



LYCÉE HÔTELIER
LA ROCHELLE



Restaurant d'application

LE VIEUX CARRÉ

JANVIER À AVRIL 2025



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

- **13 décembre** : réservations des menus du 10 janvier jusqu'au 21 février
- **16 janvier** : réservations des menus du 11 mars jusqu'au 18 avril

Réservations au 05.46.44.90.42

**Le lundi de 17h00 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***



Janvier

Vendredi 10 janvier MIDI	Mardi 14 janvier MIDI	Mercredi 15 janvier MIDI	Jeudi 16 janvier 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 sarda aux herbes et citron confit ou Dos de caille rôti, cuisses confites, abattis en pastilla, panisse et jus à la coriandre ***</p> <p>Paris-Brest</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	<p><u>SAVEURS DES ÎLES PARADISIAQUES</u></p> <p>Filet de thon à la tahitienne, féroce d'avocat, chips de plantain ***</p> <p>Carry de crevettes, riz blanc à la créole, rougail de tomate ou Fricassée de canard à la vanille Bourbon, purée de patate douce au gingembre, gratin de chou chou ***</p> <p>Dessers des pâtisseries ou Gratin de fruits exotiques, sabayon au rhum, tuile et glace coco</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	<p><u>SAVEURS DES ÎLES PARADISIAQUES</u></p> <p>Filet de thon à la tahitienne, féroce d'avocat, chips de plantain ***</p> <p>Carry de crevettes, riz blanc à la créole, rougail de tomate ou Fricassée de canard à la vaille Bourbon, purée de patate douce au gingembre, gratin de chou chou ***</p> <p>Dessers des pâtisseries ou Gratin de fruits exotiques, sabayon au rhum, tuile et glace coco</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	<p><u>SAVEURS DES ÎLES PARADISIAQUES</u></p> <p>Filet de thon à la tahitienne, féroce d'avocat, chips de plantain ***</p> <p>Carry de crevettes, riz blanc à la créole, rougail de tomate ou Fricassée de canard à la vanille Bourbon, purée de patate douce au gingembre, gratin de chou chou ***</p> <p>Dessers des pâtisseries ou Gratin de fruits exotiques, sabayon au rhum, tuile et glace coco</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>
<p>Vendredi 17 janvier MIDI</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 ***</p> <p>Tatin d'ananas, croustillant de sésames, sorbet crème fraîche</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>			


Janvier

Mardi 21 janvier MIDI	Mercredi 22 janvier MIDI	Jeudi 23 janvier MIDI	Vendredi 24 janvier MIDI
<p><u>LE SOLEIL SE LÈVE À L'EST</u></p> <p>Pied de porc en mousseline, croustillant de pomme de terre, pickles de graines de moutarde ***</p> <p>Filet de sandre au foin, sauce Riesling, riz aux champignons ou Carré de porc aux quetsches, spätzle au beurre noisette ***</p> <p>Tartelette aux mirabelles, glace noisette et miel de sapin d'Alsace</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	<p><u>LE SOLEIL SE LÈVE À L'EST</u></p> <p>Pied de porc en mousseline, croustillant de pomme de terre, pickles de graines de moutarde ***</p> <p>Filet de sandre au foin, sauce Riesling, riz aux champignons ou Carré de porc aux quetsches, spätzle au beurre noisette ***</p> <p>Tartelette aux mirabelles, glace noisette et miel de sapin d'Alsace</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	<p><u>LE SOLEIL SE LÈVE À L'EST</u></p> <p>Pied de porc en mousseline, croustillant de pomme de terre, pickles de graines de moutarde ***</p> <p>Filet de sandre au foin, sauce Riesling, riz aux champignons ou Carré de porc aux quetsches, spätzle au beurre noisette ***</p> <p>Tartelette aux mirabelles, glace noisette et miel de sapin d'Alsace</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	<p><u>VOYAGE CULINAIRE</u></p> <p>Gambas en chaud-froid bouillon à la citronnelle, tartare aux perles du Japon, julienne de légumes ou Tataki de bœuf aux sésames, achards de légumes ***</p> <p>Filet de limande en viennoise d'épices douces, céleri comme un risotto, beurre blanc à la livèche ou Filet de canard rôti, fumé aux aiguilles de pin, sauce aigre-douce à la moutarde, pomme Macaire et pois mange-tout ***</p> <p>Tarte passion meringuée</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>
Mardi 21 janvier <u>SOIR</u>	Mercredi 22 janvier <u>SOIR</u>	Jeudi 23 janvier <u>SOIR</u>	
<p><u>YOTTAM OTTOLENGHI</u></p> <p>Prix 28 euros hors boissons</p>	<p><u>EN PARCOURANT LE SUD-OUEST</u></p> <p>Bouchée au foie gras ***</p> <p>Pimiento del Piquillos farcis, croûtons au pesto de persil et coulis de tomate ***</p> <p>Canon de lotte en ventrèche, sauce vin rouge ou Côte de boeuf grillée, sauce Béarnaise ***</p> <p>Assiette de fromages (supplément de 5 €) ***</p> <p>Dessert des pâtisseries ou Mousse chaude au chocolat et piment d'Espelette, glace à l'Armagnac</p> <p>Prix 28 euros hors boissons</p>	<p><u>LA CUISINE DES ÉPICES</u></p> <p>Piquillos au chèvre frais, bouquet de salade d'herbes ***</p> <p>Déclinaison d'huîtres ***</p> <p>Jambonnette de pintade braisée farcie aux fruits secs, tian de légumes à l'orange, légumes sautés ***</p> <p>Entremet mangue, sablé aux épices sorbet mange</p> <p>Prix 28 euros hors boissons</p>	 <p>LYCÉE HÔTELIER LA ROCHELLE</p>


Janvier

Mardi 28 janvier MIDI	Mercredi 29 janvier MIDI	Jeudi 30 janvier MIDI	Vendredi 31 janvier MIDI
<p><u>LE SOLEIL SE COUCHE À L'OUEST</u></p> <p>Cromesquis de Livarot, salade de fonds d'artichaut croquante, noix de Saint Jacques snackées ***</p> <p>Saumon rôti au safran légumes primeurs ou Carré d'agneau pré-salé en croûte persillée, jus tranché, écrasé de coco ***</p> <p>Dessert des pâtisseries ou Kouing Aman, glace caramel beurre salé</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	<p><u>LE SOLEIL SE COUCHE À L'OUEST</u></p> <p>Cromesquis de Livarot, salade de fonds d'artichaut croquante, noix de Saint Jacques snackées ***</p> <p>Saumon rôti au safran légumes primeurs ou Carré d'agneau pré-salé en croûte persillée, jus tranché, écrasé de coco ***</p> <p>Dessert des pâtisseries ou Kouing Aman, glace caramel beurre salé</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	<p><u>LE SOLEIL SE COUCHE À L'OUEST</u></p> <p>Cromesquis de Livarot, salade de fonds d'artichaut croquante, noix de Saint Jacques snackées ***</p> <p>Saumon rôti au safran légumes primeurs ou Carré d'agneau pré-salé en croûte persillée, jus tranché, écrasé de coco ***</p> <p>Dessert des pâtisseries ou Kouing Aman, glace caramel beurre salé</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 28 janvier SOIR	Mercredi 29 janvier SOIR	Jeudi 30 janvier SOIR	Vendredi 31 janvier SOIR
<p><u>YOTTAM OTTOLENGHI</u></p> <p>Canon de lotte en ventrèche, sauce vin rouge ou Côte de boeuf grillée, sauce Béarnaise ***</p> <p>Assiette de fromage Basque (supplément de 5 €) ***</p> <p>Dessert des pâtisseries ou Mousse chaude au chocolat et piment d'Espelette, glace à l'Armagnac</p> <p>Prix 28 euros hors boissons</p>	<p><u>EN PARCOURANT LE SUD-OUEST</u></p> <p>Bouchée au foie gras ***</p> <p>Pimiento del Piquillos farcis, croûtons au pesto de persil et coulis de tomate ***</p> <p>Canon de lotte en ventrèche, sauce vin rouge ou Côte de boeuf grillée, sauce Béarnaise ***</p> <p>Assiette de fromage Basque (supplément de 5 €) ***</p> <p>Dessert des pâtisseries ou Mousse chaude au chocolat et piment d'Espelette, glace à l'Armagnac</p> <p>Prix 28 euros hors boissons</p>	<p><u>LA CUISINE DES ÉPICES</u></p> <p>Piquillos au chèvre frais, bouquet de salade d'herbes ***</p> <p>Déclinaison d'huîtres ***</p> <p>Jambonette de pintade braisée farcie aux fruits secs, tian de légumes à l'orange, légumes sautés ***</p> <p>Entremet mangue, sablé aux épices, sorbet mange</p> <p>Prix 28 euros hors boissons</p>	<p><u>TRUFFE</u></p> <p>Noix de Saint-Jacques cotisées à la truffe, caviar, émulsion citron ***</p> <p>Macaroni truffé, foie gras et artichaut ***</p> <p>Canon de lotte croustillant truffé, maquis de poireaux au nori ***</p> <p>Dodine de pigeon, jus réduit, pomme Anna safranée ***</p> <p>Dessert truffé</p> <p><u>PRÉPAIEMENT OBLIGATOIRE</u> Prix 95 euros boissons comprises</p>

Février

Mardi 04 février MIDI	Mercredi 05 février MIDI	Jeudi 06 février MIDI	Vendredi 07 février MIDI
<p><u>SUR UN AIR DE TRUFFE</u></p> <p>Cromesquis de foie gras à la truffe ***</p> <p>Carpaccio de Saint Jacques, réduction d'orange safranée, petits légumes croquants et émulsion de crustacés ***</p> <p>Tournedos de maigre rôti, raviole de céleri truffée, charlotte "croustifondante", sauce hollandaise à la truffe noire ***</p> <p>Dessert des pâtisseries</p> <p>Prix 40 euros hors boissons</p>	<p><u>SUR UN AIR DE TRUFFE</u></p> <p>Cromesquis de foie gras à la truffe ***</p> <p>Carpaccio de Saint Jacques, réduction d'orange safranée, petits légumes croquants et émulsion de crustacés ***</p> <p>Tournedos de maigre rôti, raviole de céleri truffée, charlotte "croustifondante", sauce hollandaise à la truffe noire ***</p> <p>Dessert des pâtisseries</p> <p>Prix 40 euros hors boissons</p>	<p><u>SUR UN AIR DE TRUFFE</u></p> <p>Cromesquis de foie gras à la truffe ***</p> <p>Carpaccio de Saint Jacques, réduction d'orange safranée, petits légumes croquants et émulsion de crustacés ***</p> <p>Tournedos de maigre rôti, raviole de céleri truffée, charlotte "croustifondante", sauce hollandaise à la truffe noire ***</p> <p>Dessert des pâtisseries</p> <p>Prix 40 euros hors boissons</p>	<p><u>ODE AU VÉGÉTAL</u></p> <p><u>Le poivron</u> Samossa de piperade, pickles et ketchup de piquillos ***</p> <p><u>La courgette</u> Dans l'esprit d'un petit farci Niçois, fleur en tempura, jus réduit esprit barigoule ***</p> <p><u>La carotte</u> Tarte fine parmesan-sésames, carotte curry en texture et gel céleri-coriandre ***</p> <p><u>Le petit pois</u> En gnocchi, crémeux et frais en bouillon, syphon au bleu de Gex, huile d'Espelette ***</p> <p><u>La betterave</u> Vacherin betterave-mûre, coulis de mûre et sorbet orange-betterave</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>
 <p>LYCÉE HÔTELIER LA ROCHELLE</p>			<p>Vendredi 07 février <u>SOIR</u></p>
			<p><u>TRUFFE</u></p> <p>Noix de Saint-Jacques cotisées à la truffe, caviar, émulsion citron ***</p> <p>Macaroni truffé, foie gras et artichaut ***</p> <p>Canon de lotte croustillant truffé, maquis de poireaux au nori ***</p> <p>Dodine de pigeon, jus réduit, pomme Anna safranée ***</p> <p>Dessert truffé</p> <p><u>PRÉPAIEMENT OBLIGATOIRE</u> Prix 95 euros boissons comprises</p>


Fevrier

Mardi 11 février MIDI	Mercredi 12 février MIDI	Jeudi 13 février MIDI	
<p><u>ENTRE MONTAGNES ET RHÔNE</u></p> <p>Quenelles de brochet maison, sauce Nantua ***</p> <p>Omble chevalier, émulsion aux herbes, balluchon de chou vert farci ou Filet de boeuf en croûte forestière, réduction de tanins, pomme fondante ***</p> <p>Tarte aux myrtilles, glace réglisse ou Dessert des pâtisseries</p> <p>Prix 23 euros hors boissons <u>TABLE DE 6 PERSONNES MAXIMUM</u></p>	<p><u>ENTRE MONTAGNES ET RHÔNE</u></p> <p>Quenelles de brochet maison, sauce Nantua ***</p> <p>Omble chevalier, émulsion aux herbes, balluchon de chou vert farci ou Filet de boeuf en croûte forestière, réduction de tanins, pomme fondante ***</p> <p>Tarte aux myrtilles, glace réglisse ou Dessert des pâtisseries</p> <p>Prix 23 euros hors boissons <u>TABLE DE 6 PERSONNES MAXIMUM</u></p>	<p><u>ENTRE MONTAGNES ET RHÔNE</u></p> <p>Quenelles de brochet maison, sauce Nantua ***</p> <p>Omble chevalier, émulsion aux herbes, balluchon de chou vert farci ou Filet de boeuf en croûte forestière, réduction de tanins, pomme fondante ***</p> <p>Tarte aux myrtilles, glace réglisse ou Dessert des pâtisseries</p> <p>Prix 23 euros hors boissons <u>TABLE DE 6 PERSONNES MAXIMUM</u></p>	
Mardi 18 février MIDI	Mercredi 19 février MIDI	Vendredi 21 février MIDI	
<p><u>DUCHÉS ET COMTÉS</u></p> <p>Croustillant d'oeuf poché en Meurette ***</p> <p>Pochouse au Bourgogne Aligoté ou Râble de lapereau farci, sauce au vin jaune et flan de carottes ***</p> <p>Dessert des pâtisseries ou Poire pochée au vin rouge et quatre épices, brioche perdue, glace vanille</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	<p><u>DUCHÉS ET COMTÉS</u></p> <p>Croustillant d'oeuf poché en Meurette ***</p> <p>Pochouse au Bourgogne Aligoté ou Râble de lapereau farci, sauce au vin jaune et flan de carottes ***</p> <p>Dessert des pâtisseries ou Poire pochée au vin rouge et quatre épices, brioche perdue, glace vanille</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	<p><u>ODE AU VÉGÉTAL</u></p> <p><u>Le poivron</u> Samossa de piperade, pickles et ketchup de piquillos ***</p> <p><u>La courgette</u> Dans l'esprit d'un petit farci Niçois, fleur en tempura, jus réduit esprit barigoule ***</p> <p><u>La carotte</u> Tarte fine parmesan-sésames, carotte curry en texture et gel céleri-coriandre ***</p> <p><u>Le petit pois</u> En gnocchi, crémeux et frais en bouillon, syphon au bleu de Gex, huile d'Espelette ***</p> <p><u>La betterave</u> Vacherin betterave-mûre, coulis de mûre et sorbet orange-betterave</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	 <p>LYCÉE HÔTELIER LA ROCHELLE</p>


Mars

Mardi 11 mars MIDI	Mercredi 12 mars MIDI	Jeudi 13 mars MIDI	Vendredi 14 mars SOIR
<p>PARIS-ROUBAIX Crème d'épinard et moelleux de saumon fumé, tuile au sésame torréfié ***</p> <p>Filet de sole, coulis de poireaux, canon de pomme de terre, duxelles de champignons ou Mignon de veau façon carbonnade, mousseline de bintje au maroilles, endives caramélisée ***</p> <p>Dessert des pâtisseries ou Gâteau Opéra et glace chicorée</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	<p>PARIS-ROUBAIX Crème d'épinard et moelleux de saumon fumé, tuile au sésame torréfié ***</p> <p>Filet de sole, coulis de poireaux, canon de pomme de terre, duxelles de champignons ou Mignon de veau façon carbonnade, mousseline de bintje au maroilles, endives caramélisée ***</p> <p>Dessert des pâtisseries ou Gâteau Opéra et glace chicorée</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	<p>PARIS-ROUBAIX Crème d'épinard et moelleux de saumon fumé, tuile au sésame torréfié ***</p> <p>Filet de sole, coulis de poireaux, canon de pomme de terre, duxelles de champignons ou Mignon de veau façon carbonnade, mousseline de bintje au maroilles, endives caramélisée ***</p> <p>Dessert des pâtisseries ou Gâteau Opéra et glace chicorée</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	<p>ESCALE AZURÉENNE Royan farcie à la niçoise ***</p> <p>Veau thoné en revisite ***</p> <p>Rouget en pistou de légumes, jus d'arêtes et poivrons ***</p> <p>Canon d'agneau en habit vert, côtelette et flan d'ail ***</p> <p>Dessert des pâtisseries</p> <p>PRÉPAIEMENT OBLIGATOIRE Prix 50 euros boissons comprises</p>
Mardi 18 mars MIDI	Mercredi 19 mars MIDI	Jeudi 20 mars MIDI	Vendredi 21 mars MIDI
<p>SAVEURS DU SUD Petits farcis Niçois ***</p> <p>Canon d'agneau farci à la mousseline au lard, pressée de légumes au brocciu ***</p> <p>Filet de daurade royale en croûte d'olive, émulsion de fenouil, panisse et aubergines ***</p> <p>Tartelette citron meringuée, glace lavande ou Dessert des pâtisseries</p> <p>Prix 23 euros hors boissons TABLE DE 6 PERSONNES MAXIMUM</p>	<p>SAVEURS DU SUD Petits farcis Niçois ***</p> <p>Canon d'agneau farci à la mousseline au lard, pressée de légumes au brocciu ***</p> <p>Filet de daurade royale en croûte d'olive, émulsion de fenouil, panisse et aubergines ***</p> <p>Tartelette citron meringuée, glace lavande ou Dessert des pâtisseries</p> <p>Prix 23 euros hors boissons TABLE DE 6 PERSONNES MAXIMUM</p>	<p>SAVEURS DU SUD Petits farcis Niçois ***</p> <p>Canon d'agneau farci à la mousseline au lard, pressée de légumes au brocciu ***</p> <p>Filet de daurade royale en croûte d'olive, émulsion de fenouil, panisse et aubergines ***</p> <p>Tartelette citron meringuée, glace lavande ou Dessert des pâtisseries</p> <p>Prix 23 euros hors boissons TABLE DE 6 PERSONNES MAXIMUM</p>	<p>ODE AU VÉGÉTAL Le poivron Samossa de piperade, pickles et ketchup de piquillos ***</p> <p>La courgette Dans l'esprit d'un petit farci Niçois, fleur en tempura, jus réduit esprit barigoule ***</p> <p>La carotte Tarte fine parmesan-sésames, carotte curry en texture et gel céleri-coriandre ***</p> <p>Le petit pois En gnocchi, crémeux et frais en bouillon, syphon au bleu de Gex, huile d'Espelette ***</p> <p>La betterave Vacherin betterave-mûre, coulis de mûre et sorbet orange-betterave Prix 23 euros hors boissons</p>

Mars

	Mardi 25 mars MIDI	Mercredi 26 mars MIDI	Jeudi 27 mars MIDI
 <p>LYCÉE HÔTELIER LA ROCHELLE</p>	<p>ALIÉNOR D'AQUITAINE</p> <p>Vol au vent de ris de veau aux morilles ***</p> <p>Matelote d'esturgeon ou Rôti de magret de canard farci au foie gras, pommes sarladaises ***</p> <p>Gâteau basque, glace et confiture aux cerise noires ou Dessert des pâtisseries</p> <p>Prix 23 euros hors boissons <u>TABLE DE 6 PERSONNES MAXIMUM</u></p>	<p>ALIÉNOR D'AQUITAINE</p> <p>Vol au vent de ris de veau aux morilles ***</p> <p>Matelote d'esturgeon ou Rôti de magret de canard farci au foie gras, pommes sarladaises ***</p> <p>Gâteau basque, glace et confiture aux cerise noires ou Dessert des pâtisseries</p> <p>Prix 23 euros hors boissons <u>TABLE DE 6 PERSONNES MAXIMUM</u></p>	<p>ALIÉNOR D'AQUITAINE</p> <p>Vol au vent de ris de veau aux morilles ***</p> <p>Matelote d'esturgeon ou Rôti de magret de canard farci au foie gras, pommes sarladaises ***</p> <p>Gâteau basque, glace et confiture aux cerise noires ou Dessert des pâtisseries</p> <p>Prix 23 euros hors boissons <u>TABLE DE 6 PERSONNES MAXIMUM</u></p>
Vendredi 21 mars SOIR	Mardi 25 mars SOIR	Mercredi 26 mars SOIR	Jeudi 27 mars SOIR
<p>ESCALE AZURÉENNE</p> <p>Royan farcie à la niçoise ***</p> <p>Veau thoné en revisite ***</p> <p>Rouget en pistou de légumes, jus d'arêtes et poivrons ***</p> <p>Canon d'agneau en habit vert, côtelette et flan d'ail ***</p> <p>Dessert des pâtisseries</p> <p>PRÉPAIEMENT OBLIGATOIRE Prix 50 euros boissons comprises</p>	<p>ÎLE BOURBON</p> <p>Bonbon au piment ***</p> <p>Salade de chou chou au poisson fumé ***</p> <p>Canard à la vanille ou Carri de poisson au combawa ***</p> <p>Crème brûlée au géranium ou Dessert des pâtisseries</p> <p>Prix 28 euros hors boissons</p>	<p>INVITATION AU VOYAGE</p> <p>Tataki de boeuf ***</p> <p>Ceviche de dorade et leche de tigre ***</p> <p>Tentacule de poulpe grillée au fulet de chorizo, pommes grenailles ou Magret de canard miellé de soja, aubergines à la Japonaise ***</p> <p>Baba bouchon, sélection de rhum, crème légère à l'ananas ou Dessert des pâtisseries</p> <p>Prix 28 euros hors boissons</p>	<p>Flânerie à travers le sud-ouest</p> <p>Brouillade d'oeuf et piperade ***</p> <p>Tourte aux champignons et foies de volaille, mesclun aux deux vinaigrettes ***</p> <p>Magret de canard au poivre, légumes printaniers, pommes Dauphine ***</p> <p>Farandole de desserts au marqueurs du terroir ou Dessert des pâtisseries</p> <p>Prix 28 euros hors boissons</p>

Avril

Mardi 01 avril MIDI	Mercredi 02 avril MIDI	Jeudi 03 avril MIDI	
<p><u>AU FIL DE LA LOIRE</u></p> <p>Cannelloni de langoustines, écume de crustacés ***</p> <p>Tronçon de turbot poché, sauce hollandaise, légumes du Roi ou Ballotine de volaille aux champignons, sauce suprême, pommes paillason, légumes glacés ***</p> <p>Moelleux chocolat, sorbet pomme verte ou Dessert des pâtisseries</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	<p><u>AU FIL DE LA LOIRE</u></p> <p>Cannelloni de langoustines, écume de crustacés ***</p> <p>Tronçon de turbot poché, sauce hollandaise, légumes du Roi ou Ballotine de volaille aux champignons, sauce suprême, pommes paillason, légumes glacés ***</p> <p>Moelleux chocolat, sorbet pomme verte ou Dessert des pâtisseries</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	<p><u>AU FIL DE LA LOIRE</u></p> <p>Cannelloni de langoustines, écume de crustacés ***</p> <p>Tronçon de turbot poché, sauce hollandaise, légumes du Roi ou Ballotine de volaille aux champignons, sauce suprême, pommes paillason, légumes glacés ***</p> <p>Moelleux chocolat, sorbet pomme verte ou Dessert des pâtisseries</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	
Mardi 01 avril SOIR	Mercredi 02 avril SOIR	Jeudi 03 avril SOIR	
<p><u>ÎLE BOURBON</u></p> <p>Bonbon au piment ***</p> <p>Salade de chou chou au poisson fumé ***</p> <p>Canard à la vanille ou Carri de poisson au combawa ***</p> <p>Crème brûlée au géranium ou Dessert des pâtisseries</p> <p>Prix 28 euros hors boissons</p>	<p><u>INVITATION AU VOYAGE</u></p> <p>Tataki de boeuf ***</p> <p>Ceviche de dorade et leche de tigre ***</p> <p>Tentacule de poulpe grillée au fulet de chorizo, pommes grenailles ou Magret de canard miellé de soja, aubergines à la Japonaise ***</p> <p>Baba bouchon, sélection de rhum, crème légère à l'ananas ou Dessert des pâtisseries</p> <p>Prix 28 euros hors boissons</p>	<p><u>Flânerie à travers le sud-ouest</u></p> <p>Brouillade d'oeuf et piperade ***</p> <p>Tourte aux champignons et foies de volaille, mesclun aux deux vinaigrettes ***</p> <p>Magret de canard au poivre, légumes printaniers, pommes Dauphine ***</p> <p>Farandole de desserts au marqueurs du terroir ou Dessert des pâtisseries</p> <p>Prix 28 euros hors boissons</p>	 <p>LYCÉE HÔTELIER LA ROCHELLE</p>

Avril

Mardi 08 avril MIDI

Menu en cours d'élaboration

Mercredi 09 avril MIDI

Champignon version cappuccino

Pavé de maigre au jus de viande, petit chou farci

Croustillant d'agneau, palet de céleri glacé, coulis de persil

Comme un cheesecake

Mignardises

Prix 23 euros hors boissons