Mois de Mars 2024

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

Jour	Application – le Saint Félix MIDI	Application – le Saint Félix SOIR
Vendredi 01/03		***Menu à 30.00 € - Hors boissons*** **Menu Examen, non affichable à l'avance.** **Seules les tables de 2 et 4 personnes sont proposées pour que l'examen se déroule dans les meilleures conditions.**
Lundi 04/03	***Menu à 25.00 € - Boissons comprises*** Coquille de lambis -- o -- Magret de canard grillé, sauce au poivre vert, tagliatelles de légumes, pomme cocotte -- o -- Assiette de fromages affinés -- o -- Salade de pastèque à la menthe et son sorbet au citron vert.	

PAGE SUIVANTE

Jour	Application – le Saint Félix MIDI	Application – le Saint Félix SOIR
Mercredi 6/03	***<u>Menu à 22.00 € - Boissons comprises</u>*** Velouté de giraumon aux ouassous, croutons à l'ail -- o -- Gigot d'agneau aux fines herbes, dés d'igname sautés, carotte glacée, épinard à la crème -- o -- Poire belle Hélène	
Lundi 11/03	***<u>Menu à 22.00 € - Boissons comprises</u>*** Bébélé Marie- Galantais -- o -- Darne de daurade grillée, sauce créole, gratin de papaye verte, riz safrané -- o -- Ananas flambé	
Mercredi 13/03	***<u>Menu à 22.00 € - Boissons comprises</u>*** Goujonnette de daurade, sauce tartare, salade -- o -- Carré de porc, jus au thym, tagliatelle de légumes, pomme cocotte -- o -- Tarte fine aux pommes et sa glace vanille	
Jeudi 14/03	***<u>Menu à 22.00 € - Boissons comprises</u>*** Feuilleté d'asperges -- o -- Escalopes de veau à la crème, mousseline de banane jaune, champignons farcis, galette de courgettes -- o -- Gratin de fruits au marasquin	

PAGE SUIVANTE

Jour	Application – le Saint Félix MIDI	Application – le Saint Félix SOIR
Lundi 18/03	***Menu à 25.00 € - Boissons comprises*** Crabe farci, méli-mélo de légumes -- o -- Calalou de grosses crevettes déstructuré, riz créole -- o -- Melon	
Mercredi 20/03	***Menu à 25.00 € - Boissons comprises*** Friture de la mer (crevette, crabe, morue) -- o -- Entrecôte double, beurre maître d'hôtel, pomme allumette, mâche -- o -- Coupe de fruits rouges, spéculos et son coulis	***Menu à 30.00 € - Hors boissons*** BUFFET LOCAVORE Saucisson fumé en brioche et salade ou Gravelax de filet d'espadon coleslaw pays -- o -- Jambon fumé braisé à l'ananas et au maracuja ou Zarzuela Pays Riz Safrane Gratin De Banane Jaune -- o -- Blanc mangé coco, samoussa à la mangue, pain de patate douce ou Tartelette chocolat au lait, marmelade de maracuja
Jeudi 21/03		***Menu à 30.00 € - Hors boissons*** Pérégrinations culinaires de la THR2, découvrons les pays participants aux J.O. 2024 De l'Orient à l'Occident. Le côté méconnu des « States ! » Amuse-bouche : le goût du Hot Dog. -- o -- Mini burger aiglefin et homard. -- o -- Côte de veau glacée au sirop d'érable, légumes du trappeur. -- o -- Cheese-Cake au citron

PAGE SUIVANTE

Jour	Application – le Saint Félix MIDI	Application – le Saint Félix SOIR
Lundi 25/03	***Menu à 22.00 € - Boissons comprises*** Pâté en pot -- o -- Fricassé de Chatou, dachines, igname, et bananes jaunes persillées -- o -- Yole « zannannas »	
Mardi 26/03	 	***Menu à 30.00 € - Hors boissons*** " Ma Terre - Mon Terroir !!! " AB - Camembert rôti au miel de Guadeloupe -- o -- Salade Nordique "old fashioned" Ou Rouleaux de printemps sauce avocat -- o -- Filet de Bar grillé et son jus de fenouil Farandole de légumes et Riz au safran pays Ou Côte de bœuf frottée au rub Cajun et au romarin Gratin de brocolis & légumes grillés -- o -- Cheese-Cake mango topping coulis de groseilles Ou Gâteau forêt noire
Mercredi 27/03	***Menu à 22.00 € - Boissons comprises*** Œuf mimosa, salade mixte -- o -- Darne de daurade, beurre blanc à l'anis gratin d'igname, fagot de haricot vert -- o -- Bavarois passion, framboise	***Menu à 30.00 € - Hors boissons*** BUFFET LOCAVORE Saucisson fumé en brioche et salade ou Gravelax de filet d'espadon coleslaw pays -- o -- Jambon fumé braisé à l'ananas et au maracuja ou Zarzuela Pays, riz safrané, gratin de banane jaune -- o -- Blanc mangé coco, samoussa à la mangue, pain de patate douce ou Tartelette chocolat au lait, marmelade de maracudja

Jour	Application – le Saint Félix MIDI	Application – le Saint Félix SOIR
Jeudi 28/03	***Menu à 22.00 € - Boissons comprises*** Salade du chef -- o -- Côte de porc en croute d'herbes, jus de thym brochette de légumes, gratin dauphinois, caviar d'aubergine -- o -- Pain perdu glace cacahuète	***Menu à 25.00 € - Hors boissons*** Pérégrinations culinaires de la THR2, découvrons les pays participants aux J.O. 2024 La dernière étape, le meilleur des braséros de toute « l'Amérique latine ». Amuse-bouche : feijoada à la plancha. -- o -- Ceviche de poissons. -- o -- Asado de Entrana. -- o -- Chouros et petit gâteau dulce de leche

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.

REGION GUADELOUPE

RÉGION ACADÉMIQUE GUADELOUPE
Liberté
Égalité
Fraternité

Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme « Archipel Guadeloupe »

CAMPUS DES MÉTIERS ET DES QUALIFICATIONS du Tourisme Intégré et de la VAlorisation de la Guadeloupe
CAMPUS TI-VAG