



Mois de février 2021

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

RESERVATION Tél : 05 90 85 28 95 Email : resa@lhtgosier.com
[www.lhtgosier.com/Nos Restaurants](http://www.lhtgosier.com/Nos_Restaurants)


PORT DU MASQUE OBLIGATOIRE EXTERIEUR ET EN SALLE

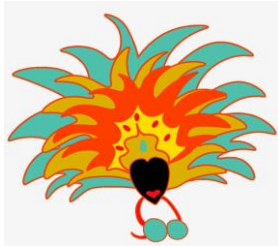
Jour	Application - le Saint Felix MIDI	Application - le Saint Felix SOIR	Initiation 1 MIDI	Initiation 2 MIDI
Lundi 01 février	<p>Menu à 20.00 € - Boissons Comprises - TABLES DE 2 COUVERTS UNIQUEMENT POUR CAUSE D'EXAMEN</p> <p>- Cassolette de moules et champignons frais</p> <p>- Darne de saumon (s), sauce vin blanc, pomme à l'anglaise, carotte vichy</p> <p>- Tarte aux Pommes</p>			
Mardi 02 février	<p>Menu à 20.00 € - Hors Boissons</p> <p>- Carpaccio de légumes émulsion au lard.</p> <p>- Pavé de daurade sauté sabayon au piment végétarien Gratin de patates douces, glacé de légumes Péyi.</p> <p>- Tatin de mangues au gingembre.</p>	<p>Menu à 20.00 € - Hors boissons</p> <p>" Sur la routes des épices "</p> <p>- Beignets d'aubergine et samossa</p> <p>- Dahl de lentilles aux épices Gambas rôties au gingembre</p> <p>- Curry de poisson Riz parfumé et juliennes de légumes Ou Épaule d'agneau Korma Riz cachemire</p> <p>- Tarte feuilletée à la mangue confite Ou Gulab jamun Sirop à la cardamome</p>	<p>Menu à 14.00 € - Boissons comprises</p> <p>- Bouchées à la reine aux fruits de mer</p> <p>- Filets de vivaneau façon meunière, Riz madras</p> <p>- Tarte Bourdaloue</p>	<p>Menu à 14.00 € - Boissons comprises</p> <p>- Coleslow</p> <p>- Colombo de poulet aux légumes Riz créole</p> <p>- Tarte fine à l'ananas</p>

PORT DU MASQUE OBLIGATOIRE EXTERIEUR ET EN \$ALLE

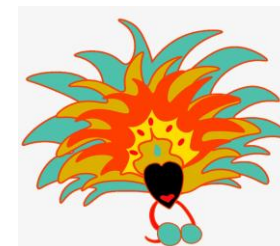
Jour	Application - le Saint Felix MIDI	Application - le Saint Felix SOIR	Initiation 1 MIDI	Initiation 2 MIDI
Mercredi 03 février	XXX	<p>Menu à 25.00€ - Hors boissons</p> <ul style="list-style-type: none"> - Muffin saumon chèvre miel - Raviole de ouassous sur bouillon Thai - Calamar géant dans une Paëlla <li style="padding-left: 20px;">- Trou exotique - Black angus, purée de fruit à pain souvenirs de Robuchon - L'entremet Cho-coco - Mignardises 	XXX	XXX
Jeudi 04 février	<p>Menu à 20.00 € - Hors boissons</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tartare de poisson et légumes - Suprême de volaille farcis, pomme paille, jardinière de légumes - Choux à la crème exotique 	<p>Menu à 25.00 € - Hors boissons « En descendant toute la côte atlantique hexagonale »</p> <ul style="list-style-type: none"> - Amuse-bouche : noix de St-Jacques au vinaigre de fraises. - Salade tiède d'asperges vertes, poulet croustillant et Caillebotte d'Aunis. - Magret de canard et crème de foie gras, mitonné de légumes. - Sorbet piment d'Espelette et gâteau basque. 	XXX	<p>Menu à 14.00 € - Boissons comprises</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tarte à l'oignon - Suprêmes de vivaneau pochés sce au curry riz epinard - Choux à la crème
Vendredi 05 février	<p>Menu à 25.00 € - Hors boissons</p> <p style="text-align: center;">- TABLES DE 2 COUVERTS UNIQUEMENT POUR CAUSE D'EXAMEN</p> <ul style="list-style-type: none"> - Assiette de poisson de fumé, mesclun - Paupiette de dinde forestière, purée de carotte, tagliatelles aux fines herbes <li style="padding-left: 20px;">- Plateau de fromages - Tarte fine à la banane 			

PORT DU MASQUE OBLIGATOIRE EXTERIEUR ET EN SALLE

Jour	Application - le Saint Felix MIDI	Application - le Saint Felix SOIR	Initiation 1 MIDI	Initiation 2 MIDI
Lundi 08 février	<p>Menu à 20.00 € - Boissons Comprises</p> <p style="text-align: center;">- TABLES DE 2 COUVERTS UNIQUEMENT POUR CAUSE D'EXAMEN</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tartare de saumon, salade mixte - Tataki de thon au sésame, wakamé, riz au citron - Tarte bourdaloue 			
Mardi 09 février	XXX	<p>Menu à 20.00 € - Hors boissons</p> <p style="text-align: center;">" Love an 'Romance' "</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cappuccino de giraumon à la crème de cives et piment de Cayenne - Assiette gravlax au basilic et sa garniture - Vivaneau grillé Sauce créole Wok de Légumes, Frites de patates douces Ou Côtelette d'agneau Sauce au bleu poivrée Tomate confites au basilic et trilogie de Tagliatelles - Tourment d'amour, coulis passionné Ou Banane aux senteurs de gingembre, flambée au rhum 	<p>Menu à 14.00 € - Boissons comprises</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salade parisienne - Bœuf bourguignon, Gratin de bananes jaunes - Salade de fruits 	<p>Menu à 14.00 € - Boissons comprises</p> <ul style="list-style-type: none"> - Macédoine de légumes mayonnaise - Escalope de veau panée courgettes glacées/Pommes noisette - Forêt noire



VACANCES SCOLAIRES DE CARNAVAL



PORT DU MASQUE OBLIGATOIRE EXTERIEUR ET EN SALLE

Jour	Application - le Saint Felix MIDI	Application - le Saint Felix SOIR	Initiation 1 MIDI	Initiation 2 MIDI
Mardi 23 février	<p>Menu à 20.00 € - Hors boissons</p> <ul style="list-style-type: none">- Saumon fumé sauce Gravlax.- Tranchettes de dorade sauce Mikado, gratin fruits à pain, flan de tomates, courgettes.- Tarte amandes abricots.			<p>Menu à 16.00 € - Boissons comprises</p> <ul style="list-style-type: none">- Assiette terre et mer (Accras de légumes / Beignets de F/mer)- Entrecôte grillé sauce moutardeGratin de banane jaune- Brochette de fruits
Jeudi 25 février	XXX			

PORT DU MASQUE OBLIGATOIRE EXTERIEUR ET EN SALLE

Jour	Application - le Saint Felix MIDI	Application - le Saint Felix SOIR	Initiation 1 MIDI	Initiation 2 MIDI
Vendredi 26 février	XXX	<p>Menu à 35.00 € - Hors boissons</p> <p>-Soirée Créativité</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mise en bouche - Panier de chatrou, légume frais - Assiette Nachos, Ketchup curcuma, condiment épluchure de légumes <p>- ENTREES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chou Farci, légumes pays, Bouillon OÙ Langouste des Grands Fonds <p>- PLAT POISSON</p> <ul style="list-style-type: none"> - Poisson Lion en croute de sel, déclinaison Patate douce <p>- PLAT VIANDE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Côte de veau poêlée, Milles feuille de légumes, Sauce Rhum Vieux <p>DESSERT</p> <ul style="list-style-type: none"> - Duo Macaron Giraumon Gingembre, Sorbet Thé Pays <p>- MIGNARDISE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cookies Choco/Piment 		

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 !

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

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

