

Restaurant d'application

LE VIEUX CARRE

Du 20 avril au 5 juin 2026



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 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 16h00 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**



LYCÉE HÔTELIER
LA ROCHELLE

Menus
Le Vieux Carré

S17

Mardi
MIDI
21/04
TSTHRA

Oeuf parfait et déclinaison d'asperges,
mouseline au siphon

**

Mignon de porc aux crevettes, jus de crustacés,
légumes de saison

**

Macaron fraise et crémeux citron vert

Mercredi
MIDI
22/04
TSTHRB

HOMMAGE AUX GRANDS CHEFS

Gargouillou de légumes et jeunes pousses

Ou

L'esprit d'une soupe VGE

**

Saumon à l'oseille, déclinaison de choux

Ou

Raviole de foie gras et champignons

**

Tarte bouquet de roses

Ou

Ispahan

S18

Mardi
MIDI
28/04
TSTHRA

Oeuf parfait et déclinaison d'asperges,
mousseline au siphon

**

Mignon de porc aux crevettes, jus de crustacés,
légumes de saison

**

Macaron fraise et crémeux citron vert

Mardi
SOIR
28/04
TProB

Prépaiement demandé : 55€ boissons incl.

MENU IMMERSIF
L'Eveil des Sens

Menu « dégustation » avec
onze mets, apéritif et vins
découverts sur place

Mercredi
MIDI
29/04
TSTHRB

HOMMAGE AUX GRANDS CHEFS

Gargouillou de légumes et jeunes pousses

Ou

L'esprit d'une soupe VGE

**

Saumon à l'oseille, déclinaison de choux

Ou

Raviole de foie gras et champignons

**

Tarte bouquet de roses

Ou

Ispahan



LYCÉE HÔTELIER
LA ROCHELLE

Menu Le Vieux Carré

S19

Mardi – Mercredi – Jeudi

MIDI

05-06-07/05

TPro

RESTONS BENEZE

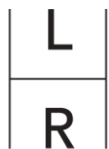
Chou farci aux moules de bouchot,
sauce mouclade

Filet de maigre sauté à l'unilatéral, sauce salicorne,
fondue de tomate, feuilleté d'asperges blanches

Ou

Onglet de bœuf, sauce Béarnaise,
pommes Amandine

Tourteau revisité,
sorbet angélique



LYCÉE HÔTELIER
LA ROCHELLE

Menu *Le Vieux Carré*

S20

Mardi – Mercredi

MIDI

12-13/05

TPro

COULEUR OCCITANE

Sardine et rouget à la barigoule d'artichauts,
Tatin d'oignon rouge

Filet de loup à la plancha, riz camarguais,
sauce vierge

Ou

Filet de canard au citron confit,
garniture catalane et pommes sautées

Gratin aux abricots, noisettes caramélisées,
glace romarin



LYCÉE HÔTELIER
LA ROCHELLE

S21

Menu
Le Vieux Carré

Mardi

SOIR

19/0

TProB

Prépaiement demandé : 55€ boissons incl.

MENU IMMERSIF

L'Eveil des Sens

**Menu « dégustation » avec
onze mets, apéritif et vins
découverts sur place**

Mercredi - Jeudi

MIDI

20-21/05

TPro

MENU SURPRISE

Vendredi

MIDI

22/05

1Pro

MENU ODE VEGETALE

Le poivron

Samossa de piperade, pickles et ketchup de piquillos

La courgette

Ronde, longue et en fleur. Dans l'esprit d'un petit farci niçois,

La fleur en tempura, jus réduit dans l'esprit d'une barigoule

La carotte

Tarte fine parmesan-sésames, carotte curry en texture

et gel céleri-coriandre

Le petit pois

En gnocchi, crémeux et frais au bouillon,

syphon au bleu de Gex, huile d'Espelette

...

La betterave

« Inspiration du chef Julien Bergua, Le Relais des Aryelets à Aulon »

Vacherin betterave-mûre, coulis de mûre

et sorbet orange-betterave

S22

Vendredi

MIDI

29/05

1Pro

MENU INSPIRATION

*Menu créé par les élèves
Les plats seront des inspirations
des plats signatures des chefs étoilés*

S23

Vendredi

MIDI

05/06

1Pro

MENU ODE VEGETALE

Le poivron

Samossa de piperade, pickles et ketchup de piquillos

**

La courgette

Ronde, longue et en fleur. Dans l'esprit d'un petit farci niçois,
La fleur en tempura, jus réduit dans l'esprit d'une barigoule

**

La carotte

Tarte fine parmesan-sésames, carotte curry en texture
et gel céleri-coriandre

**

Le petit pois

En gnocchi, crémeux et frais au bouillon,
syphon au bleu de Gex, huile d'Espelette

...

La betterave

« Inspiration du chef Julien Bergua, Le Relais des Aryelets à Aulon »

Vacherin betterave-mûre, coulis de mûre
et sorbet orange-betterave