

# Menu

## Restaurant d'initiation

FÉVRIER 2025

### 31 JANVIER MIDI

**20€ - Boissons comprises**

Quiche aux crevettes  
ou  
Verrine mimosa à l'avocat  
\*\*  
Cabillaud croûte de chorizo  
ou  
Navarin d'agneau  
\*\*  
Crème caramel  
ou  
Tarte au chocolat crème légère

### 4/5 FÉVRIER MIDI

**20€ - Boissons comprises**

Tartare de poissons  
\*\*  
Saumon et mulot en court mouillement,  
étuvée "poireaux haddock",  
semoule aux légumes  
\*\*  
Tartes fines aux pommes et  
crème anglaise au caramel

### 5 FÉVRIER MIDI

**20€ - Boissons comprises**

Salade paysanne  
vinaigrette à la moutarde de Meaux  
\*\*  
Entrecôte double, pommes gaufrette,  
flan poireaux-champignons,  
sauce marchand de vin  
\*\*  
Abricots flambés, glace vanille  
tuiles aux amandes

### 7 FÉVRIER MIDI

**20€ - Boissons comprises**

Quiche aux fruits de mer  
ou  
Verrine d'avocat au crabe  
\*\*  
Cabillaud croûte de chorizo  
ou  
Poulet sauté Duroc  
\*\*  
Pot de crème financiers  
ou  
Tarte à la banane

### 11/12 FÉVRIER MIDI

**16€ - Hors boissons  
Menu examen blanc**

11 Février uniquement des tables de 2 et 4

12 février uniquement des tables de 4

### 13 FÉVRIER MIDI

**20€ - Boissons comprises**

Feuilleté d'œufs brouillés  
à la portugaise  
\*\*  
Navarin d'agneau  
Pommes fondantes et carottes sifflets  
\*\*  
Fromage frais aux herbes

**Réservations au 05.46.44.90.42  
ou directement à la réception du lycée hôtelier**

**Lundi de 17h00 à 20h00  
Mardi au jeudi de 08h00 à 14h00 et de 17h00 à 20h00  
Vendredi de 08h00 à 14h00**

**Avenue des minimes 17000 La Rochelle**