



Mois de Mars 2023

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/NosRestaurants

Jour	Application – le Saint Félix MIDI	Application – le Saint Félix SOIR
Mercredi 1^{er} mars	<p align="center"> Menu à 22.00 € - boissons comprises Velouté de giraumon aux ouassous, croustons à l'ail --o-- Gigot d'agneau aux fines herbes, dés d'igname sautés, carotte glacée, épinard à la crème --o-- Poire belle Hélène </p>	
Jeudi 02 mars	<p align="center"> Menu à 22.00 € - boissons comprises Feuilletés d'asperges --o-- Escalopes de veau à la crème, mousseline de banane jaune, champignons farcis, galette de courgettes --o-- Gratin de fruits au marasquin </p>	
Vendredi 03 mars		<p align="center"> Menu à 30.00 € - Hors boissons Ravioles au curcuma et giraumon dans une Bisque de ouassous -- O -- Lapin décliné en cuisson juste, polenta et légumes du marché Ou Filet de vivaneau nacré, émulsion de passion, tatin de l'imam bayildi -- O -- Baba au Schrub </p>

PAGE SUIVANTE

Jour	Application – le Saint Félix MIDI	Application – le Saint Félix SOIR
Lundi 06 mars	<p><u>Menu à 25.00 € - boissons comprises</u></p> <p>Tartare de thon, choux chinois, mesclun --o-- Darne de saumon sautée, sauce vin blanc, pomme à l'anglaise, carotte Vichy --o-- Plateau de fromages --o-- Pêche melba</p>	
Mercredi 08 mars		<p><u>Menu à 30.00 € - Hors boissons</u> <u>"BUFFET ECO RESPONSABLE"</u></p> <p>Giromonade chantilly fines herbes Salade papaye verte Verrine avocat chiketail de morue -- O -- Filet vivaneau sauté sauce passion gratin de madère haricot vert vapeur Ragout de porc gratin de giraumon -- O -- Crème Avocat et mousse chocolat blanc Gourmandise créole</p>
Jeudi 09 mars	<p><u>Menu à 22.00 € - boissons comprises</u></p> <p>Salade du chef --o-- Carré de porc en croûte d'herbes, jus de thym Brochette de légumes, gratin dauphinois, caviar d'aubergine --o-- Pain perdu et sa glace cacahuette</p>	


PAGE SUIVANTE

Jour	Application – le Saint Félix MIDI	Application – le Saint Félix SOIR
Lundi 13 mars	<p align="center"><u>Menu à 22.00 € - boissons comprises</u></p> <p align="center">Melon à l'Italienne --o--</p> <p align="center">Darne de daurade grillée, sauce créole, pomme vapeur, flan de carottes au cumin, épinards à la crème --o--</p> <p align="center">Trilogie de sorbets pays</p>	
Mercredi 15 mars	<p align="center"><u>Menu à 22.00 € - boissons comprises</u></p> <p align="center">Friture de la mer (crevette, crabe, morue) --o--</p> <p align="center">Entrecôte double, beurre maître d'hôtel, pomme allumette, mâche --o--</p> <p align="center">Coupe de fruits rouges, spéculos et son coulis</p>	<p align="center"><u>Menu BRASSERIE à 30.00 € - Hors boissons</u></p> <p align="center">Tartare de Saumon, crème d'avocat et mousse au romarin Ou</p> <p align="center">Mi-cuit de Thon, crème de betterave cerise et pesto de moringa -- O --</p> <p align="center">Raviole de légumes, ballotine de courgette, châtaignes et sauce cardamome Ou</p> <p align="center">Pigeon Fumé aux herbes créoles, cuit sur coffre, mousseline de fruit à pain, chips de banane et sauce pigeon citronnelle -- O --</p> <p align="center">Tarte tatin aux figes et sa ganache à l'orange Ou</p> <p align="center">Crème brûlée aux fruits de la passion Ou</p> <p align="center">Tarte citron meringuée Ou</p> <p align="center">Café ou thé gourmand</p>

Jour	Application – le Saint Félix MIDI	Application – le Saint Félix SOIR
Vendredi 17 mars		<p>Application – le Saint Félix SOIR Menu à 30.00 € - Hors boissons</p> <p>Melon à l'italienne -- O -- Carré de Porc Chorrisi ou Calamar farci, lasagne et artichaud pintanier -- O -- Plateau de fromage -- O -- Dlo pann, le coco dans tout ses états</p>
Lundi 20 mars	<p>Menu à 22.00 € - boissons comprises</p> <p>Tartare de daurade au lait de coco, mesclun --O-- Filet de vivaneau sauté sauce vin blanc, riz arlequin, courgette grillée et fenouil sauté --O-- Gondole d'ananas</p>	
Mardi 21 mars		<p>Menu à 30.00 € - Hors boissons " Cuisine de France "</p> <p>Brouillade d'œufs Basquaise -- O -- Velouté Dubarry et ses croûtons Ou Brandade de morue -- O -- Filet de Bar au pesto Purée de patate douce au gingembre et coriandre Ou Bœuf Bourguignon et sa garniture bourgeoise Tagliatelles fraîches -- O -- Tartignole de Mamie et sa boule de glace vanillée</p>

Jour	Application – le Saint Félix MIDI	Application – le Saint Félix SOIR
Mercredi 22 mars	<p style="text-align: center;"><u>Menu à 22.00 € - boissons comprises</u></p> <p style="text-align: center;">Œuf mimosa, salade mixte --o-- Darne de daurade, beurre blanc à l'anis gratin d'igname, fagot de haricot vert (s) --o-- Bavarois passion, framboise</p>	<p style="text-align: center;">REPAS GASTRONOMIQUE - MINI CARTE</p> <p style="text-align: center;">ENTRÉES : Gaspacho de concombre, brochette tomate mozzarella, tempura créole Salade Végan</p> <p style="text-align: center;">PLATS : Filet de bœuf à la Bordelaise chanterelles sautées Pavé de dorade sauté à l'unilatéral beurre vanillé tomates confites Carré de porc Choisy --o-- Plateau de fromages</p> <p style="text-align: center;">DESSERTS : Tarte tatin revisité Demi-sphère chocolat Winter foodie</p>
Jeudi 23 mars		<p style="text-align: center;"><u>Menu à 30.00 € - Hors boissons</u> "Le continent américain"</p> <p style="text-align: center;">Amuse-bouche. -- O -- Mini burger aiglefin et homard. -- O -- Côte de veau glacée au sirop d'érable, légumes du trappeur. -- O -- Cheese Cake au citron</p>

<i>Jour</i>	<i>Application – le Saint Félix MIDI</i>	<i>Application – le Saint Félix SOIR</i>
<i>Lundi 27 mars</i>	<p align="center">Menu à 25.00 € - boissons comprises</p> <p align="center">Cocktail de crevettes --o--</p> <p align="center">Darne de daurade sauté, beurre blanc à l'anis, gratin d'igname, fagot de haricots verts --o--</p> <p align="center">Plateau de fromage --o--</p> <p align="center">Pêche melba</p>	
<i>Mardi 28 mars</i>		<p align="center">Menu à 30.00 € - hors boissons " An afterwork around the world " 18h00 18h30 : Happy hour 18h30 - 20h30 : Cocktail dinatoire -- O --</p> <p align="center">Taboulé aux légumes du terroir Samossa, Tuna tatare Chou, chèvre et Chorizo Tempura de légumes glacés au vinaigre d'ananas -- O --</p> <p align="center">Pumpkin Soup et crevettes aux épices Bébélé façon Landry -- O --</p> <p align="center">Loup caraïbes et risotto Filet de poisson coco curry Marcus's burger style Bavette flambée au cognac -- O --</p> <p align="center">Cheese cake Coconut sorbet /sorbet maracuja Tarte à l'orange meringué Foret noire</p>

<i>Jour</i>	<i>Application – le Saint Félix MIDI</i>	<i>Application – le Saint Félix SOIR</i>
<i>Mercredi 29 mars</i>	<p align="center"><u>Menu à 25.00 € - boissons comprises</u></p> <p align="center">Assiette de charcuterie --o-- Filet de vivaneau, sauce au maracuja, légumes talchi, gratin de papaye verte --o-- Entremet à l'ananas</p>	<p align="center"><u>Menu à 30.00 € - hors boissons</u> MENU SOIREE CARITATIVE</p> <p align="center">Verrine Créole, Tomate Mozza Chips de fruit à pain avec un Souskay de mangue. Giromonade au lard fumés et de croutons. -- O -- Filet de thon chapelure aromatisée, sauce passion, flan a la patate douce et christophine sautée. Ou Noix de veau, mille-feuille de légumes, sauce groseille, tuile au parmesan, riz soufflé au curry -- O -- Bavarois rubané mangue vanille, Verrine salade de fruits pays Moelleux au chocolat Cheesecake spéculos</p>
<i>Jeudi 30 mars</i>	<p align="center"><u>Menu à 22.00 € - boissons comprises</u></p> <p align="center">Mousse de poisson et son coulis de giraumon --o-- Dombres farine fruit pain manioc crustacés --o-- Carpaccio d'ananas au sirop de gingembre</p>	<p align="center"><u>Menu à 22.00 € - Hors boissons</u> "Cap sur l'Inde"</p> <p align="center">Amuse-bouche. -- O -- Samossa au porc et aux légumes. -- O -- Poulet façon Tandoori, légumes au miel. -- O -- Alwa crémeux et bananes craquantes, sorbet cardamone.</p>
<i>Vendredi 31 mars</i>	<p align="center"><u>Menu à 25.00 € - Boissons comprises</u> " La cuisine innovante"</p> <p align="center">Tarte fine au thon --o-- Magret de canard aux framboises, pommes dauphines --o-- Tiramisu aux poires</p>	

Service réservation ouvert du lundi au vendredi de 8h00 à 12h00 et de 13h à 15h.

Site internet : www.lhtgosier.com – Vous pouvez réserver en ligne à partir du site !

Horaires : Déjeuner à 12h15 précise / Diner à 19h15 précise

Modes de règlements : Nous vous demandons 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.

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

Bon Appétit

