LYCÉE HÔTELIER
LA ROCHELLE

Restaurant d'application

Le vieux carré

De novembre à décembre 2025

LYCÉE HÔTELIER
LA ROCHELLE

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 indiqué sur le menu correspondant

RÉSERVATIONS 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

Novembre

semaine 45

<table>
<tr><th colspan="3">Mardi 04/11, Mercredi 05/11, Jeudi 06/11</th><th>Vendredi 07/11</th></tr>
<tr><td colspan="3">Midi</td><td>Midi 23€ Hors Boissons</td></tr>
<tr><td colspan="3">Pas de service</td><td rowspan="3">Amuse Bouche :
Escabèche de maquereaux, agrumes & légumes croquants
Entrée :
Raviole de Chabichou, crémeux de petits pois,
espuma de lait Ribot
Plats :
Pavé de merlu en écailles de chorizo, confit au beurre de safran,
tombée de légumes printaniers, sauce hollandaise au romarin
ou
Ballotine de volaille cuisson basse température,
risotto d’épeautre, asperge verte, sauce au Rancio &
jus de volaille
Dessert :
Tarte soufflée au chocolat, glace dulce de leche,
tuile augrué de cacao</td></tr>
<tr><th>Mardi 04/11</th><th>Mercredi 05/11</th><th>Jeudi 06/11</th></tr>
<tr><td>Soir : Poésie d’Automne
28€ Hors Boissons</td><td>Soir</td><td>Soir</td></tr>
<tr><td>Amuse Bouche :
Cappuccino de butternut,
écume de cardamome, crevette flambée,
huile de noisette
Entrée :
Filet de maquereau snacké,
beurre aux agrumes, légumes d’automne,
crumble de noix aux herbes
Plat :
Joue de bœuf braisée, jus corsé,
millefeuille aux légumes
Desserts :
Pavlova revisitée coing et kaki,
gelée fine au Pineau des Charentes
ou
Dessert des pâtissiers</td><td>Pas de service</td><td>Pas de service</td><td>Soir
Pas de service</td></tr>
</table>

Novembre

semaine 46

<table>
<tr><td colspan="3">Mardi 11/11, Mercredi 12/11, Jeudi 13/11</td><td>Vendredi 14/11</td></tr>
<tr><td colspan="3">Midi</td><td>Midi : MenuHalloween 23€ Hors Boissons</td></tr>
<tr><td colspan="3">Pas de service</td><td rowspan="2">Amuse Bouche:
Croustille de boudin noir au piment d’Espelette, pomme granny
& coulis de piquillos
Entrée :
Royale de butternut, tuile de pain brûlé, éclats de châtaignes,
espuma de Ste maure
Plats :
Filet de tombe snacké à l’unilatéral, patate douce en texture
ou
Croustillant de râble de lapin farci aux fruits secs,
tarte fine aux trompettes de la mort
Dessert :
Dessert des pâtissiers</td></tr>
<tr><td>Mardi 11/11</td><td>Mercredi 12/11</td><td>Jeudi 13/11</td></tr>
<tr><td>Soir</td><td>Soir : Automne
28€ Hors Boissons</td><td>Soir : Couleurs d’automne
28€ Hors Boissons</td><td>Soir</td></tr>
<tr><td>Pas de service</td><td>Amuse Bouche :
Autour du chèvre et de l’automne
Entrée:
Cappuccino de maïs, crème de ricotta
Plats :
Filet de maquereau grillé,
mousseline de topinambour, huile de café
ou
Parmentier de joue de bœuf aux champignons
en croûte d’herbes
Desserts :
Panna cotta au café, poires caramélisées
et crumble aux noix
ou
Dessert des pâtissiers</td><td>AmuseBouche :
Velouté de potimarron aux châtaignes
Entrée :
Filet de maquereau mariné cuit à la
flamme accompagné d’une purée
de pois cassé
Plat :
Ballotine de joue de bœuf braisée,
Risotto de céleri rave,
Sauce vin rouge
Desserts :
Tarte Tatin flambée au Calvados,
crème d’Isigny
ou
Dessert des pâtissiers</td><td>Pas de service</td></tr>
</table>

Novembre

semaine 47

<table>
<tr><td colspan="3">Mardi 18/11, Mercredi 19/11, Jeudi 20/11</td><td>Vendredi 21/11</td></tr>
<tr><td colspan="3">Midi : Viva Italia 23€ Hors Boissons</td><td>Midi : Menu gourmandise 23€ Hors Boissons</td></tr>
<tr><td colspan="3">Entrée :
Carpaccio de poulpe, à l’huile de basilic, copaux de parmesan et déclinaison de tomates
Plats :
Filet de bar, arancini au spianata, courgette et caviar d’aubergine, coulis de poivron rouge
ou
Osso bucco Milanaise, pâtes fraîches
Dessert :
Tiramisu</td><td rowspan="2">Entrée :
Mousse de betterave au saumon fumé, mesclun de légumes
& coulis d’orange à l’huile de noisettes
Plats :
Gambas & ST Jacques flambées au whisky, sauce crustacée
et fregola sarda aux herbes & citron confit
ou
Dos de caille rôti, cuisses confites, ses abattis en pastilla,
panisse et jus de carcasse à la coriandre
Dessert :
Paris-Brest</td></tr>
<tr><td>Mardi 18/11</td><td>Mercredi 19/11</td><td>Jeudi 20/11</td></tr>
<tr><td>Soir : Poésie d’Automne
28€ Hors Boissons</td><td>Soir : Automne
28€ Hors Boissons</td><td>Soir : Couleur d’Automne
28€ Hors Boissons</td><td>Soir</td></tr>
<tr><td>Amuse Bouche :
Cappuccino de butternut,
écume cardamome, crevette flambée,
huile de noisette
Entrée :
Filet de maquereau snacké,
beurre aux agrumes, légumes d’automne,
crumble noix aux herbes
Plat :
Joue de bœuf braisée, jus corsé,
millefeuille aux légumes
Dessert :
Pavlova revisitée au coing
et kaki gelée fine au pineau
ou
Dessert des pâtissiers</td><td>Amuse Bouche :
Autour du chèvre et de l’automne
Entrée :
Cappuccino de maïs, crème de ricotta
Plats :
Filet de maquereau grillé,
mousseline de topinambour, huile de café
ou
Parmentier de joue de bœuf aux
champignons en croûte d’herbes
Desserts :
Panna cotta au café, poires caramélisées
et crumble aux noix
ou
Dessert des pâtissiers</td><td>Amuse Bouche :
Velouté de potimarron aux châtaignes
Entrée :
Filet de maquereau mariné cuit à la flamme
accompagné d’une purée de pois cassé
Plat :
Ballotine de joue de bœuf braisée,
Risotto de céleri rave,
sauce vin rouge
Desserts :
Tarte Tatin flambée au Calvados,
crème d’Isigny
ou
Dessert des pâtissiers</td><td>Pas de service</td></tr>
</table>

Novembre

semaine 48

Mardi 25/11, Mercredi 26/11, Jeudi 27/11	Vendredi 28
Midi : **La rose le trèfle et le chardon** 23€ Hors Boissons	Midi : **Menu Douceur** 23€ Hors Boissons
Entrées Crumble de légumes, beignet de cabillaud, jaune d'œuf confit et chutney de citron **Plats** Croustillant de saumon confit à l'aneth et aux baies roses, mousseline de petits pois, butternut, beurre citronné **ou** Carré d'agneau rôti et croûte de feuille de menthe, pomme fondante, panais glacé au miel, jus à la gousse d'ail **Dessert** Bread and butter pudding	**Entrée :** Velouté de Paimpol, coco-citronnelle, bonbon de volaille au curry **Plats :** 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 à la gousse d'ail **Dessert :** Tatin d'ananas, croustillant de sésames et sorbet crème fraîche
Soir	Soir
Pas de service	**Pas de service**

Décembre

semaine 49

Mardi 02/12, Mercredi 03/12, Jeudi 04/12

Midi : Menuretourdechasse,23€ Hors Boissons

Entrée :
Terrine de sanglier maison, toastine aux condiments et confit d'oignons rouges
Plats :
Choucroute de poissons
ou
Perdrix en 2 façons, polenta aux morilles, palet de céleri aux épices
Dessert :
"Balade en sous-bois", déclinaison autour du champignon

Mardi 02/12

Soir : **Réveillondupère Noël**
75€ Boissons Incluses

Amuse Bouche:
St Jacques snackée,émulsion
et perles decaviar.
Entrée :
Cappuccino à la truffe,royale de foie gras
et parfum defèvetonka
Plats:
Médaillon de lotte,bouillon coco,
carotteslaquées
et
Filet de pigeon enkadaïf,jus à l'encre,
poireaux au nori
Dessert:
Dessert despâtissiers

Mercredi 03/12

Soir : **Noël**
75€ Boissons Incluses

Amuse Bouche :
Noix de saint Jacques, topinambour
et cacahuètes
Entrée :
Œuf parfait et sa langoustine,
jus mousseux de sa carapace,
éclats de châtaignes
Plats :
Canon de lotte en habit vert,
maki poireaux-noir, jus crémé
et
Filet de pigeon et foie gras, jus réduit,
céleri- butternut
Dessert :
Dessert des pâtissiers

Jeudi 04/12

Soir: **L'Avant Noël**
75€ Boissons Incluses

AmuseBouche:
Noix de St jacques,saucevierge et topinambour
Entrée :
Œufparfait
au velouté dechampignons et Kasha
lamellesdetruffes noires
Plats:
Blanquette de lotteauxpetits légumes d'hiver,
sauceauvinblanc
et
Tartinedepigeonneau
purée de panais,butternut rôti
moutarde de champignons
Dessert:
Dessertdespâtissiers

Vendredi 05/12

Midi : **Voyage Culinaire** 23€ Hors Boissons

Entrées :
Gambas en chaud-froid, bouillon à la citronnelle,
tartare aux perles du japon & julienne de légumes
Bouillon servi en salle
ou
Tataki de bœuf aux sésames, achard de légumes,
vinaigrette de yuzu à l'huile de truffe
Plats :
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
Dessert :
Tarte passion meringuée

Soir : **Homard et champagne** 110€ Boissons Incluses

Amuse-bouche :
Les pattes comme un tartare, espuma, granny smith
et gelée d'agrumes
Entrée :
Les coudes en ravioles en nage safranée de carapaces
Plats:
Les pinces en deux services : Royale crémeuse,
les pinces rôties façon Thermidor'
et
La queue saisie en cocotte lutée, sauce au corail,
petits légumes glacés
Desserts :
Dessert des pâtissiers

Décembre

semaine 50

Mardi 9/12, Mercredi 10/12, Jeudi 11/12

Midi : Voyage dans les fjords, 23€ Hors boissons

Entrées :
Saumon de l'Atlantique mariné à l'aneth et aux baies roses, accompagné de jeunes pousses
Plats :
Dos de cabillaud de Norvège, déclinaison de courge
ou
Médaillon de sanglier au genièvre, chou rouge braisé,
pomme en l'air garnie au chutney de marron et fruits rouges
Dessert :
Communion entre le butternut, le pain d'épices et l'orange

Vendredi 12/12

Midi : Les 2 tours, 23€ Hors boissons

Entrées:
Escabèche de maquereaux, agrumes & légumes croquants
ou
Raviole de Chabichou, crémeux de petit pois,
espuma de lait Ribot
Plats:
Pavé de merlu en écailles de chorizo, confit au beurre de safran,
tombée de légumes printaniers, sauce hollandaise au romarin
ou
Ballotine de volaille cuisson basse température,
risotto d'épeautre, asperge verte, sauce au Rancio & jus de volaille
Dessert :
Tarte soufflée au chocolat, glace dulce de leche,
tuile au grué de cacao

Mardi 09/12

Soir : **RéveillondupèreNoël**
75€ Boissons Incluses

Amuse Bouche:
St Jacques snackée,
émulsion et perles de caviar
Entrée :
Cappuccino à la truffe, royale de foie gras
et parfum de fève tonka
Plats:
Médaillon de lotte, bouillon coco,
carottes laquées
et
Filet de pigeon en kadaïf, jus à l'encre,
poireaux au nori
Dessert:
Dessert des pâtissiers

Mercredi 10/12

Soir : **Noël**
75€ Boissons Incluses

Amuse Bouche :
Noix de Saint Jacques, topinambour
et cacahuètes
Entrée :
Œuf parfait et sa langoustine, jus mousseux
de sa carapace, éclats de châtaignes
Plats :
Canon de lotte en habit vert,
maki poireaux-noir, jus crémé
et
Filet de pigeon et foie gras, jus réduit,
céleri- butternut
Dessert :
Dessert des pâtissiers

Jeudi 11/12

Soir : **L'avant Noël**
75€ Boissons Incluses

AmuseBouche:
Noix de St jacques,saucevierge et topinambour
Entrée:
Œufparfait
au velouté dechampignons et Kasha,
lamellesdetruffes noires
Plats :
Blanquette de lotteauxpetits légumes d'hiver,
sauceauvinblanc
et
Tartinedepigeonneau,
purée de panais,butternut rôti,
moutarde de champignons
Dessert:
Dessert des pâtissiers

Soir : **Homard et champagne** 110€ Boissons Incluses

Amuse-bouche :
Les pattes comme un tartare, espuma, granny smith
et gelée d'agrumes
Entrée :
Les coudes en ravioles en nage safranée de carapaces
Plats:
Les pinces en deux services : Royale crémeuse,
les pinces rôties façon Thermidor
et
La queue saisie en cocotte lutée, sauce au corail,
petits légumes glacés
Desserts :
Dessert des pâtissiers

Décembre

Semaine 51

Mardi 16/12 ,Mercredi 17/12, Jeudi 18/12	Vendredi 19/12
Midi : **Joyeux Noël** , 45€ Hors boisson	Midi : **Menu de Noël** , 45€ Hors boisson
Entrée: Œuf parfait au coulis de persil, jambon séché, céleri confit **Plats:** Escalope de foie gras aux queues de langoustines, réduction de balsamique et poire **ou** Noix de Saint-Jacques au beurre de corail, fricassé de champignons des bois, tatin de vitelotte **Dessert:** Dessert des pâtissiers	**Entrées:** Tartare de noix de saint jacques marinées aux fruits de la passion, condiment ail noir & corail **ou** Ravioles de gambas, ventrêche & champignons boutons, fondue de poireaux et cappuccino de crustacés **Plats:** Rôti de magret farci au foie gras, cocotte de légumes, jus aux essences de truffes **ou** Brie farci aux noix & noisettes, bouquet de mâche, croustillede pain **Dessert:** Dessertde Noël
Soir	Soir
Pas de service	**Pas de service**