


Menus Février 2018

Jour	Application - le Saint Felix MIDI	Application - le Saint Felix SOIR	Bistrot MIDI	Initiation 1 MIDI	Initiation 2 MIDI
Jeudi 01 Février	Menu à 20.00 € - Hors boissons <u>- LA RÉUNION</u> - Samoussas de boeuf, Sauce à la menthe , crudité - Cari de poulet ,riz basmati , rougail de tomate , raïta - Salade de fruits exotiques ,glace à la mangue	Menu à 20.00 € Hors boissons <u>- Les prémices du Nouvel An Chinois.</u> - Amuse-bouche : Gyoza au porc et poulet. - Din sum aux crevettes et crabes. - Filet mignon laqué au miel et graines de sésames, riz aux champignons noirs et pousses de bambou. - Rouleau de printemps aux fruits.	Menu à 16.00 € Boissons comprises - Tomate farcie au brocciu - Stufatu de porc - Tarte tatin glace vanille	XXX	XXX
Vendredi 02 Février	Menu à 20.00 € Hors Boissons - Melon rafraichi - Entrecôte Double grillée, Sauce Béarnaise, Tubercules château/ fagot de haricots verts - Charlotte à la mangue Petits Fours.	XXX	XXX	XXX	XXX
Mardi 06 Février	Menu à 20.00 € Hors Boissons - Saumon gravlax et blinis (salle découpe) - Tranchette de dorade, sauce mikado, gratin de fruits à pain, flan de tomates, courgettes. - Tarte amandes abricots.	Menu à 25.00 € Hors boisson <u>" Escapade au royaume de Belgique "</u> AB - Cromesquis de légumes, coulis de petits pois E - Tagliatelles d'asperges vertes et œuf mollet P - Filet de sole à l'Ostendaise, Barquette d'endive et riz aux filament de légumes Ou Poulet rôti à la bière, Petits légumes et ail confit à la bière D - Tarte au fromage blanc et spéculoos	XXX	Menu à 14.00 € Boissons comprises - Salade frisée aux champignons, jambon fumé et pigeons - Fricassée de veau à l'ancienne - Charlotte aux poires crème de chocolat noisette	XXX

<p><i>Mercredi 07 Février</i></p>	<p>XXX</p>	<p>Menu à 20.00 € Hors boissons - Cuisine Innovante - Pressé de lapin aux pruneaux, fil de porto et mousse aérienne de sauce soja, maki au saumon - filet de poisson lion, gingembre et citronnelle en fine croute, sauce hollandaise, risotto crémeux - Illusion de l'oeuf au plat, mangue coco et chantilly framboise, coeur de litchi, crumble de palets bretons</p>	<p>XXX</p>		<p>XXX</p>
<p><i>Jeudi 08 Février</i></p>	<p>Menu à 20.00 € - Hors Boissons - Bourgogne - Cassolette d'escargot aux champignons - Boeuf bourguignon, riz arlequin, légumes glacés - Poire belle dijonnaise, glace</p>	<p>XXX</p>	<p>XXX</p>	<p>XXX</p>	<p>XXX</p>

Vacances de **CARNIVAL**

<p><i>Jeudi 22 Février</i></p>	<p>Menu à 20.00 € Hors boissons - Rhône Alpes - Salade lyonnaise - Truite à la grenobloise, pomme de terre farci aux herbes, champignons sautés - Plateau de fromages - Bugnes lyonnaise, fruits rouges.</p>	<p>Menu à 20.00 € Hors boissons - Living in América... - Amuse-bouche : Hot dog revue et corrigé. - Cassolette de homard du Brunswick. - Jambon grillé sauce barbecue, potatotes, maïs. - Cheese cake au citron.</p>	<p>Menu à 16.00 € Boissons comprises - Entrée du Jour - Escalope de thon au gingembre et agrumes, gratin de Christophine - Petit pot de crème</p>	<p>XXX</p>	<p>XXX</p>
<p><i>Lundi 26 Février</i></p>	<p>Menu à 20.00 € Hors boissons - Repas thématique - Réaliser une prestation traiteur</p>	<p>XXX</p>	<p>XXX</p>	<p>XXX</p>	<p>XXX</p>

<p>Mardi 27 Février</p>	<p>Menu à 20.00 € Hors boissons</p> <ul style="list-style-type: none"> - Amuse-bouche. - Tarte du pêcheur. - Lentilles et porc roussi. - Variation de ChouX 	<p>Menu à 25.00 € hors boissons " Viaje a Argentina "</p> <p>Albondigas (boulette de bœuf à la sauce tomate) / Empanadas</p> <p>Salade quinoa au poulet fumé, Gâteau de filet de merlu et sa crème de betteraves</p> <p>Pavé de saumon au miel et sésame, Tagliatelles fraîches aux 3 couleurs Ou Côte de bœuf grillée aux 2 sauces, Farandole de légumes</p> <p>Alfajores au chocolat noir, Banana bread (gâteau à la banane)</p>	<p>XXX</p>	<p>Menu à 14.00 € Boissons comprises</p> <ul style="list-style-type: none"> - Terrine aux deux saumons. - Tagine de poulet coriandre, carottes glacées, semoule. - Tarte au citron meringuée. 	<p>XXX</p>
<p>Mercredi 28 Février</p>	<p>Menu à 25.00 € Hors Boissons</p> <ul style="list-style-type: none"> - REPAS THEMATIQUE - Croquette d'agneau salade et beignet crevette - Riz djondjon gigot d'agneau farcis aux champignons Ou papilote de saumon sauce agrume pomme vapeur - Assortiment de dessert 	<p>XXX</p>		<p>XXX</p>	<p>XXX</p>

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

Service réservation ouvert du Lundi au Vendredi de 8h00 à 12h00 et de 13h à 15h
Site Internet : www.lhtgosier.com
Vous pouvez maintenant réserver en ligne directement sur le site !

ATTENTION

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 votre compréhension

Restaurant d'Application «Saint Félix»
Déjeuner : 12 h 15 précises
Dîner : 19 h 15 précises

MODES DE PAIEMENT

Nous vous remercions de régler de préférence par carte ou chèque