




Mois de Janvier 2023


Jour	Application - le Saint Felix MIDI	Application - le Saint Felix SOIR	Restaurant Initiation 2
Mardi 03/01/2023	XXX	<p>Menu à 30.00 € - Hors boissons " Dîner Chic & Passionnant "</p> <p>AB - Pana cotta de giraumon, croutons, pousses d'alfafa / Mousse à l'avocat, Œufs de poisson citronnés</p> <p>E - Salade "folle" du chef et sa vinaigrette gourmande</p> <p>P - Ballotines de saumon en duo Sauce aux herbes fraîches Ou Filets de bœuf au sautoir Sauce vin rouge & Mille-feuilles de légumes Baby Carottes glacées /Mousseline vitelotte / Champignons sauté au basilic et à l'aneth</p> <p>D - Miroir passionné et son coulis de goyaves roses Ou Délice du Chef</p>	
Mercredi 04/01/2023	<p>Menu à 22.00 € - boissons comprises</p> <p>Melon à l'italienne (s) Parmentier de canard, mesclun fondant au chocolat, glace vanille</p>	<p>Menu à 30.00 € - Hors boissons</p> <p>MENU BISTRONOMIE</p> <p>Cappuccino de crevettes Carré d'agneau rôti à la tapenade Crème café biscuit chocolat</p>	
Jeudi 05/01/2023	<p>Menu à 18.00 € - hors boissons</p> <p>la provencale (salade) mignons de porc a la moutarde, pomme fondante, legumes croquants, fondue de poireaux au paprika moelleux au chocolat creme anglaise</p>	<p>Menu à 30.00 € - Hors boissons</p> <p>Noël après Noël. -Amuse-bouche.</p> <p>-Foie gras sauté, palets de betteraves au cassis, poivre rouge du Laos.</p> <p>-Moelleux de volaille de Licques et langouste, écume de langoustes sur risotto aux légumes. -Suprême au chocolat.</p>	

Jour	Application - le Saint Felix MIDI	Application - le Saint Felix SOIR	Restaurant Initiation 2
Lundi 09/01/2023	BRUNCH à 18.00 € - boissons comprises Fruits frais Viennoiseries Pancakes Salade de concombre Chiquetaille de morue œuf, bacon	XXX	
Mardi 10/01/2023	XXX	Menu à 30.00 € - hors boissons " Paillettes et confettis " AB - Accras de giraumon / Œuf mimosa aux 4 saveurs E - Terrine d'aubergine coulis de tomates fraîches Ou Petits légumes farcis et Picklyz P - Filet de poisson lion sauce groseilles Riz arlequin Ou Carré d'agneau en habit de sa majesté Gratin de bananes poyos D - Méli-mélo de fruits - Coulis rouge Ou Galette des Rois	

PAGE SUIVANTE

Jour	Application - le Saint Felix MIDI	Application - le Saint Felix SOIR	Restaurant Initiation 2
<p>Mercredi 11/01/2023</p>	<p>Menu à 22.00 € - boissons comprises Salade de chèvre chaud Entrecôte double, sauce au poivre vert, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive, légumes sautés à l'ail Mousse à la mangue, et sa gondole d'ananas</p>	<p>Menu à 30.00 € - hors boissons REPAS GASTRONOMIQUE MINI CARTE Entrées Gaspacho de concombre, brochette tomate mozzarella, tempura créole OU Salade Végan PLATS : Filet de bœuf à la Bordelaise chanterelles sautées ou Pavé de dorade sauté à l'unilatéral beurre vanillé tomates confites cives glacées ou Carré de porc choisy Desserts : Tarte tatin revisité demi-sphère chocolat Winter foodie</p>	
<p>Jeudi 12/01/2023</p>	<p>Menu à 18.00 € - hors boissons Saucissons en brioche sauce madere ragout de porc au sirop de batterie galette de pomme de terre, legumes glaces, cremeux de pois casses bananes flambees</p>	<p>Menu à 30.00 € - hors boissons Le Food Pairing. -Amuse-bouche : poivron vert, persil, bonite crue sauce Chimichuri. -Tomate, betterave rouge et lieu jaune en bouillon. -Porc tendre et mousseline de butternut. -Madeleine, figues, coulis de chocolat</p>	

PAGE SUIVANTE

Jour	Application - le Saint Felix MIDI	Application - le Saint Felix SOIR	Restaurant Initiation 2
<p>Mardi 17/01/2023</p>		<p>Menu à 22.00 € - hors boissons " Visita Gourmet no Brasil "</p> <p>AB - Coxinha de frango et sa pointe de guacamole (croquette de poulet)</p> <p>E - Salpicão - Salade brésilienne</p> <p>P - Moqueca de peixe com Arroz (ragoût de poissons) Ou Feijoada et Ka manioc</p> <p>D - Tarte à la brésilienne et son coulis de mangue Ou Charlotte mangue passion</p>	
<p>Mercredi 18/01/2023</p>		<p>Menu BRASSERIE à 30.00 € - Hors boissons</p> <p>Tartare de Saumon, crème d'avocat et mousse au romarin ou Mi-cuit de Thon, crème de betterave cerise et pesto de moringa -- O --</p> <p>Raviole de légumes, ballotine de courgette, châtaignes et sauce cardamome ou Pigeon Fumé aux herbes créoles, cuit sur coffre, mousseline de fruit à pain, chips de banane et sauce pigeon citronnelle -- O --</p> <p>Tarte tatin aux figes et sa ganache à l'orange ou Crème brûlée aux fruits de la passion ou Tarte citron meringuée ou Café ou thé gourmand</p>	<p>XXX</p>

PAGE SUIVANTE

Jour	Application - le Saint Felix MIDI	Application - le Saint Felix SOIR	Restaurant Initiation 2
<p align="center">Jeudi 19/01/2022</p>	<p align="center">XXX</p>	<p align="center">Menu à 30.00 € - hors boissons Les Halles de Rungis. -Amuse-bouche. -Escalope de ris de veau dorée au sautoir, morilles et tartare tiède d'asperges. -Dos de Skreï soufflé aux pois, beurre montée aux herbes, carottes des sables, radis et vitelottes. -Eclair craquante et praliné.</p>	
<p align="center">Vendredi 20/01/2023</p>	<p align="center">Menu à 18.00 € - hors boissons "Espagne" Artichauts Farcis à l'espagnole Paella Valencianna Flambage</p>	<p align="center">XXX</p>	
<p align="center">Mardi 24/01/2023</p>	<p align="center">XXX</p>	<p align="center">Menu à 30.00 € - hors boissons " La soirée du pêcheur " AB - Rillettes de marlin fumé et chips pays E - Terrine de poisson Algues vertes et salade croquante Ou Tourte feuilletée au lambis caraïbes Beurre de cives P - Steak de thon rouge en croûte de sésames Risotto de madère aux épices et curcuma Ou Vivaneau simplement grillé sauce créole Mousseline d'igname à l'ail D - Ile flottante du maître Escoffier Ou Nage de fruits de saison à la menthe fraîche</p>	

PAGE SUIVANTE

Jour	Application - le Saint Felix MIDI	Application - le Saint Felix SOIR	Restaurant Initiation 2
<p>Mercredi 25/01/2023</p>	<p>XXX</p>	<p>REPAS GASTRONOMIQUE MINI CARTE</p> <p>ENTRÉES : Gaspacho de concombre, brochette tomate mozzarella, tempura créole ou Salade Végan --o--</p> <p>PLATS : Filet de bœuf à la Bordelaise chanterelles sautées ou Pavé de dorade sauté à l'unilatéral beurre vanillé tomates confites cives glacées ou Carré de porc Choisy --o-- Plateau de fromages --o--</p> <p>DESSERTS : Tarte tatin revisité ou Demi-sphère chocolat ou Winter foodie</p>	
<p>Jeudi 26/01/2023</p>	<p>XXX</p>	<p>Menu à XX.00 € - hors boissons Nouvel An Chinois. « Année du Lièvre » -Amuse-bouche. -Nems et bouchées vapeur. -Mignon de porc laqué à l'aigre douce, riz cantonais, wok de légumes. -Sorbet thé vert, sablé aux amandes, boule de coco sur gelée de litchi.</p>	

PAGE SUIVANTE

Jour	Application - le Saint Felix MIDI	Application - le Saint Felix SOIR	Restaurant Initiation 2
Vendredi 27/01/2023	Menu à 18.00 € - hors boissons "Espagne" Artichauts Farcis à l'espagnole Paella Valencianna Flambage	XXX	XXX
Mardi 31/01/2023	Menu à 18.00 € - hors boissons "Dépt & Région Outre-Mer" : -Poisson fumé sauce vierge Créole. -Tranchette de dorade sauce émulsionné aux cives, gratin fruits à pain, flan de tomates, courgettes. -Tarte passion meringuée.	Menu à 22.00 € - hors boissons "Étincelles d'Haïti " AB - Mayi moulen ak pwa nwa E - Tresse royale au thon Salades vertes et sauce piquante P - Perroquet grillé au romarin et à l'huile d'olive Légumes à l'ail Riz djondjon Ou Griot traditionnel banane pèsée D - Pain patate aux raisins avec son Chocolat, thé pays ou Krémas	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 !

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.



RÉGION ACADÉMIQUE
GUADELOUPE
Liberté
Égalité
Fraternité



Meilleurs Voeux 2023

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