




## Mois de Septembre et Octobre 2022


Jour	Application - le Saint Felix MIDI	Application - le Saint Felix SOIR	Initiation 1 MIDI	Initiation 2 MIDI
Lun 26/09/2022	XXX	XXX		
Mar 27/09/2022	XXX	Menu à 20.00 € - Hors boissons "THR22/23 Pointe à Pitre - Paris" MB - Tartare de boeuf & Chips paysE - Gratiné à l'oignon et au curcumaP - Pavé de saumon Grillé sauce créole Riz aux haricots rouges Ou Gigolette de volaille à l'estragon Trilogie de purées D - Sélection pâtissière du chef		
Mer 28/09/2022	Menu à 16.00 € - Hors boissons Quiche lorraine, salade Poulet sauter chasseur, gratin dauphinois, petits légumes Pastèque rafraîchi à la menthe, sorbet au citron vert	XXX		


Jour	Application - le Saint Felix MIDI	Application - le Saint Felix SOIR	Initiation 1 MIDI	Initiation 2 MIDI
<p>Jeu 29/09/2022</p>	<p>XXX</p>	<p>Menu à 20.00 € - Hors boissons « Fusion Food » « Amuse-bouche. Filet de thazard sauté, gratin de courgettes au Comté, jus marbré au mascarpone. Tournedos de canard et pancetta, jus de poivrade. Grenailles sur lit de crème forestière, glacé de betteraves rouges. Craquant de chocolat bananes</p>		
<p>Lun 03/10/2022</p>	<p>Menu à 16.00 € - Hors boissons Quiche aux poireaux Côte de porc rôti, jus au thym, tagliatelle de légumes, pomme cocotte Poire belle Hélène(s)</p>	<p>XXX</p>		
<p>Mar 04/10/2022</p>	<p>Menu à 16.00 € - Hors boissons Nouvelle Aquitaine Dorade sautée et risotto aux noix du Périgord. Volaille fermière des Landes poêlée aux champignons, mitonnée de légumes à la tomate de Marmande, pommes cocotte. Mousse chocolat au piment d'Espelette.</p>	<p>Menu à 25.00 € - Hors boissons "Cuisine du soleil Méditerranéen" MB - Tapas et Harira marocaine E - Tzatziki aux crevettes à l'ail et à l'anis Ou Tarte aux poivrons P - Dorade à la méditerranéenne et choux fleur à la crème Ou Côte d'agneau au thym et au romarin Ratatouille taillée D - Tropézienne - Tiramisu - Poire au caramel ou Flan potiron/coco et thé à la menthe</p>		

Jour	Application - le Saint Felix MIDI	Application - le Saint Felix SOIR	Initiation 1 MIDI	Initiation 2 MIDI
Mer 05/10/2022	<p>Menu à 16.00 € - 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>	XXX		
Jeu 06/10/2022	<p>Menu à 16.00 € - Hors boissons. Tartare de poisson et légumes Suprême de volaille farcis, sauce forestière, purée de carottes, pommes de terres sautées, haricots verts à l'ail Profiteroles à la crème exotique</p>	<p>Menu à 25.00 € - Hors boissons Menu Gwad'Espagne Amuse-bouche : Roulade croquante de chatroux à la Madrilène Paëlla au Lambi Tarte à l'orange revisitée, sorbet orange d'Espagne.</p>		
Ven 07/10/2022	XXX	<p>MENU à thème à 30.00 € - Hors boissons. Ouverture de la pêche au lambi AB : Tartare de Lambi en une bouchée E : Terrine du pêcheur au légume, sablé au parmesan et chutney d'oignon agrume P : La Blanquette Terre-Mer, riz citronné et millefeuille maraîcher D : Ananas victoria caramélisé et flambé, douceurs glacées</p>		

Jour	Application - le Saint Felix MIDI	Application - le Saint Felix SOIR	Initiation 1 MIDI	Initiation 2 MIDI
Lun 10/10/2022	Menu à 16.00 € - Hors boissons. Goujonnette de daurade, sauce tartare, salade Colombo de cabri, riz blanc, dhal Salade de pastèque à la menthe, sorbet au citron vert	XXX		
Mar 11/10/2022	Menu à 16.00 € - Hors boissons. Corse Grand canapé gourmand aux rillettes de poissons et fenouil. Croustillant de porc, croquant de légumes. Palette de sorbets citron et clémentine de Corse, biscuits secs.	Menu à 25.00 € - Hors boissons. "Tradysion An Nou" MB - Féros zaboka é mori konkonm rapé o sitwon E - Bouden, kristofin é krab fawsi Ou Blaf a wasou P - Koubouyon pwason kwokèt a foyapen bannann jòn é zianm Ou Kochon wousi diri é pwa wouj konsomé rasin D - Krèm mays Ou Sòwbé koko		
Mer 12/10/2022	Menu à 16.00 € - Hors boissons. Velouté de petits pois, crevettes snackées, écume d'herbes(s) Papillote de daurade, écrasé de pomme de terre, gratin de courgettes Tarte aux pommes Alsacienne	Menu à 25.00 € - Hors boissons. Cappuccino de crevette Carré d'agneau rôti à la tapenade Crème café biscuit Chocolat		



Jour	Application - le Saint Felix MIDI	Application - le Saint Felix SOIR	Initiation 1 MIDI	Initiation 2 MIDI		
<p>Jeu 13/10/2022</p>	<p>Menu à 16.00 € - Hors boissons. Salade de chèvre chaud au miel Filet de vivaneau, sauce passion, légumes sautés, écrasée de pomme de terre, tomate provençale. Entremet framboise</p>	<p>Menu à 25.00 € - Hors boissons La Fusion Food. «Route du Rhum 2022, Destination Guadeloupe» Amuse-bouche : Galette boudin. Gratin de papaye et andouille de Guéméné au cidre. Agneau de Pré-Salé en effiloché, sa côte rôtie au rhum vieux, légumes Péyi. Far breton, sorbet coco, caramel au beurre salé.</p>				
<p>Ven 14/10/2022</p>	<p>XXX</p>	<p>Menu à 30.00 € - Hors boissons E : Assiette Lyonnaise. P: Côte de boeuf en cuisson juste, gratin dauphinois et flan de carotte Ou Selle d'agneau rôti, pomme lyonnaise et fagot de haricot vert D : Poire poché au vin rouge, nougat glacé</p>				
<p>Lun 17/10/2022</p>	<p>Menu à 16.00 € - Hors boissons. Assiette de charcuterie. Côte de boeuf double grillée, beurre maître d'hôtel, pomme de terre au four, salade mélangée Crumble à la pomme et sa glace à la vanille</p>	<p>XXX</p>				

Jour	Application - le Saint Felix MIDI	Application - le Saint Felix SOIR	Initiation 1 MIDI	Initiation 2 MIDI
Mar 18/10/2022	XXX	Menu à 25.00 € - Hors boissons "D'île en île" "MB - Crumble de cristophine Compté et lardons & velouté de giraumon E - Bébélé selon Landry Ou Vivaneau et saumon en carpaccio Sauce aux épices P - Cassolette de lambis caraïbe Riz basmati Ou Volaille fermière rôtie au thym et au romarin, Gratin de papayes, Epinard au beurre noisette et Gaufrettes D - Profiterole aux saveurs des îles Ou Tourmant d'amour		
Mer 19/10/2022	Menu à 16.00 € - Hors boissons. Assiette de poisson de fumé, mesclun Paupiette de dinde forestière, purée de carotte, tagliatelles aux fines herbes Tarte fine à la banane	XXX		
Jeu 20/10/2022	Menu à 16.00 € - Hors boissons. Cappuccino de giromon et patate douce Emincée de thon sauce vierge, flan de légumes, navets glacés, croquettes de courgettes Tarte citron meringuée	XXX		



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

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.