

PORT DU MASQUE OBLIGATOIRE EXTERIEUR ET EN SALLE

Jour	Application - le Saint Felix MIDI	Application - le Saint Felix SOIR	Initiation 2 MIDI
<p>mardi 03 novembre</p>	<p>Menu à 20.00 € - Hors Boissons 1 PRO HR2 Feuilleté de poissons façon colombo. Pavé de saumon au chèvre et miel. Risotto crémeux Œuf à la neige</p>	<p>Menu à 20.00 € - Hors Boissons T PRO HR1 " On a adoré " Chiktail de bourse aux citrons verts #### Cristophine gratinée en coque #### Steak de thon rouge mi-cuit Purée de bananes jaunes et épinard au beurre noisette Ou Volaille fermière en colombo Mousseline d'igname et perles de légumes glacées #### Crème brûlée marakudja</p>	<p>XXX</p>
<p>mercredi 04 novembre</p>		<p>Menu à 25.00 € - Hors Boissons BTS MHR 1A "TP BRASSERIE" Saumon Gravlax #### Magret de Canard en juste cuisson, wok de légumes et duchesse de patate douce #### Tiramisu exotique</p>	<p>XXX</p>

PORT DU MASQUE OBLIGATOIRE EXTERIEUR ET EN SALLE

Jour	Application - le Saint Felix MIDI	Application - le Saint Felix SOIR	Initiation 2 MIDI
jeudi 05 novembre	XXX	<p><i>Menu à 25.00 € - Hors Boissons T PRO HR2</i> <i>« Gwad'Espagne, la fusion ibérique » Amuse-bouche.</i> ##### <i>Roulade croquante de chatroux à la Madrilène.</i> <i>Paëlla au Lambis.</i> ##### <i>Plateau de Fromage</i> ##### <i>Tarte à l'orange Caraïbes, sorbet oranges d'Espagne.</i></p>	XXX
vendredi 06 novembre	<p><i>Menu à 20.00 € Hors boisson T STHR</i> <i>Saucisson en brioche, mélimélo de crudités</i> ##### <i>Côtes de porc charcutières OU</i> <i>Rôti de porc basse température, légumes tournés, riz aux poivrons</i> ##### <i>Assiette de fromage</i></p>	<p><i>Menu à 25.00 € - Hors Boisson BTS MHR 2A</i> <i>"BISTRONOMIE REGIONALE"</i> <i>Tempura de légume pané au coco et velouté de giraumon</i> ##### <i>Tapas Créole : Féroce d'avocat, brochette d'accras, crabe farci, marinade de giraumon malanga, crouton à l'ail</i> OU <i>Tartare aux trois poissons</i> ##### <i>Mi-cuit de thon, mousseline de patate douce, chips de banane plantain</i> OU <i>Volaille en croute de cacao, cuisse de volaille farci, topinambour, piment doux confit, carotte fane glacées.</i> <i>Sauce orange corsé</i> >##### <i>Choux passion, sorbet canne, tartelette café, Tarte citron déstructuré (Crumble, crème citron revisitée, gelée citron, suprême de citron, meringue citron)</i></p>	


PORT DU MASQUE OBLIGATOIRE EXTERIEUR ET EN SALLE

Jour	Application - le Saint Felix MIDI	Application - le Saint Felix SOIR	Initiation 2 MIDI
mardi 10 novembre	<p>Menu à 20.00 € - Hors Boissons 1 PRO HR2</p> <p>Dorade sautée et risotto créole. ####</p> <p>Volaille fermière poêlée aux marrons, mitonnée de légumes, pommes cocotte. ####</p> <p>Mousse chocolat.</p>	<p>Menu à 25.00 € - Hors Boissons T PRO HR1 " Au-delà de nos frontières !!! " Fajitas de poulet et Gaspacho ####</p> <p>Tomate mozzarella au basilic Curry de poisson riz à l'indienne Ou Couscous royal ####</p> <p>Plateau de fromage ####</p> <p>Cheese cake coulis de groseilles Ou Omelette norvégienne</p>	
jeudi 12 novembre	<p>XXX</p>	<p>Menu à 30.00 € - Hors Boissons T PRO HR2 « Brainstorming de Noël » ####</p> <p>Amuse-bouche. ####</p> <p>Foie gras sauté, palets de betteraves au cassis, poivre rouge du Laos. ####</p> <p>Moelleux de volaille de Loué et langouste, écume de langoustes sur risotto aux légumes. ####</p> <p>Plateau de Fromage ####</p> <p>Sphère au chocolat.</p>	


PORT DU MASQUE OBLIGATOIRE EXTERIEUR ET EN SALLE

<i>Jour</i>	<i>Application - le Saint Felix MIDI</i>	<i>Application - le Saint Felix SOIR</i>	<i>Initiation 2 MIDI</i>
<i>vendredi 13 novembre</i>	<p><i>Menu à 20.00 € Hors boisson T STHR</i> <i>Saucisson en brioche, mélélo de crudités</i> ##### <i>Côtes de porc charcutières OU</i> <i>Rôti de porc basse température, légumes tournés, riz aux poivrons</i> ##### <i>Assiette de fromage</i></p>		<p align="center">XXX</p>
<i>mardi 17 novembre</i>	<p><i>Menu à 20.00 € - Hors Boissons 1 PRO HR2</i> <i>Nage ouassous parfum des îles.</i> ##### <i>Filet de vivaneau émulsion de beurre créole, riz et medley de légumes.</i> ##### <i>Salade de fruits, glace au yaourt et tuile dentelle.</i></p>	<p><i>Menu à 25.00 € - Hors Boissons T PRO HR1</i> <i>" Saveurs d'Ici et d'Ailleurs "</i> <i>Queue de gambas sautée Mousse orange/carotte</i> ##### <i>Tartare de saumon à la mangue émulsion au rhum vieux, écrasé d'avocat, chips de patate douce et condiment</i> ##### <i>Saint-Jacques rôtis au sautoir Jus réduit aux 2 citrons</i> <i>Endives confites et Purée d'igname aux épices</i> Ou <i>Gigot d'agneau au romarin Pomme Cajun et épinard au beurre noisette</i> ##### <i>Entremet passion coulis de pitaya Ou</i> <i>Fruits flambés et sorbet letchis</i></p>	<p align="center">XXX</p>

PORT DU MASQUE OBLIGATOIRE EXTERIEUR ET EN SALLE

<i>Jour</i>	<i>Application - le Saint Felix MIDI</i>	<i>Application - le Saint Felix SOIR</i>	<i>Initiation 2 MIDI</i>
<i>jeudi 19 novembre</i>		<p><i>Menu à 25.00 € - Hors Boissons T PRO HR2</i> <i>« Distorsion entre le goût et la vue » Amuse-bouche.</i> ##### <i>Eclair terre et mer.</i> ##### <i>Crème brûlée confit de canard et Roquefort, smothies de petits pois et espuma giraumon melon.</i> ##### <i>Déclinaison de sushis et makis sucrés.</i></p>	<p>XXX</p>
<i>vendredi 20 novembre</i>		<p><i>Menu à 25.00 € - Hors Boissons BTS MHR 2A</i> <i>" LE BISTROT"</i> ##### <i>Tartare de Poisson</i> ##### <i>Parmentier de Canard OU</i> <i>Selle d'agneau poêlée purée de céleri et cive glacées</i> ##### <i>Variation autour du chocolat au lait</i></p>	<p><i>Menu à 16.00 € - Boissons comprises TSTHR</i> <i>Entrée du jour</i> ##### <i>Rumsteak de bœuf, Gratin de pomme de terre, sauce béarnaise</i> ##### <i>Dessert du jour</i></p>
<i>mardi 24 novembre</i>	<p><i>Menu à 20.00 € - Hors Boissons 1 PRO HR2</i> <i>Cromesquis de boudins antillais, calalou et fruits à pain.</i> ##### <i>Mignon de porc à l'espagnole</i> ##### <i>Tarte légère à l'ananas.</i></p>	<p>XXX</p>	<p>XXX</p>

PORT DU MASQUE OBLIGATOIRE EXTERIEUR ET EN SALLE

Jour	Application - le Saint Felix MIDI	Application - le Saint Felix SOIR	Initiation 2 MIDI
vendredi 27 novembre	<p>Menu à 20.00 € - Hors boissons BTS MHR 2A</p> <p>"Snack Végétarien" ####</p> <p>Hors d'Oeuvre à base de sauce cocktail ####</p> <p>Burger Végétarien OU Fish' n chips ####</p> <p>Baba au rhum vieux crème vanille OU Tiramisu.</p>		<p>Menu à 16.00 € - Boissons comprises TSTHR</p> <p>Entrée du jour ####</p> <p>Rumsteak de bœuf, Gratin de pomme de terre, sauce béarnaise ####</p> <p>Dessert du jour</p>
lundi 30 novembre	<p>Menu à 20.00 € - Hors Boissons T CAP</p> <p>Coquille de poisson, salade composée ####</p> <p>Colombo de cabri, riz blanc, dhal ####</p> <p>Salade de fruits exotiques</p>	XXX	XXX

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 !

Accueil des convives :

Déjeuner : 12 h 15 précises

Dîner : 19 h 15 précises



MODES DE REGLEMENT

Nous vous remercions de régler de préférence par carte bancaire 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

DISPOSITIF COVID-19

Port du masque obligatoire à table entre le service des mets.

Collecte obligatoire de vos coordonnées sur un cahier de rappel.



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