

Menus de Avril 2019



Jour	Application - Le Saint Felix MIDI	Application - Le Saint Felix SOIR	Initiation 1 MIDI	Initiation 2 MIDI
Mardi 02 avril	Menu à 16.00 € - Boissons comprises Crème de lentilles oeuf poché mousse au lard Goujonnette de marlin pâte fraîche sauce napolitaine Ananas rôti	Menu à 25.00€ - Hors Boissons - " Buffet à volonté aux saveurs d'Asie" " - Salade de vermicelle au soja - Rouleau printemps et maki - Nems porc ou poulet - Tempura de légumes - Soupe de nouilles boeuf ou de crevettes - Crevettes au gingembre et citron - Canard laqué - Travers de porc aux épices - Riz cantonnais - Sauté de légumes au soja - Vermicelles de riz aux champignons noirs - Brocolis et pommes de terre à la vapeur - Plateau de Fromage - Sorbet letchi maison et biscuit aux pavos Riz au - Riz au lait Thaï - Perles de courge au lait de coco		MENU à 14.00€ - Boissons comprises- cocktail de crevettes- Ragout de Boeuf, Pommes de terre à l'anglaise- Crêpe fourrée à la crème mousseline, Framboise et chantilly
Jeudi 04 avril		Menu à 20.00€ - Hors Boissons - Le comptoir des Indes. « selon les tendances du fooding » - Amuse-bouche : Finger Food surprise dans la démarche du Trashcooking. - Poke Bowl de légumes et Samossa au porc. - Poulet façon Tandoori et légumes au miel dans l'esprit Street Food. - Alwa crémeux et bananes craquantes, sorbet cardamome possible en Doggy Bag		MENU à 14.00€ - Boissons comprises - Cocktail de crevettes - Goujonnette de marlin pâte sauce napolitaine - Tourment d'amour
Vendredi 05 avril	XXX	After Work sous forme de cocktail dinatoire à 20.00 €.- Thème: La Finger food	XXX	XXX

Jour	Application - Le Saint Felix MIDI	Application - Le Saint Felix SOIR	Initiation 1 MIDI	Initiation 2 MIDI
Mardi 09 avril	<p>Menu à 20.00 € hors boissons.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Raviole de vivaneau coulis de fenouil. - Poulet rôti en cocotte, Pommes Paillasson, tomates grillée - Salade d'oranges à l'orange, dentelle orange. 	<p>Menu à 25.00€ - Hors Boissons - " Escapade culinaire au Mexique " - Trio de verrines - Buffet des entrées : - Tortillas au jambon, Mini Mexicana Quésadillas au fromage, Tacos, Pain de viande mexicain, Fajitas - Tartare de dorade Risotto mexicain Ou Chili con carne à la saucisse, Riz blanc / Gratins de légumes - plateaux de fromages - Chariot de Desserts : - Assortiment de douceurs de Mexico et fruits frais Ou brochette de fruits frais flambés au rhum vieux de Guadeloupe, glace vanille bourbon</p>	<p>MENU à 14.00€ - Boissons comprises</p> <ul style="list-style-type: none"> - Coupe florida - Dos de Cabillaud en croûte de chorizo, sauce beurre blanc, riz pilaf - Pizza banane et glace caramel 	XXX
Jeudi 11 avril	XXX	<p>MENU à 20.00 € Hors boissons</p> <ul style="list-style-type: none"> - Menu d'examen non communicable à l'avance 	XXX	<p>MENU à 14.00€ - Boissons comprises - Coupe florida - Fricassée de volaille à l'ancienne riz djondjon - Tiramisu fruits rouge</p>
Vendredi 12 avril		<p>Menu Gastronomique à 35.00 € hors boissons - AB :</p> <ul style="list-style-type: none"> Rouleau de printemps, sauce gingembre - Saint Jacques snackée, mousse de concombre à la menthe, tuile à l'encre de sèche - Lotte au lard à l'américaine, bohémienne de légumes - Canon d'agneau en croûte, jus court à l'estragon, quinoa cuit comme un risotto, légumes du moment - Plateau de fromage - Éclair revisité au basilic ou assiette trois chocolat - mignardises : financiers pistache 		<p>Menu à 14.00 € - Boissons comprises</p> <ul style="list-style-type: none"> Buddha bowl végétarien Brandade de morue Beignet mardi-gras
Mercredi 17 avril	XXX	MAN SOIREE DE GALA	XXX	XXX

Jour	Application - Le Saint Felix MIDI	Application - Le Saint Felix SOIR	Initiation 1 MIDI	Initiation 2 MIDI
Jeudi 18 avril	XXX	MENU à 20.00 € Hors boissons - Menu d'examen non communicable à l'avance	XXX	XXX

Bon Appétit



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/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