




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)  
[www.lhtgosier.com/Nos Restaurants](http://www.lhtgosier.com/Nos%20Restaurants)**

*Janvier*  
*2020*

Jour	Application - le Saint Felix MIDI	Application - le Saint Felix SOIR	Bistrot MIDI	Initiation 1 MIDI	Initiation 2 MIDI
<b>Mardi 07 janvier</b>	<b>RESTAURANT RESERVÉ EXCLUSIVEMENT POUR LE SEMINAIRE DES MATERNELLES</b>	Menu à 20.00 € - Hors boissons - " Simply the best !! "MB - Tuna tatare and sweet potato chipsE - Fancy Smoked chicken entrée Or Sprint Roll with balsamic vinaigrette P - Red snapper fillet with passion fruit sauce Fry rice, steam Brocoli Or Roasted Lamb leg, Rosemary and garlic flavor Breadfruit spaghetti and Glazed Jerusalem artichoke and carrot with honeyD - Vanilla cheese cake pineapple topping Or Chocolat Cannelloni	<b>RESTAURANT RESERVÉ EXCLUSIVEMENT POUR LE SEMINAIRE DES MATERNELLES</b>	XXX	<b>RESTAURANT RESERVÉ EXCLUSIVEMENT POUR LE SEMINAIRE DES MATERNELLES</b>
<b>Mercredi 08 janvier</b>	Menu à 20.00 € - Hors boissons- <b>MENU BRASSERIE- Pâté en croûte champion du monde - Liguini et pavé de saumon à la crème de citron - Crumble de fruits rouges mousse mascarpone</b>				

Jour	Application - le Saint Felix MIDI	Application - le Saint Felix SOIR	Bistrot MIDI	Initiation 1 MIDI	Initiation 2 MIDI
<b>Jeudi 09 janvier</b>	Menu à 20.00 € - Hors Boissons- " Méli-mélo des saveurs "- Ouassous au coco- Omelette au choix, Toasts aillés- Darne de saumon grillée, beurre d'aneth et à l'orange, Duo de patate vapeur - Bavarois Choco-marakudja	Menu à xx € - Hors Boissons- Escale à Goa.- Amuse-bouche : samossas de poisson.- Soupe froide de concombre garam massala.- Poulet Vindaloo, riz aux légumes, naans.- Tartare de fruits infusion de bergamote, tuile au gingembre et safran, sorbet au miel.	XXX	XXX	Menu à 14.00 € - Boissons comprises- Assiette de Charcuterie- Colombo de poulet aux légumes, Riz nature- Galette des rois
<b>Vendredi 10 janvier</b>	Menu à 20.00 € - Hors Boissons- Goujonnette de daurade, sauce tartare, salade- Parmentier de canard, mesclun- Fondant au chocolat, glace vanille			Menu à 16.00 €, Boissons comprises- Oeuf mollet frit florentine- Volaille en deux cuissons- Dessert du jour	
<b>Lundi 13 janvier</b>	Menu à 20.00 € - Hors Boissons- Friture de la mer (crevette, crabe, morue)- Entrecôte double, sauce au poivre, pomme allumette, mâche (s)- Verrine de fruits rouge, spéculos et son coulis			XXX	XXX

Jour	Application - le Saint Felix MIDI	Application - le Saint Felix SOIR	Bistrot MIDI	Initiation 1 MIDI	
<b>Mardi 14 janvier</b>	XXX	Menu à 20.00 € - Hors Boissons "Détour au palais coloré " - Velouté de petits pois- Ouassou et galette de maïs- Rainbow plate et oeuf à la coque- Loup caraïbe grillé au jus de fenouil, Salpicon de légumes pays croquants et purée de patates douces Ou Carré d'agneau en côte persillée Jus corsé Ratatouille taillée et polenta croustillante- Sablé clémentine et son coulis à la fraise Ou Ananas flambé et glace citrons verts	Menu à 16.00 € - boissons comprises- Salade de Papaye verte à la menthe, Oeuf dur vinaigrette allégée- Cuisse de poulet Tandoori, Millefeuille de légumes, Pommes de terre tournées, Giraumonade- Iles flottantes	XXX	Menu à 14.00 € - Boissons comprises - Tarte à l'oignon- Suprême de vivaneau poché au curry, riz epinard /Carottes vichy- Dessert du Jour
<b>Mercredi 15 janvier</b>	Menu à 20.00 € - Hors boissons- Menu BRASSERIE- Galette Sarrasin Saumon Salicorne- Magret de canard rôti sauce vin rouge Gratin de Banane Jaune- Choux passion nappage chocolat et sa chantilly vanille	XXX	XXX	Menu à 16.00 € - Boissons comprises- Beignet de crevette , salade de chou- Parmentier de confit de canard, Salade crudité - Sablé bretons aux pommes, glace vanille	
<b>Jeudi 16 janvier</b>	Menu à 20.00 € - Hors BoissonsAB - Club sandwich du chef E - Crème de giraumon et ses croûtonsP - Poulet sauté à l'estragon Bananes forestièresD - Moelleux au chocolat sauce pralinée	Menu à xx € - Hors Boissons- Détour au Maghreb.- Amuse-bouche : briouats à la volaille.- Harira au poisson.- Tajine d'agneau aux amandes, semoule aux légumes.- Corne de gazelle, milk shake lait de chèvre miel, baklawa.	Menu à 16.00 € - Boissons comprises- NOUVEL AN CHINOIS- Rouleaux de Printemps- Thon mariné aux nouilles et aux poivrons- Panna Cotta à la Mangue	XXX	Menu à 14.00 € - Boissons comprises- Quiche lorraine- Vivaneau sauce Duglérée, Duo de patate douce/ malanga- Gondole d'ananas

Jour	Application - le Saint Felix MIDI	Application - le Saint Felix SOIR	Bistrot MIDI	Initiation 1 MIDI	Initiation 2 MIDI	
Vendredi 17 janvier	Menu à 20.00 € - Hors Boissons- Salade de chèvre chaud- Bavette à l'échalote, pomme pont neuf, mesclun- Assiette de fromage (s)- Mousse à la mangue	Menu à 20.00 € Hors Boissons- Locavore, glocal- Galette de manioc au poisson coffre- Court bouillon de poisson grande gueule ou marlin, légumes pays ou boeuf local braisé aux saveurs des antilles- Duo de fruit à pain, citron vanille, sorbet pitaya groseille, crumble ananas				XXX
Mardi 21 janvier	XXX	Menu à 20.00 € - Hors Boissons- "Qué viva Espana !" - Tapas et Gaspacho- Omelette plate à l'espagnole Ou Soupe de céleri rave au chorizo- Paella à la Valencienne Ou Cocido Madrilène- Assiette dégustation du chef				Menu à 14.00 € - Boissons comprises- OEufs mimosa- Entrecôtes grillées sauce moutarde, Gratin de bananes jaunes- Entremet coco et son coulis d'abricot.
Jeudi 23 janvier	Menu à 20.00 €, Hors Boissons- Entrée du jour- Tartare de boeuf, croute de pavot bleu, glace à la moutarde et chips de manioc- Cookie brown glace au snickers	Menu à xx € - Hors Boissons- Le Vegan, plus qu'une tendance...- Amuse-bouche : pizza polenta.- Carpaccio de légumes, tapenade, mousse au basilc.- Escalope de quinoa, croquette de millet, purée de patates douces au gingembre, tagliatelles de courgettes à la moutarde.- Brownie au coulis de bananes, panna cotta à la mandarine				Menu à 14.00 € - Boissons comprises- Assiette de crudités / oeufs durs- Steak grillé sauce au poivre, gratin d'igname - Pêche melba
Vendredi 24 janvier	Menu à 20.00 € - Hors BoissonsREPAS SANS ALLERGENES- Assortiments de tapas- Suprême de volaille, jus court aux épices, risotto aux légumes ou Viande de boeuf fumée, salade folle- Rubis cube de fruits frais ou Dome saveurs pays	XXX				XXX

Jour	Application - le Saint Felix MIDI	Application - le Saint Felix SOIR	Bistrot MIDI	Initiation 1 MIDI	Initiation 2 MIDI
Mardi 28 janvier	XXX	Menu à 20.00 € - Hors Boissons" Du Lamentin à Tokyo "- Ouassous en tempura à la citronnelle- Sushi, féroce d'avocat et de giraumon Cheese Maki au crabe et concombre - Steak de marlin sauce miso, Purée de patates douces et légumes sautés Ou Magret de canard au confit d'échalotes et orange, Chips de betterave et de madère mousseline de platins- Kasutera coulis de groseilles pays, Kako péyi ou thé vert matcha	XXX	Menu à 14.00 € - Boissons comprises- Potage Conti croustillant de poitrine fumée- Darne de vivanneau grillé sauce créole,Trilogie de mousseline- Moelleux au chocolat sauce anglaise vanille	Menu à 14.00 € - Boissons comprises- Entrée du Jour- Blanquette de veau à l'ancienne, Riz et giromon - Tarte citron meringuée
Mercredi 29 janvier	XXX		XXX	Menu à 16.00 € - Boissons comprises :- Oeuf mollet florentine - Volaille rôti, Carotte glacée, riz Créole - Poire pochée, sauce chocolat	XXX
Jeudi 30 janvier	Menu à 20.00 €, Hors Boissons- Entrée du jour- Tartare de boeuf, croute de pavot bleu, glace à la moutarde et chips de manioc- Cookie brown glace au snickers	Menu à xx € - Hors Boissons- Les fêtes du Nouvel An chinois.- Amuse-bouche : bouillon et vermicelles de riz.- Nems au poulet, rouleaux de printemps, tempura de crevettes.- Mignon de porc laqué au sésame, riz cantonais et wok de légumes.- Perle croquante au coco, gelée de letchi, sorbet au thé vert	XXX	Menu à 14,00 € - Boissons comprises- Oeuf Meurette- Poulet Sauté Chasseur- Dessert du Jour	Menu à 14.00 € - Boissons comprises- Eventail de melon à l'italienne- Ragoût de boeuf bourguignonne, Nouilles fraîches- Bande de tarte aux fruits
Vendredi 31 janvier	XXX	Menu à xx € - Hors BoissonsRepas Gastronomique	XXX	XXX	XXX

*Bonnes Fêtes de Fin d'année à vous tous !  
A bientôt en 2020 !*



**Service réservation ouvert du Lundi au Vendredi de 8h00 à 12h00 et de 13h à 15h**

Site Internet : [www.lhtgosier.com](http://www.lhtgosier.com)

**Vous pouvez maintenant réserver en ligne directement sur le site !**

**Restaurant d'Application «Saint Félix»**

**Déjeuner : 12 h 15 précises**

**Dîner : 19 h 15 précises**

#### **MODES DE REGLEMENT**

**Nous vous remercions de régler de préférence par carte 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**

