




*Mois de mars 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](mailto: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
Mardi 02 mars	<p>Menu à 20.00€ - Hors Boissons</p> <p>Melon à l'italienne granité tomates basilic. (jambon tranché en salle) Filets de vivaneau braisé au beurre passion, riz aux légumes, flan de giraumon. Tarte aux pommes paysanne.</p>		<p>Menu à 14.00€ - Boissons comprises</p> <p>Bouchées à la reine aux fruits de mer Filets de vivaneau meunière Riz madras Tarte Bourdaloue</p>	<p>Menu à 14.00€ - Boissons comprises</p> <p>Velouté de giraumon aux Moules Fricassée de volaille, Riz épinard Aumonières Normande</p>
Jeudi 04 mars	XXX		XXX	XXX
Vendredi 05 mars	<p>Menu à 25.00 € - Hors boissons</p> <p>Blinis au saumon fumé Caille farci aux morilles pomme darphin et velouté giraumon Crêpes à l'orange</p>		XXX	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
<b>Mardi 09 mars</b>	<p style="text-align: center;"><b>Menu à 20.00 € - Hors boissons</b></p> <p style="text-align: center;">Tarte du pêcheur, crème de cives. Brochette d'agneau, semoule façon couscous. Crêpes à l'orange.</p>	<p style="font-size: 2em; margin: 0;">XXX</p>	<p style="text-align: center;"><b>Menu à 14.00 € - Boissons comprises</b></p> <p style="text-align: center;">Assiette de charcuterie Sauté de porc au curry, Mousseline de carottes Tartelette citron meringuée</p>	<p style="text-align: center;"><b>Menu à 14.00 € - Boissons comprises</b></p> <p style="text-align: center;">Cocktail de crevettes Côtes d'agneau rôties, semoule, mini ratatouille Tarte bourdaloue</p>
<b>Mercredi 10 mars</b>	<p style="text-align: center;"><b>Menu à 20.00 € - Hors boissons</b></p> <p style="text-align: center;">Féroce d'avocat revisité Grenadin de veau au rhum vieux Gelée Tropicale, tuile cajou, sorbet coco</p>	<p style="text-align: center;"><b>Menu à 25.00 € - Hors boissons</b></p> <p style="text-align: center;">Langoustine en une bouchée feuilleté Eclair terre et mer, émulsion carotte- giraumon Filet de rouget en écaille de pomme de terre OU Carré d'agneau en croûte d'herbes, jus court, mousseline d'igname Sorbet de betterave, la mascarpone et la framboise Dôme exotique Mignardises</p>	<p style="text-align: center;"><b>Menu à 14.00 € - Boissons comprises</b></p> <p style="text-align: center;">Pommes de terre farcies, accras de lentilles Tagliatelles et pesto aux épinards Tarte aux pommes</p>	

JEUDI MI-CAREME

## 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
Vendredi 12 mars	XXX	XXX	XXX	XXX
Mardi 16 mars	<p>Menu à 20.00 € - Hors boissons</p> <p>Salade de pastèque et féta. Filets de carrelets, mousseux de curcuma, riz et légumes. Flan parisien, caramel sucette.</p>	<p>Menu à xx.xx € - Hors boissons</p> <p><b>BTS BLANC</b> 4 Tables de 4 personnes et 8 Tables de 2 personnes (Contrainte Examen)</p>	<p>Menu à 14.00 € - Boissons comprises</p> <p>Assiette de charcuterie Sauté de porc au curry, Mousseline de carottes Tartelette citron (meringuée)</p>	<p>Menu à 14.00 € - Boissons comprises</p> <p>Salade tiède de foie de volaille Escalope de veau poelé Jardinière de légumes Banane Flambée</p>
Jeudi 18 mars	XXX	<p>Menu à xx.xx € - Hors boissons</p> <p><b>BTS BLANC</b> 4 Tables de 4 personnes et 8 Tables de 2 personnes (Contrainte Examen)</p>	XXX	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
<b>Lundi 22 mars</b>	<p>Menu à 25.00 € - Hors boissons</p> <p>Œuf cocotte aux champignons frais Carré d'agneau persillé, pommes forestières, haricot vert à l'anglaise Pana cotta aux fruits rouges</p>		XXX	XXX
<b>Mardi 23 mars</b>	<p>Menu à 20.00 € - Hors boissons</p> <p>Tourte de poisson Entrecôte double, beurre maître d'hôtel, quinoa aux légumes glacés. Nage de fruits et sorbets, tuiles dentelle</p>		<p>Menu à 14.00 € - Boissons comprises</p> <p>Cromesqui au chèvre et salade verte Filet de vivaneau dугléré, Riz pilaf Bananes flambées</p>	<p>Menu à 14.00 € - Boissons comprises</p> <p>Croustillant de poulet/ coulis d'avocat Suprême de vivaneau rôti crème d'ail riz aux légumes Crème renversée passion</p>
<b>Mercredi 24 mars</b>	<p>Menu à 20.00 € - Hors boissons</p> <p>Entrée du jour Poulet rôti frite de patate douce et pois d'angole Macaron de Lusignan aux poires</p>	<p>Menu à 20.00 € - Hors boissons</p> <p>Balawou frit Colombo de poulet ou poisson lion Banane fressinette grillée</p>	<p>Menu Tex-Mex à 14.00 € - Boissons comprises</p> <p>Féroce d'avocat avec tortillas frites Tortillas au bœuf avec des légumes (poivrons, oignons, champignons) Gâteau à la crème de piment doux</p>	XXX
<b>Jeudi 25 mars</b>	<p>Menu à 20.00 € - Hors boissons</p> <p>Cappuccino de giromon-patate douce et son gressin au fromage Emincé de thon cuit à unilatérale sauce hollandaise Flan de légumes, pomme de terre sautée, courgette grillée Clafoutis abricot</p>	XXX	XXX	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 mars	<p>Menu à 20.00 € - Hors boissons</p> <p>Ouassous en deux textures "Court-bouillon" de poisson lion, tagliatelles de légumes, croquettes de fruit à pain Tiramisu en fusion food</p>	<p>Menu à 35.00 € - Hors boissons</p> <p><b>Soirée Créativité</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mise en bouche</li> <li>- Panier de chatrou, légume frais</li> <li>- Assiette Nachos, Ketchup curcuma, condiment épiluchure de légumes</li> </ul> <p>- ENTREES</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Chou Farci, légumes pays, Bouillon OÙ Langouste des Grands Fonds</li> </ul> <p>- PLAT POISSON</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Poisson Lion en croute de sel, déclinaison Patate douce</li> </ul> <p>- PLAT VIANDE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Côte de veau poêlée, Milles feuille de légumes, Sauce Rhum Vieux</li> </ul> <p>DESSERT</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Duo Macaron Giraumon Gingembre, Sorbet Thé Pays</li> </ul> <p>- MIGNARDISE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cookies Choco/Piment</li> </ul>	<p>Menu Tex-Mex à 14.00 € - Boissons comprises</p> <p>Féroce d'avocat avec tortillas frites Tortillas au bœuf avec des légumes (poivrons, oignons, champignons) Gâteau à la crème de piment doux</p>	   

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 !

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. Par ailleurs, aucun tarif "enfant" ne sera accordé.

## 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*