



Mois de

Novembre 2024

LYCÉE des MÉTIERS de l'HÔTELLERIE et du TOURISME

"Archipel Guadeloupe - Violetta CHAVILLE"

97190 LE GOSIER

RESERVATION Tél : 05 90 85 28 95 Email : resa@lhtgosier.com

[www.lhtgosier.com/Nos Restaurants](http://www.lhtgosier.com/Nos_Restaurants)

| Jour | Application – le Saint Félix MIDI | Application – le Saint Félix SOIR |
|-----------------------------------|--|---|
| <p>Mardi 5 Novembre</p> | <p style="text-align: center;"><u>Menu à 22.00 € - Boissons comprises</u></p> <p style="text-align: center;">« Bourgogne »</p> <p>Aiguillettes de poulet à la crème, tuile de pain d'épices moutardée. --O--</p> <p>Estouffade de bœuf bourguignonne, gratin et choux fleur. --O--</p> <p>Poire pochée, sorbet et coulis cassis à l'anis.</p> | <p style="text-align: center;"><u>Menu à 25.00 € - Hors boissons</u></p> <p style="text-align: center;">"Voyage A.-I. aux caraïbes"</p> <p>Accras de morue - Bannann pézéz pikliz --O--</p> <p>Pâté en pot ou</p> <p>Bajan Cheesy Tomato and Okra Tart --O--</p> <p>"Darne de dorade grillée Sauce caraïbes Purée mousseline de carottes et frites d'igname" ou</p> <p>Jerk Chiken Pinapple safron rice --O--</p> <p>Banane flambée et son Sorbet coco maison ou</p> <p>Postre de tres leche</p> |
| <p>Mercredi 6 novembre</p> | <p style="text-align: center;"><u>Menu à 25.00 € - Boissons comprises</u></p> <p style="text-align: center;">Ouverture de pêche au lambi</p> <p>AB: Verrine de lambi --O--</p> <p>Ouassous cocktail ou</p> <p>Tartare de thon --O--</p> <p>Filet de poulet sauté sauce au lambi couleur or --O--</p> <p>Une passion de panacotta à la vanille</p> |  |

| Jour | Application – le Saint Félix MIDI | Application – le Saint Félix SOIR |
|-----------------------------------|--|---|
| <p>Jeudi 7 novembre</p> |  | <p><u>Menu à 30.00 € - Hors boissons</u> Les saveurs de la cuisine italienne ou le soufflé de la Dolce Vita.</p> <p>Amuse-bouche : le poivron mariné et carpaccio de veau. --o-- Cannelloni aux poissons et au poulpe. --o-- Saltimbocca, choux romanesco, linguines truffées. --o-- Plateau de fromage --o-- Tiramisu, panna cotta citron, sorbet mozzarella.</p> |
| <p>Vendredi 8 novembre</p> |  | <p><u>Menu à 30.00 € - Hors boissons</u></p> <p>Velouté de moules, chantilly au safran pays --o-- Paupiette de poisson lion au citron confit, émulsion à la vanille, asperges vertes juste sautées, riz au safran pays --o-- Poulet label rouge rôti sur sa carcasse, découpé devant vous, jus aux parfums des îles, pommes dauphines, tian de légumes --o-- Profiteroles : Choux et son craquelin pays, glace vanille maison, sauce chocolat traditionnelle</p> |
| <p>Mardi 12 novembre</p> | <p><u>Menu à 22.00 € - Boissons comprises</u> Bretagne</p> <p>Flan de crabe, écume de moules de Bouchots au safran Péyi. --o-- Médaille de porc au cidre, quinoa et légumes glacés --o-- Crêpes flambées, sorbet poire et caramel beurre salé.</p> |  <p><small>© Fleurent/Sucre salé / Cuisine Actuelle</small></p> |

| Jour | Application – le Saint Félix MIDI | Application – le Saint Félix SOIR |
|------------------------------------|--|---|
| <p>Mardi 19 novembre</p> | <p><u>Menu à 22.00 € - Boissons comprises</u> Grand-Est</p> <p>Quiche Lorraine, petite salade à la saucisse de Rétel. --o-- Fricassée de volaille au Riesling, spaëtzles et choux. --o-- Panna cotta coulis de Myrtilles.</p> |  |
| <p>Mercredi 20 novembre</p> | <p><u>Menu à 22.00 € - Boissons comprises</u></p> <p>Tomate Mozzarella --o-- Daurade en croûte d'herbe, beurre blanc floral, Mille-feuille de pomme de terre, légumes de saison. --o-- Floraison de choux à l'eau de rose</p> |  |
| <p>Vendredi 22 novembre</p> | <p><u>Menu à 25.00 € - Hors boissons</u> « Les vins nouveaux »</p> <p>Jambon en croute, sauce corsée à la fête à tonka. Gratins et wok pays --o-- Les rognons de veau à la moutarde flambée devant vous. Gratins, wok pays --o-- Les mignardises par la cuisine et la salle : le chou et son craquelin, Une boisson chaude pays à vos goûts, et douceurs de la salle</p> |  |
| <p>Mardi 26 novembre</p> | <p><u>Menu à 22.00 € - Boissons comprises</u> « Auvergne/Rhône Alpes »</p> <p>Saucisson brioché, roquette et cervelle de Canut. --o-- Quenelles de poisson sauce Nantua, pommes de terre légère façon truffade. --o-- Croustillant chocolat aux pralines roses.</p> |  |

| Jour | Application – le Saint Félix MIDI | Application – le Saint Félix SOIR |
|-----------------------------|--|--|
| Mercredi 27 novembre | <p align="center"><u>Menu à 25.00 € - Boissons comprises</u></p> <p align="center">Ouverture de pêche au lambi</p> <p align="center">AB: Verrine de lambi --o--</p> <p align="center">Tartare de thon --o--</p> <p align="center">Filet de poulet sauté sauce au lambi couleur or --o--</p> <p align="center">Une passion de panacotta à la vanille</p> | <p align="center"><u>Application – le Saint Félix SOIR</u></p> <p align="center"><u>Menu à 25.00 € - Hors boissons</u></p> <p align="center">CARTE BRASSERIE</p> <p align="center">Pâté en croûte, pommes Pistaches ou Œufs Meurette --o--</p> <p align="center">Pavé de saumon sauté, sauce choron, gratin --o--</p> <p align="center">Côte de Bœuf sauce béarnaise, royal --o--</p> <p align="center">Forêt noire ou Saint honoré revisité</p> |
| Vendredi 29 novembre |  | <p align="center"><u>Menu à 30.00 € - Hors boissons</u></p> <p align="center">Accras de légumes pays --o--</p> <p align="center">Déclinaisons terre et mer de ravioles, émulsion d'agrumes, croustillant aux herbes --o--</p> <p align="center">La côte de bœuf pays préparé devant vous, sauce béarnaise ou choron, gratin de giraumon, wok de légumes --o--</p> <p align="center">Le buffet de dessert : chaud, froid et tiède</p> |

Service réservation ouvert du lundi au vendredi de 8h00 à 12h00 et de 13h à 15h.

Site internet : www.lhtgosier.com – Vous pouvez réserver en ligne à partir du site !

Horaires : Déjeuner à 12h15 précise / Diner à 19h15 précise

Modes de règlements : Nous vous demandons de régler de préférence par carte bancaire ou chèque

Nous vous rappelons que pour des raisons pédagogiques, il ne nous est pas possible d'accueillir les personnes accompagnées d'enfants de moins de 12 ans. Par ailleurs, aucun tarif « enfant » ne sera accordé.

Merci de vous conformer aux règles de l'Établissement et d'adopter une tenue correcte.

