



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 et un lieu pédagogique pour les apprenants en formation.

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 la répartition entre les convives.*
- *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. En cas d'impossibilité, vu les contraintes pédagogiques, nous vous invitons à vous orienter vers un menu plus adapté.*

Au plaisir de vous accueillir pour un agréable moment de partage et convivialité.

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**
- **11 octobre : Réservations des Menus du 19 novembre jusqu'au 20 décembre**

Réservations au 05.46.44.90.42

Le lundi de 14h00 à 20h00
Du mardi au jeudi de 09h00 à 14h00 et de 17h00 à 20h00
Le vendredi de 09h00 à 14h00

<https://lycee-hotelier.fr>

Pour les groupes au delà de 9 personnes, votre demande est à envoyer à l'adresse mail suivante : assistante-ddfpt.lh@ac-poitiers.fr →

Septembre et octobre

Vendredi 27 septembre MIDI	Vendredi 04 octobre MIDI	Vendredi 11 octobre MIDI
<p style="text-align: center;"><u>PASTEL</u></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;"><u>GOURMANDISE</u></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;"><u>DOUCEUR</u></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>
Vendredi 18 octobre MIDI		 <p>LYCÉE HÔTELIER LA ROCHELLE</p>
<p style="text-align: center;"><u>ERASMUS</u> <u>SPAIN</u> Tapas y salsa: Palet de tortilla de pommes de terre aux herbes, “ajo blanco”, croustille au chorizo ***</p> <p style="text-align: center;"><u>IRELAND</u> Seafood Chowder: Velouté de légumes aux poissons fumés et crustacés ***</p> <p style="text-align: center;"><u>NORWAY & SWEDEN</u> 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;"><u>GERMANY</u> Wiener Schnitzel: Paupiette de veau panée, knödels braisés au jus de veau et maultaschen de chou vert ***</p> <p style="text-align: center;"><u>CYPRUS</u> 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>Vendredi 8 novembre MIDI</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 style="text-align: center;"></p>		
<p style="text-align: center;"></p>	<p>Mardi 12 novembre SOIR</p>	<p>Mercredi 13 novembre SOIR</p>	<p>Jeudi 14 novembre SOIR</p>
	<p style="text-align: center;"><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 style="text-align: center;"><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 style="text-align: center;"><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><u>HALLOWEEN</u></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><u>VIVA ITALIA</u></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><u>VIVA ITALIA</u></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><u>VIVA ITALIA</u></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>LYCÉE HÔTELIER LA ROCHELLE</p>	<p>Mardi 19 novembre SOIR</p>	<p>Mercredi 20 novembre SOIR</p>	<p>Jeudi 21 novembre SOIR</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 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><u>GOURMANDISE</u></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>Prix 23 euros hors boissons</p>	<p><u>LA ROSE, LE TRÈFLE ET LE CHARDON</u></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>Prix 23 euros hors boissons</p>	<p><u>LA ROSE, LE TRÈFLE ET LE CHARDON</u></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>Prix 23 euros hors boissons</p>	<p><u>LA ROSE, LE TRÈFLE ET LE CHARDON</u></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>Prix 23 euros hors boissons</p>
<p>Vendredi 29 novembre MIDI</p>	 <p>LYCÉE HÔTELIER LA ROCHELLE</p>		
<p><u>DOUCEUR</u></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>Prix 23 euros hors boissons</p>			

December

Mardi 3 décembre MIDI	Mercredi 4 décembre MIDI	Jeudi 5 décembre MIDI	Vendredi 6 décembre MIDI
<p>RETOUR DE CHASSE</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>RETOUR DE CHASSE</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>RETOUR DE CHASSE</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>VOYAGE CULINAIRE</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>FÊTES</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>BIENTÔT NOËL</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>L'avant Noël</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>CHAMPAGNE</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><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 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><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 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><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 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><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>
Mardi 10 décembre SOIR	Mercredi 11 décembre SOIR	Jeudi 12 décembre SOIR	Vendredi 13 décembre SOIR
<p><u>FÊTES</u></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><u>BIENTÔT NOËL</u></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><u>L'avant Noël</u></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><u>CHAMPAGNE</u></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>

Décembre

Mardi 17 décembre MIDI	Mercredi 18 décembre MIDI	Jeudi 19 décembre MIDI	Vendredi 20 décembre MIDI
<p><u>JOYEUX NOËL</u></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><u>JOYEUX NOËL</u></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><u>JOYEUX NOËL</u></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><u>NOËL</u></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>