LYCÉE HÔTELIER
LA ROCHELLE

# LE VIEUX CARRÉ

SEMAINE

# 45

**Réservations sur le site lycee-hotelier.fr, ou au 05 46 44 90 42**

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.

## MARDI 3 NOVEMBRE 2026 • SOIR

RIVIERA E DOLCE VITA

**Amuse-bouche :** Arancini

**ENTRÉE**

Carpaccio de daurade à l'italienne

**PLAT**

Osso Bucco, gremolata et risotto à la Milanese

**DESSERTS**

Cannoli Sicilien

Ou

Dessert du pâtissier

**28 € • HORS BOISSONS**

## MERCREDI 4 NOVEMBRE 2026 • SOIR

AUTOMNE

**Amuse-bouche :** Crème de potiron, raviole de chèvre

**ENTRÉE**

Tartare de dorade aux agrumes

**PLAT**

Parmentier de joue de bœuf aux champignons en croûte d'herbes

**DESSERTS**

Millefeuille à la vanille et caramel beurre salé, fruit flambé

Ou

Dessert du pâtissier

**28 € • HORS BOISSONS**

LYCÉE HÔTELIER
LA ROCHELLE
# LE VIEUX CARRÉ

SEMAINE
## 45

**JEUDI 5 NOVEMBRE 2026 • SOIR**

AU CŒUR DE L'AUTOMNE

**Amuse-bouche :** Velouté de potimarron - gressin maison

**ENTRÉE**

Tartare de dorade mariné aux agrumes, salade d'herbes et fleurs

**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 du pâtissier

**28 € • HORS BOISSONS**

**VENDREDI 6 NOVEMBRE 2026 • MIDI**

**ENTRÉE**

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

**23 € • HORS BOISSONS**

LYCÉE HÔTELIER
LA ROCHELLE
# LE VIEUX CARRÉ

SEMAINE
# 46

**MARDI 10 NOVEMBRE 2026 • SOIR**

RIVIERA E DOLCE VITA
**Amuse-bouche :** Arancini
**ENTRÉE**
Carpaccio de daurade à l'italienne
**PLAT**
Osso Bucco, gremolata et risotto à la Milanese
**DESSERTS**
Cannoli Sicilien
Ou
Dessert du pâtissier

**28 € • HORS BOISSONS**

**JEUDI 12 NOVEMBRE 2026 • SOIR**

AU CŒUR DE L'AUTOMNE
**Amuse-bouche :** Velouté de potimarron - gressin maison
**ENTRÉE**
Tartare de dorade mariné aux agrumes, salade d'herbes et fleurs
**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 du pâtissier

**28 € • HORS BOISSONS**

**VENDREDI 13 NOVEMBRE 2026 • MIDI**

**ENTRÉE**
Tartare d'huîtres et bar, Roseval & Granny Smith, croustillant de rillons, coulis de mâche
**PLATS**
Filet de maigre vapeur, émulsion marinière et carottes dans tous ses états
Ou
Croustillant de râble de lapin dans l'esprit d'une « Saltimbocca », tagliatelles fraîches & gremolata
**DESSERTS**
Tarte amandine pistache-abricot, crème glacée pistache et coulis d'abricot
Ou
Dessert des pâtissiers

**23 € • HORS BOISSONS**

LYCÉE HÔTELIER
LA ROCHELLE

# LE VIEUX CARRÉ

SEMAINE

## 47

**MARDI 17 NOVEMBRE 2026 • MIDI**
**JEUDI 19 NOVEMBRE 2026 • MIDI**

VIVA ITALIA

**ENTRÉE**

Carpaccio de poulpe, à l'huile de basilic, copeaux de parmesan et déclinaison de tomate

**PLATS**

Filet de bar, arancini au spianata, courgette et caviar d'aubergine, coulis de poivron rouge

Ou

Osso bucco Milanaise, pâtes fraîches

**DESSERT**

Tiramisu

**23 € • HORS BOISSONS**

**MERCREDI 18 NOVEMBRE 2026 • SOIR**

AUTOMNE

**Amuse-bouche :** Crème de potiron, raviole de chèvre

**ENTRÉE**

Tartare de dorade aux agrumes

**PLAT**

Parmentier de joue de bœuf aux champignons en croûte d'herbes

**DESSERTS**

Millefeuille à la vanille et caramel beurre salé, fruit flambé

Ou

Dessert du pâtissier

**28 € • HORS BOISSONS**

**VENDREDI 20 NOVEMBRE 2026 • MIDI**

**ENTRÉE**

Mousse de betterave au saumon fumé, mesclun de légumes & coulis d'orange à l'huile de noisette

**PLATS**

Gambas & St Jacques flambées au whisky, sauce crustacés et fregola sarda aux herbes & citron confit

Ou

Dos de caille rôti, cuisses confites, ses abattis en pastilla, panisse et jus de cuisson à la coriandre

**DESSERTS**

Paris-Brest

Ou

Dessert des pâtissiers

**23 € • HORS BOISSONS**

LYCÉE HÔTELIER
LA ROCHELLE

# LE VIEUX CARRÉ

SEMAINE

## 48

**MARDI 24 NOVEMBRE 2026 • MIDI**
**MERCREDI 25 NOVEMBRE 2026 • MIDI**
**JEUDI 26 NOVEMBRE 2026 • MIDI**

LA ROSE, LE TRÈFLE ET LE CHARDON

**ENTRÉE**

Crumble de légumes, beignet de cabillaud et jaune d'œuf confit et chutney de citron

**PLATS**

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, panais glacé au miel, jus à la gousse d'ail

**DESSERT**

Bread and butter pudding

**23 € • HORS BOISSONS**

**VENDREDI 27 NOVEMBRE 2026 • MIDI**

**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, pommes fondantes et moelleux d'aubergine au citron confit, jus perlé à la gousse d'ail

**DESSERTS**

Tatin d'ananas, croustillant de sésames et sorbet crème fraîche

Ou

Dessert des pâtissiers

**23 € • HORS BOISSONS**

LYCÉE HÔTELIER
LA ROCHELLE
# LE VIEUX CARRÉ

SEMAINE
# 49

**MARDI 1 DÉCEMBRE 2026 • MIDI**
**MERCREDI 2 DÉCEMBRE 2026 • MIDI**
**JEUDI 3 DÉCEMBRE 2026 • MIDI**

RETOUR DE CHASSE

**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, palets de céleri aux épices

**DESSERT**
« Balade en sous-bois », déclinaison autour du champignon

**23 € • HORS BOISSONS**

**MARDI 1 DÉCEMBRE 2026 • SOIR**

LE RÉVEILLON DU PÈRE NOËL

**Amuse-bouche :** Carpaccio de Saint-Jacques, perles de caviar

**ENTRÉE**
Œuf parfait, queues de langoustines sautées, bisque de carapaces

**POISSON**
Nage de sole crémeuse au safran et coquillages, petits légumes

**VIANDE**
Filet de bœuf Wellington

**DESSERT**
Dessert de Noël

**75 € • BOISSONS COMPRISES (Prépaiement demandé)**

**MERCREDI 2 DÉCEMBRE 2026 • SOIR**

FÊTES

**Amuse-bouche :** Noix de Saint-Jacques en bouillon de topinambour

**ENTRÉE**
Œuf parfait, mousseline de chou-fleur, écume citronnée et caviar

**POISSON**
Paupiette de sole, maki poireaux-nori, jus d'arêtes crémé

**VIANDE**
Tournedos et son foie gras, jus réduit, céleri-butternut

**DESSERT**
Dessert du pâtissier
Ou

**75 € • BOISSONS COMPRISES (Prépaiement demandé)**

LYCÉE HÔTELIER
LA ROCHELLE
# LE VIEUX CARRÉ

SEMAINE
# 49

## JEUDI 3 DÉCEMBRE 2026 • SOIR

LA MAGIE DE NOËL
**Amuse-bouche :** Tartare de St Jacques aux saveurs exotiques
**ENTRÉE**
Œuf parfait aux 2 « caviars », crémeux de roquette
**PLATS**
Vol-au-vent à la sole, champignons et crevettes, sauce au Riesling
Ou
Tournedos sauté, pomme Anna, sauce au whisky tourbé
**DESSERT**
Dessert des petits lutins

**75 € • BOISSONS COMPRISES (Prépaiement demandé)**

## VENDREDI 4 DÉCEMBRE 2026 • MIDI

**ENTRÉE**
Gambas en chaud-froid : bouillon à la citronnelle, tartare aux perles du Japon & julienne de légumes
**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
**DESSERTS**
Tarte passion meringuée
Ou
Dessert des pâtissiers

**23 € • HORS BOISSONS**

## VENDREDI 4 DÉCEMBRE 2026 • SOIR

MENU TOUT HOMARD & CHAMPAGNES CATTIER

**MENU DEGUSTATION**
Tartare de pâtes Kalamansi et huîtres
***
Raviole ouverte de coudes en écume de miso blanc, pak-choi
***
Pinces en deux services, l'une dans un bouillon japonais, l'autre en Panko
***
La queue grillée, algues, sauce corail et mini légumes
***
Dessert de nos pâtissiers

*1 coupe de Champagne en accord avec chaque plat*

**110 € • BOISSONS COMPRISES (Prépaiement demandé)**

LYCÉE HÔTELIER
LA ROCHELLE

# LE VIEUX CARRÉ

SEMAINE

# 50

**MARDI 8 DÉCEMBRE 2026 • MIDI**
**MERCREDI 9 DÉCEMBRE 2026 • MIDI**
**JEUDI 10 DÉCEMBRE 2026 • MIDI**

VOYAGE DANS LES FJORDS

**ENTRÉE**

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 (courge spaghetti, mousseline de butternut, potimarron rôti)

Ou

Médaillon de sanglier au genièvre et chou rouge braisé, pomme en l'air (pomme fruit) garnie au chutney de marron et fruits rouges

**DESSERT**

Communion entre le butternut, le pain d'épices et l'orange

**23 € • HORS BOISSONS**

**MARDI 8 DÉCEMBRE 2026 • SOIR**

LE RÉVEILLON DU PÈRE NOËL

**AMUSE-BOUCHE**

Carpaccio de Saint-Jacques snackées, perles de caviar

**ENTRÉE**

Œuf parfait, queues de langoustines sautées, bisque de carapaces

**POISSON**

Nage de sole crémeuse au safran et coquillages, petits légumes

**VIANDE**

Filet de bœuf Wellington

**DESSERT**

Dessert de Noël

**75 € • BOISSONS COMPRISES (Prépaiement demandé)**

**MERCREDI 9 DÉCEMBRE 2026 • SOIR**

FÊTES

**AMUSE-BOUCHE**

Noix de Saint-Jacques en bouillon de topinambour

**ENTRÉE**

Œuf parfait, mousseline de chou-fleur, écume citronnée et caviar

**POISSON**

Paupiette de sole, maki poireaux-nori, jus d'arêtes crémé

**VIANDE**

Tournedos et son foie gras, jus réduit, céleri-butternut

**DESSERT**

Dessert des pâtissiers

**75 € • BOISSONS COMPRISES (Prépaiement demandé)**

LYCÉE HÔTELIER
LA ROCHELLE

# LE VIEUX CARRÉ

SEMAINE

# 50

## JEUDI 10 DÉCEMBRE 2026 • SOIR

LA MAGIE DE NOËL

**AMUSE-BOUCHE**

Tartare de St Jacques aux saveurs exotiques

**ENTRÉE**

Œuf parfait aux 2 « caviars », crémeux de roquette

**POISSON**

Vol-au-vent à la sole, champignons et crevettes, sauce au Riesling

**VIANDE**

Tournedos sauté, pomme Anna, sauce au whisky tourbé

**DESSERT**

Dessert des petits lutins

**75 € • BOISSONS COMPRISES (Prépaiement demandé)**

## VENDREDI 11 DÉCEMBRE 2026 • MIDI

**ENTRÉE**

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

**DESSERTS**

Tarte soufflée au chocolat, glace dulce de leche, tuile au grué de cacao

Ou

Dessert des pâtissiers

**23 € • HORS BOISSONS**

## VENDREDI 11 DÉCEMBRE 2026 • SOIR

MENU TOUT HOMARD & CHAMPAGNES CATTIER

**MENU DEGUSTATION**

Tartare de pâtes Kalamansi et huîtres

***

Raviole ouverte de coudes en écume de miso blanc, pak-choi

***

Pinces en deux services, l'une dans un bouillon japonais, l'autre en Panko

***

La queue grillée, algues, sauce corail et mini légumes

***

Dessert de nos pâtissiers

*1 coupe de Champagne en accord avec chaque plat*

**110 € • BOISSONS COMPRISES (Prépaiement demandé)**

LYCÉE HÔTELIER
LA ROCHELLE
# LE VIEUX CARRÉ

SEMAINE
# 51

**MARDI 15 DÉCEMBRE 2026 • MIDI**
**MERCREDI 16 DÉCEMBRE 2026 • MIDI**
**JEUDI 17 DÉCEMBRE 2026 • MIDI**

JOYEUX NOËL
**MENU DEGUSTATION**
Œuf parfait au coulis de persil, jambon séché, céleri confit
***
Escalope de foie gras aux queues de langoustines, réduction de balsamique et poire
***
Noix de Saint-Jacques au beurre de corail, fricassée de champignons des bois, Tatin de vitelotte
***
Dessert des pâtissiers
Mignardises

**45 € • HORS BOISSONS (Prépaiement demandé)**

**VENDREDI 18 DÉCEMBRE 2026 • MIDI**

FETES DE NOEL
**MENU DEGUSTATION**
Tartare de noix de Saint-Jacques marinées aux fruits de la passion, condiment ail noir & corail
***
Ravioles de gambas, ventrêche & champignons boutons, fondue de poireaux et cappuccino de crustacés
***
Rôti de magret farci au foie gras, cocotte de légumes, jus aux essences de truffes
***
Brie farci aux noix & noisettes, bouquet de mâche, croustille de pain
***
Dessert des pâtissiers

**45 € • HORS BOISSONS (Prépaiement demandé)**