissons</p>

Novembre

Vendredi 22 novembre MIDI	Mardi 26 novembre MIDI	Mercredi 27 novembre MIDI	Jeudi 28 novembre MIDI
<p style="text-align: center;"><b><u>GOURMANDISE</u></b></p> <p>Mousse de betterave au saumon fumé, mesclun de légumes et coulis d'orange à l'huile de noisette ***</p> <p>Gambas et Saint Jacques flambées au whisky, sauce crustacés et fregola salsa aux herbes et citron confit ou Dos de caille rôti, cuisse confites, abattis en pastilla, panisse et jus à la coriandre *** Paris-Brest</p> <p style="text-align: center;">Prix 23 euros hors boissons</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>LA ROSE, LE TRÈFLE ET LE CHARDON</u></b></p> <p>Crumble de légumes, beignet de cabillaud et jaune d'œuf confit, chutney de citron ***</p> <p>Croustillant de saumon confit à l'aneth et aux baies roses, mousseline de petit pois, butternut, beurre citronné ou Carré d'agneau rôti et croûte de feuille de menthe, pomme fondante, jus aillé *** Chariot de desserts</p> <p style="text-align: center;">Prix 23 euros hors boissons</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>LA ROSE, LE TRÈFLE ET LE CHARDON</u></b></p> <p>Crumble de légumes, beignet de cabillaud et jaune d'œuf confit, chutney de citron ***</p> <p>Croustillant de saumon confit à l'aneth et aux baies roses, mousseline de petit pois, butternut, beurre citronné ou Carré d'agneau rôti et croûte de feuille de menthe, pomme fondante, jus aillé *** Chariot de desserts</p> <p style="text-align: center;">Prix 23 euros hors boissons</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>LA ROSE, LE TRÈFLE ET LE CHARDON</u></b></p> <p>Crumble de légumes, beignet de cabillaud et jaune d'œuf confit, chutney de citron ***</p> <p>Croustillant de saumon confit à l'aneth et aux baies roses, mousseline de petit pois, butternut, beurre citronné ou Carré d'agneau rôti et croûte de feuille de menthe, pomme fondante, jus aillé *** Chariot de desserts</p> <p style="text-align: center;">Prix 23 euros hors boissons</p>
<p style="text-align: center;"><b>Vendredi 29 novembre MIDI</b></p>	 <p><b>LYCÉE HÔTELIER</b> LA ROCHELLE</p>		
<p style="text-align: center;"><b><u>DOUCEUR</u></b></p> <p>Velouté de Paimpol, coco-citronnelle, bonbon de volaille au curry ***</p> <p>Pavé de sandre sauté, boulangère de salsifis au lard, beurre rouge ou Pluma de porc ibérique sauté, pomme fondante et moelleux d'aubergine au citron confit, jus perlé aillé *** Tatin d'ananas, croustillant de sésames, sorbet crème fraîche</p> <p style="text-align: center;">Prix 23 euros hors boissons</p>			



December

Mardi 3 décembre MIDI	Mercredi 4 décembre MIDI	Jeudi 5 décembre MIDI	Vendredi 6 décembre MIDI
<p><b><u>RETOUR DE CHASSE</u></b></p> <p>Terrine de sanglier maison, toastine aux condiments et confit d'oignons rouges ***</p> <p>Choucroute de poissons ou</p> <p>Perdrix en 2 façons, polenta aux morilles, palets de céleri aux épices ***</p> <p>Chariot de desserts</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	<p><b><u>RETOUR DE CHASSE</u></b></p> <p>Terrine de sanglier maison, toastine aux condiments et confit d'oignons rouges ***</p> <p>Choucroute de poissons ou</p> <p>Perdrix en 2 façons, polenta aux morilles, palets de céleri aux épices ***</p> <p>Chariot de desserts</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	<p><b><u>RETOUR DE CHASSE</u></b></p> <p>Terrine de sanglier maison, toastine aux condiments et confit d'oignons rouges ***</p> <p>Choucroute de poissons ou</p> <p>Perdrix en 2 façons, polenta aux morilles, palets de céleri aux épices ***</p> <p>Chariot de desserts</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	<p><b><u>VOYAGE CULINAIRE</u></b></p> <p>Gambas en chaud-froid bouillon à la citronnelle, tartare aux perles du Japon, julienne de légumes ou</p> <p>Tataki de bœuf aux sésames, achars de légumes ***</p> <p>Filet de limande en viennoise d'épices douces, céleri comme un risotto, beurre blanc à la livèche ou</p> <p>Filet de canard rôti, fumé aux aiguilles de pin, sauce aigre-douce à la moutarde, pomme Macaire et pois mange-tout ***</p> <p>Dessert des pâtisseries</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>
Mardi 3 décembre SOIR	Mercredi 4 décembre SOIR	Jeudi 5 décembre SOIR	Vendredi 6 décembre SOIR
<p><b><u>FÊTES</u></b></p> <p>Saint Jacques snackée, émulsion et perles de caviar ***</p> <p>Cappuccino de cèpes, royale de foie gras et parfum de fève tonka ***</p> <p>Oeuf parfait, langoustine juste cuite, jus de carapaces et écume de lait ***</p> <p>Mignon de veau, jus truffé, légumes d'antan ***</p> <p>Dessert des pâtisseries</p> <p>Prix 70 euros boissons comprises</p>	<p><b><u>BIENTÔT NOËL</u></b></p> <p>Carpaccio de Saint Jacques et sorbet huitres ***</p> <p>Oeuf parfait, purée de topinambour et mousse de parmesan ***</p> <p>Langoustine en ravioli et son jus, gratinée en carapace ***</p> <p>Filet de boeuf en Rossini, jus réduit, céleri-butternut ***</p> <p>Dessert des pâtisseries</p> <p>Prix 70 euros boissons comprises</p>	<p><b><u>L'avant Noël</u></b></p> <p>Noix de Saint Jacques, sauce vierge et topinambour ***</p> <p>Oeuf parfait, jus d'écrevisse, éclats de châtaignes ***</p> <p>Vol-au-vent de sole et fruits de mer au velouté de Riesling ***</p> <p>Filet de boeuf Rossini, légumes d'hiver ***</p> <p>Dessert des pâtisseries</p> <p>Prix 70 euros boissons comprises</p>	<p><b><u>CHAMPAGNE</u></b></p> <p>Assiette de saumon fumé, blinis, crème acidulée ***</p> <p>Trilogie de foie gras, agrumes ***</p> <p>Tonnelet de sole en croûte d'herbes, sauce langoustine, poireaux laqués au miso, noix de cajou et navet boule d'or ***</p> <p>Ris de veau croustillant, jus rancio, pastilla de ratatouille d'hiver ***</p> <p>Dessert des pâtisseries</p> <p>Prix 95 euros boissons comprises (1 coupe de Champagne par met)</p>

# Decembre

Mardi 10 décembre MIDI	Mercredi 11 décembre MIDI	Jeudi 12 décembre MIDI	Vendredi 13 décembre MIDI
<p><b><u>VOYAGE DANS LES FJORDS</u></b></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 courge ou Médaille de sanglier au genièvre, chou rouge braisé, pomme en l'air garnie au chutney de marron et fruits rouges ***</p> <p>Chariot de desserts</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	<p><b><u>VOYAGE DANS LES FJORDS</u></b></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 courge ou Médaille de sanglier au genièvre, chou rouge braisé, pomme en l'air garnie au chutney de marron et fruits rouges ***</p> <p>Chariot de desserts</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	<p><b><u>VOYAGE DANS LES FJORDS</u></b></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 courge ou Médaille de sanglier au genièvre, chou rouge braisé, pomme en l'air garnie au chutney de marron et fruits rouges ***</p> <p>Chariot de desserts</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	<p><b><u>LES 2 TOURS</u></b></p> <p>Escabèche de maquereaux, agrumes et légumes croquants ***</p> <p>Raviole de Chabichou, crémeux de petit pois, espuma de lait Ribot ***</p> <p>Pavé de merlu en écailles de chorizo, confit au beurre de safran, tombée de légumes printaniers, sauce hollandaise au romarin ***</p> <p>Ballotine de volaille cuisson basse température, risotto d'épeautre, asperge verte, sauce au Rancio et jus de volaille ***</p> <p>Tarte soufflée au chocolat, glace dulce de leche, tuile au grué de cacao</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>
Mardi 10 décembre SOIR	Mercredi 11 décembre SOIR	Jeudi 12 décembre SOIR	Vendredi 13 décembre SOIR
<p><b><u>FÊTES</u></b></p> <p>Saint Jacques snackée, émulsion et perles de caviar ***</p> <p>Cappuccino de cèpes, royale de foie gras et parfum de fève tonka ***</p> <p>Oeuf parfait, langoustine juste cuite, jus de carapaces et écume de lait ***</p> <p>Mignon de veau, jus truffé, légumes d'antan ***</p> <p>Dessert des pâtisseries</p> <p>Prix 70 euros boissons comprises</p>	<p><b><u>BIENTÔT NOËL</u></b></p> <p>Carpaccio de Saint Jacques et sorbet huitres ***</p> <p>Oeuf parfait, purée de topinambour et mousse de parmesan ***</p> <p>Langoustine en ravioli et son jus, gratinée en carapace ***</p> <p>Filet de boeuf en Rossini, jus réduit, céleri-butternut ***</p> <p>Dessert des pâtisseries</p> <p>Prix 70 euros boissons comprises</p>	<p><b><u>L'avant Noël</u></b></p> <p>Noix de Saint Jacques, sauce vierge et topinambour ***</p> <p>Oeuf parfait, jus d'écrevisse, éclat de châtaignes ***</p> <p>Vol-au-vent de sole et fruits de mer au velouté de Riesling ***</p> <p>Filet de boeuf Rossini, légumes d'hiver ***</p> <p>Dessert des pâtisseries</p> <p>Prix 70 euros boissons comprises</p>	<p><b><u>CHAMPAGNE</u></b></p> <p>Assiette de saumon fumé, blinis, crème acidulée ***</p> <p>Trilogie de foie gras, agrumes ***</p> <p>Tonnelet de sole en croûte d'herbes, sauce langoustine, poireaux laqués au miso, noix de cajou et navet boule d'or ***</p> <p>Ris de veau croustillant, jus rancio, pastilla de ratatouille d'hiver ***</p> <p>Dessert des pâtisseries</p> <p>Prix 95 euros boissons comprises (1 coupe de Champagne par met)</p>



# December

Mardi 17 décembre MIDI	Mercredi 18 décembre MIDI	Jeudi 19 décembre MIDI	Vendredi 20 décembre MIDI
<p><b><u>JOYEUX NOËL</u></b></p> <p>Oeuf 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, fricasée de champignons des bois, Tatin de vitelotte ***</p> <p>Desserts des pâtisseries</p> <p>Prix 40 euros hors boissons</p>	<p><b><u>JOYEUX NOËL</u></b></p> <p>Oeuf 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, fricasée de champignons des bois, Tatin de vitelotte ***</p> <p>Desserts des pâtisseries</p> <p>Prix 40 euros hors boissons</p>	<p><b><u>JOYEUX NOËL</u></b></p> <p>Oeuf 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, fricasée de champignons des bois, Tatin de vitelotte ***</p> <p>Desserts des pâtisseries</p> <p>Prix 40 euros hors boissons</p>	<p><b><u>NOËL</u></b></p> <p>Tartare de noix de Saint Jacques marinées aux fruits de la passion, condiment ail noir et corail ***</p> <p>Ravioles de gambas, ventrèche et champignons boutons, fondue de poireaux et cappuccino de crustacés ***</p> <p>Rôti de magret farci au foie gras, cocotte de légumes, jus aux essences de truffes ***</p> <p>Brie farci aux noix et noisettes, bouquet de mâche, croustille de pain ***</p> <p>Dessert des pâtisseries</p> <p>Prix 40 euros hors boissons</p>