

Menus de Mars 2019



**CAMPUS
DES MÉTIERS
ET DES
QUALIFICATIONS**
du Tourisme Intégré
et de la Valorisation de la
Guadeloupe
CAMPUS TI-VAG




Région académique



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

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

Jour	Application - Le Saint Felix MIDI	Application - Le Saint Felix SOIR	Initiation 1 MIDI	Initiation 2 MIDI
Mardi 12 mars	XXX	<p>Menu à 20.00€ - Hors Boissons- " Sur la route des Indes " - Beignets d'aubergine et samossa - Dahl de lentilles corail aux épices et Gambas rôties au gingembre en salade- Curry de poisson, Riz blanc et juliennes de légumes Ou Suprême de poulet fermier tandoori, Frite de patate douce et épinard au beurre noisette- Tarte à la mangue confite Ou Gulab jamun au sirop de cardamome</p>	<p>Menu à 14.00 € - Boissons comprises- Tartare de daurade au basilic - Steak au poivre fagot haricots verts - Gondole d'ananas</p>	<p>Menu à 14.00 € - Boissons comprises- Acras de morue- Lasagne de giromon et champignons- Choux à la crème</p>
Jeudi 14 mars	XXX			<p>Menu à 14.00 € - Boissons comprises- Tartare de daurade au basilic- Steak au poivre fagot de haricots verts- Gondole d'ananas</p>

Jour	Application - Le Saint Felix MIDI	Application - Le Saint Felix SOIR	Initiation 1 MIDI	Initiation 2 MIDI
Vendredi 15 mars	XXX	<p>Menu Gastronomique à 35.00 € - Hors boissons- Pimentos pequillos doux farci terre et mer- Tarte fine de langoustine flambées, saladette aux herbes, vinaigrette à l'orange bio- Suprême de turbot gratiné en rouge et noir- Filet de canette aux épices, jus réduit, légumes choisis (mini légume carotte, courgette, vitellote)- Plateau de Fromage- Gourmandise praliné maison, chocolat, poire et caramel beurre salé OU Douceur exotique (biscuit joconde, crème diplomate, gelée de fruits, tuile</p>	XXX	XXX
Mardi 19 mars	XXX	<p>Menu à 20.00€ - Hors Boissons - " 1001 Merveilles de l'Oasis " - Brick au thon pomme de terre et olives - Taboulé gourmand au poulet fumé, Tomates confites - Tagine de poisson aux légumes Ou Mijoté d'agneau aux Gombos - Assiette de douceur de Yasmine, Thé à la menthe fraîche</p>	XXX	<p>Menu à 16.00 € - Hors boissons - moule farcies au beurre d'escargot - poulet rôti, riz à la banane - salade de fruit, yaourt nature</p>
Jeudi 21 mars	XXX	<p>Menu à 20.00€ - Hors Boissons - Les pays du Magrehb. - Amuse-bouche : Chorba aux poissons. - Couscous royal. - Glace pistaches, dattes farcies, baklwa.</p>	XXX	<p>Menu à 14.00 € - Boissons comprises - FOOD TRUCK WOUCIKAM - Accras de morue Banane pesée pickles - Gwada Burger - Nage de fruits</p>

Jour	Application - le Saint Felix MIDI	Application - le Saint Felix SOIR	Initiation 1 MIDI	Initiation 2 MIDI
Mardi 26 mars	XXX	<p>Menu à 25.00€ - Hors Boissons - " Goûts et Saveurs Canadienne "</p> <ul style="list-style-type: none"> - Queue de crevettes à la pancetta et à l'érable, Onion rings - Tourtières Québécoise - Pavé de saumon grillé, mariné au sirop Poêlée de maïs, tian de légumes et coulis de poivron Ou Carré d'agneau à la bière blanche Purée de patate douce et asperges glacées. - Crumble "à la Canadienne" Ou Chocolate Cranberry cake 	XXX	<p>Menu à 14.00 € - Boissons comprises</p> <ul style="list-style-type: none"> - Omelette aux fines herbes - Travers de porc rôti sauce BBQ, riz djondjon - Paris-brest
Vendredi 29 mars	XXX	<p>Menu Gastronomique à 35.00 € Hors boissons</p> <ul style="list-style-type: none"> - Panna cotta d'asperge, copeaux de pata negra et parmesan - Petits calamars farcis, mini ratatouille et chorizo, jus à l'huile d'olive - Suprême de barbue légumes choisis, sauce à l'encre - Ris de veau croustillant aux morilles, légumes du moment - Plateau de Fromage - Douceur au fruit et chocolat 	XXX	<p>Menu à 14.00 € - Boissons comprises</p> <ul style="list-style-type: none"> Buddha bowl végétarien Brandade de morue Beignet mardi-gras





**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