




Mois de Novembre 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
Jeudi 04 novembre	Menu à 20.00 € - Hors boissons- Salade de chevre chaud au miel.- Filet de vivaneau sauce passion, légumes sautés, écrasée de pommes de terre, tomates à la provençale.- Entremet vanille/framboise.	Menu à 20.00 € - Hors boissons- « Fusion Food » - Amuses bouche. - Filet de thazard sauté gratin de courgettes au Comté, jus marbré au mascarpone. - Rumsteack et pancetta, jus de poivrade. Spaëtzles sur lit de crème forestière, haché de betteraves rouges. - Craquant de chocolat bananes.		
Lundi 08 novembre	Menu à 20.00 € - Hors boissons. Assiette de charcuterie, sauce créole Filet de vivaneau, sauce au maracuja, légumes talchi, gratin de papaye verte Entremet à l'ananas et son coulis de fruits rouge	XXX		


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
Mardi 09 novembre	Menu à 20.00 € - Hors boissons, Quiche Trianon. Filet de volaille au citron, riz aux légumes, christophines. Coeur coulant chocolat.	Menu à 25.00 € - Hors Boissons "Traditions et saveurs Antillaises" MB - Accras de morue, Piklis & Empanadas E - Cristophine gratinée Ou Pâté en pot P - Vivaneau Grillé sauce créole Riz aux haricots noirs Ou Carré d'agneau aux senteurs de colombo Trilogie de purées pays D - Sélection du pâtissier antillais : Tourment d'amour - Jalousie ananas - Mousse marakudja - Salade de fruits - Sorbets et glaces pays	XXX	XXX
Vendredi 12 novembre	Menu à 20.00 € - Hors boissons. Quiche Lorraine Poulet sauter chasseur, gratin dauphinois, légumes glacés Pastèque rafraichit à la menthe, sorbet au citron vert	XXX		
Lundi 15 novembre	Menu à 20.00 € - Hors boissons. Crevette cocktail. Bavette à l'échalote, pomme pont neuf, mesclun, Crumble à la pomme, glace vanille	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
Mardi 16 novembre	Menu à 20.00 € - Hors boissons. Salade César. Blanquette de porc aux épices douces, germes de blé, bananes frites. Flan coco.	Menu à 25.00 € - Hors Boissons "Ruée vers le Grand-Est" - Blinis à la Russe et crème de girolles - Salade Olivier Ou Hareng en fourrure - Kouloubiac de saumon Emulsion basilic et Pommes vapeur Ou Petit filet Strogonoff Riz pilaf et choux marinés - Gâteau lait d'oiseau Coulis de baies rouge Ou Le Napoléon	XXX	XXX
Mercredi 17 novembre	Menu régional à 20.00 € - Hors boissons fusion food Mini Empanada au Pulled Pork Poulet Saute Gingembre Risotto Pana Cotta Vanille Ananas	Menu à 25.00 € - Hors Boissons - Carpaccio de bœuf - Risotto di mare Tarte au citron meringuée		
Jeudi 18 novembre	Menu à 20.00 € - Hors boissons - Jardin printanier de légumes Brochette de poulet et ouassous sauce aux herbes. Pommes croquettes, haricots verts à l'ail, Purée de carotte. Tarte bourdaloue	«Gwadeloup Fusion » Amuse-bouche : granité sauce chien. Tourte légère à la patate douce, écume de lard. Filet de poisson lion, crème de safran Péyi, medley de racines au sel fumé. Tourment d'amour revisité.		

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 19 novembre	<p>Menu à 20.00 € - Hors boissons, Salade de gésiers, Jambonnette de volaille farcie aux champignons de paris, purée de patate douce, pois gourmand, Carpaccio d'ananas, sorbet au coco</p>	<p>XXX</p>		
Mardi 23 novembre	<p>Menu à 20.00 € - Hors boissons. Dorade sautée et risotto créole. Volaille fermière poêlée aux marrons, mitonnée de légumes, pommes cocotte. Mousse chocolat.</p>	<p>Menu à 25.00 € - Hors Boissons" 20 000 lieues sous les mers" - Risotto safrané aux moules et wakamé - Tourte feuilletée de lambis beurre de cives - Aumônière de rougets et Ouassous Sauce champagne Julienne de papayes vertes aux épices Ou Loup Caraïbes grillé aux graines de fenouil Polenta croustillante et millefeuille de légumes - Gâteau Némou Ou Beignets à l'anis</p>	<p>XXX</p>	<p>XXX</p>
Mercredi 24 novembre	<p>Menu régional à 20.00 € - Hors boissons. Fusion food, Mini Empanada au Pulled Pork Poulet Saute Gingembre Risotto Flambage Restaurant</p>	<p>Salade périgourdine, Boeuf bourguignon, gratin de pomme de terre, fagots de légumes, Café gourmand Brasserie Saint-Félix</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 1 MIDI	Initiation 2 MIDI
Jeudi 25 novembre	XXX	«La Dolce Vita » - Amuse-bouche : poivrons marinés. - Aubergines Parmigiana. - Palet de veau, tuiles de Coppa et mousse de Ricotta, pasta. - Mille-feuille craquant à l'Amaretto.		<p style="color: red; font-weight: bold;">Service réservation ouvert du Lundi au Vendredi de 8h00 à 12h00 et de 13h à 15h</p> <p>Site Internet : www.lhtgosier.com - Vous pouvez maintenant réserver en ligne directement sur le site !</p> <p>Déjeuner : 12 h 15 précises / Dîner : 19 h 15 précises</p> <p>MODES DE REGLEMENT : Nous vous remercions de régler de préférence par carte bancaire ou chèque</p> <p>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.</p>
Vendredi 26 novembre	XXX	Menu Italie à 25.00 € - Hors boissons. Carpaccio de boeuf parmesan et roquette Ou Frito misto di mare Encornet farci risotto milanaise Ou Saltimboca Flambage fruits en salle		
Mardi 30 novembre	Menu à 20.00 € - Hors boissons. Cromesquis de boudins antillais, calalou et fruits à pain. Mignon de porc à l'espagnole Tarte légère à l'ananas.	XXX		<p style="color: red; font-weight: bold;">DISPOSITIF COVID-19</p> <p><u>Port du masque obligatoire à table entre le service des mets. Collecte obligatoire de vos coordonnées sur un cahier de rappel.</u></p>

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

