



# Menus de Janvier 2019



**LYCÉE des MÉTIERS de l'HÔTELLERIE et du TOURISME**  
97190 LE GOSIER

**RESERVATION Tél : 05 90 85 28 95 Email : [resa@lhtgosier.com](mailto:resa@lhtgosier.com)**

Jour	Application - Le Saint Felix MIDI	Application - Le Saint Felix SOIR	Initiation 1 MIDI	Initiation 2 MIDI
Mardi 08 janvier		<p>Menu à 20.00€ - Hors Boissons- " Dîner en Trompe OEil " - Panna cotta basilic noisette Coulis de tomates et Tempura de christophine- Potage betterave - Cèleri et noix de cajou- Mille feuilles de Loup caraïbes aux 3 légumes Ou Profiteroles d'entrecôtes sauce kako pays Petits légumes glacés au vinaigre d'ananas - Tartare de fruits à la citronnelle Crumble au spéculos et glace au rhum vieux Ou Omelette façon norvégienne</p>	<p>MENU à 14.00€ - Boissons comprises- Assiette de charcuterie- Cuisse de poulet farci, légumes vapeur puis poêlés / spaghetti - Galette des rois</p>	XXX
Jeudi 10 janvier	<p>Menu à 20.00 € - Hors boissons- Île de France - Potage saint germain- Steak au poivre ,pomme Pont Neuf, champignons farcis ,mâche - assiette de fromages- Paris Brest</p>	<p>Menu à 20.00€ - Hors Boissons- Le végan.- Amuse-bouche : croustillant d'aubergines coulis aux herbes.- Carpaccio de légumes, émulsion carotte giraumon, Riz façon Cantonnais au tofu, escalopes de quinoa et poêlée de légumes au soja.- Granité de melon, panna cotta, banane rôtie</p>		<p>MENU à 14.00€ - Boissons comprises- Crêpes farcies au jambon ou assiette de charcuterie- Pavé de daurade vapeur Riz légumes- Galette des rois</p>

Jour	Application - le Saint Felix MIDI	Application - le Saint Felix SOIR	Initiation 1 MIDI	Initiation 2 MIDI
Vendredi 11 janvier	Menu à 20.00 € - Hors boissons- Entrée du jour- Cigarette de poulet au chorizo dégraissé, tombée d'épinard et champignons émincés, Sauce chorizo crémée- Tarte amandine avec frangipane de Pomme de Terre	XXX 	XXX	XXX
Lundi 14 janvier	XXX		Menu à 14.00 € - Boissons comprises- Brandade de morue au beurre de cives- Duo de poule et poulet en colombo, Riz à l'indienne revisité- Assiette de salade verte- Pêches flambées	XXX
Mardi 15 janvier	XXX	Menu à 20.00€ - Hors Boissons- " France - Brésil au palais " - Polenta frite sauce tomato-basilic - Mesclun de crevettes à l'émulsion de coco et pointes d'asperges- Filet de rouget à la plancha, Croquettes de bananes jaunes Ou Feijoada julienne de choux vert et haricots noirs - Brigadeiro Coulis de framboises Ou Bavarois rubané - Tuiles aux amandes	XXX	XXX

Jour	Application - le Saint Felix MIDI	Application - le Saint Felix SOIR	Initiation 1 MIDI	Initiation 2 MIDI
Jeudi 17 janvier	Menu à 20.00 € - Hors boissons- Aquitaine- Melon et sa chiffonnade de jambon de Bayonne ( r)- Confit de canard, pomme sautée, fagot de haricots vert, mesclun - Cannelé bordelais	Menu à 20.00€ - Hors Boissons- Le Food Pairing.- Amuse-bouche : poivron vert, persil, bonite crue sauce Chimichuri.- Tomate, betterave rouge et lieu jaune en bouillon.- Porc tendre et mousseline de butternut.- Compote de figues au chocolat.		
Vendredi 18 janvier	Menu à 20.00 € - Hors boissons- Entrée du jour- Paupiette de saumon farci à la mousseline de poisson blanc, Tian de légumes, sauce aux herbes- Assiette de fruit présentée comme un quartier de tarte, chantilly allégée	XXX		
Lundi 21 janvier	XXX	XXX	Menu à 16.00 € - Boissons comprises- Assiette de saumon fumé- Navarin d'agneau / Mousseline au deux bananes- Flanc au coco / Petits fours sec	XXX
Mardi 22 janvier	XXX	Menu à 20.00€ - Hors Boissons- " Saveurs mêlées d'Haïti "- Bouchée Mayi-Djon-djon et Thon rouge- Accras de malangas/morue et pickliz - Vivaneau grillé sauce créole, Riz et sauce pois noirs Ou Griot de porc aux oignons Purée d'igname, Achard de légumes Port-au-Prince- Pain patate et sorbet coco	XXX	XXX

Jour	Application - le Saint Felix MIDI	Application - le Saint Felix SOIR	Initiation 1 MIDI	Initiation 2 MIDI
Mercredi 23 janvier	XXX	XXX	XXX	Menu à 16.00 € - Boissons comprises- Potage julienne darblay- Sole tropicale bonne femme Bouquetière de légumes- Crêpes flambées
Jeudi 24 janvier	Menu à 20.00 € hors boissons- LA GUADELOUPE - Assiette créole- Ragout de porc, purée d'igname et ses pois d'angoles- Buche de noel à l'ananas, ananas flambés ,glace au coco	Menu à 20.00€ - Hors Boissons- La Dolce Vita.- Amuse-bouche : poivrons marinés.- Rizotto Gongonzola et noix de Lombardie.- Saltimbocca à la Romana.- Torta della Nona, baba limoncello, sorbet Ricotta.	Menu à 20.00 € Boissons comprises- Goujonnettes de Vivaneau sauce tartare- Pavé de saumon sauce choron, gratin de Fruit à pain- Dessert du jour	XXX
Vendredi 25 janvier	Menu à 20.00 € - Hors boissons- Entrée du jour- Tartare de boeuf au couteau, pomme de terre au four, crème ciboulette- Pizza dessert sans gluten aux fruits	XXX	XXX	Menu à 16.00 € - Boissons comprises- Potage julienne darblay- Sole tropicale bonne femme Bouquetière de légumes- Crêpes flambées
Lundi 28 janvier		XXX	Menu à 16.00 € - Boissons comprises - Saucisson en brioche - Sauce Bigarade- Entrecôte double sautée et flambée à l'antillaise, dauphine de tubercules, Légumes provençale- Poire Belle Hélène	XXX
Mardi 29 janvier		Menu à 20.00€ - Hors Boissons- " Épopée gourmande à l'Est " - Petits Cornets de jambon à la Russe aux légumes de terroir- Salade de magret fumé et polenta au parmesan- Kouloubiac de poisson émulsion à la ciboulette, Duo de patates vapeur Ou Escalopes de dinde à la Hongroise, Tagliatelles fraîches aux herbes- Gâteau de crêpes russe fourré à la confiture de lait Ou Gâteau yaourt et chocolat chaud à la cannelle	XXX	Menu à 14.00 € - Boissons comprises- Feuilleté au fromage- Ragoût de boeuf au vin rouge, écrasée de patate douce- Galette des rois/amandine

Jour	Application - le Saint Felix MIDI	Application - le Saint Felix SOIR	Initiation 1 MIDI	Initiation 2 MIDI
Jeudi 31 janvier	Menu à 20.00 € hors boissons - Examen : <b>Menu non communicable à l'avance</b>	Menu à 20.00€ - Hors Boissons - Préparatifs du Nouvel An chinois. « Année du Cochon » - Amuse-bouche. - Nems et bouchées vapeur. - Mignon de porc laqué à l'aigre douce, riz contonais, légumes au bouillon. - Sorbet thé vert, sablé aux amandes, rouleau de printemps aux fruits sur gelée de litchi.	XXX	XXX



Bonne Année 2019



**Service réservation ouvert du Lundi au Vendredi de 8h00 à 12h00 et de 13h à 15h**  
 Site Internet : [www.lhtgosier.com/Menu/Nos restaurants](http://www.lhtgosier.com/Menu/Nos%20restaurants)  
 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