



LYCÉE HÔTELIER  
LA ROCHELLE

# Menu

## Restaurant d'initiation

SEPTEMBRE ET  
OCTOBRE 2024

**25 SEPT ET 2 OCT**

**MIDI**

**“Automne”**

**20€ - 1 apéritif, 1 verre de vin  
et 1 boisson chaude**

Velouté de butternut, oeuf parfait et  
cèpes en persillade

\*\*

Gibelotte de lapin à l'ancienne, rösti et  
légumes glacés

\*\*

Tartelette amandine, poire pochée  
aux épices et ganache au piment

**8 ET 15 OCT**

**MIDI**

**“Autour des saveurs”**

**20€ - 1 apéritif, 1 verre de vin  
et 1 boisson chaude**

Cultivateur de poissons

\*\*

Lapin en gibelotte à la citronnelle et  
cannelloni de légumes

\*\*

Tarte bourdaloue

**10 OCT SOIR**

**16€ - hors boissons**

Gaspacho

ou

Tarte basquaise, mesclun et coulis de piquillos

\*\*

Filet de merlu **ou** Darne de saumon,  
sauce Espelette, riz Pilaf au chorizo

\*\*

Plateau de fromages

ou

Cerises flambées et gâteau basque

Réservations au 05.46.44.90.42 ou directement à la réception du lycée hôtelier

Avenue des minimes, 17000 La Rochelle