



Mois de

LYCÉE des MÉTIERS de l'HÔTELLERIE et du TOURISME "Archipel Guadeloupe"

97190 LE GOSIER

Avril & Mai 2024

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	
<p>Mardi 16 Avril</p>	<p><u>Menu à 25.00 € - Boissons comprises</u></p> <p>Goujonnettes de volaille, mayonnaise créole. -- o -- Carré d'agneau rôti en croûte de pain d'épices, légumes. -- o -- Riz au lait de Grand-mère.</p>	<p><u>ATTENTION TABLES DE 2 et 4 COUVERTS UNIQUEMENT</u></p> <p><u>Menu à 30.00 € - Hors boissons</u></p> <p>Menu d'examen non communicable à l'avance.</p>	
<p>Mercredi 17 Avril</p>	<p><u>ATTENTION TABLES DE 2 COUVERTS UNIQUEMENT</u></p> <p><u>Menu à 25.00 € - Boissons comprises</u></p> <p>Melon à l'Italienne -- o -- Magret de canard grillé sauce au poivre, tagliatelles de légumes, pomme cocotte -- o -- Plateau de fromage -- o -- Tarte au chocolat ou pommes</p>		

Jour	Application – le Saint Félix MIDI	Application – le Saint Félix SOIR	Restaurant d'initiation 2 - Midi
<p>Jeudi 18 Avril</p>	<p><u>ATTENTION TABLES DE 2 COUVERTS UNIQUEMENT</u> <u>Menu à 22.00 € - Boissons comprises</u></p> <p>Poke bowl -- o -- Fricassée de volaille à l'ancienne légumes glacés, galette de pomme de terre, mousseline de banane jaune -- o -- Moelleux au chocolat, crème anglaise pistache</p>	<p><u>ATTENTION TABLES DE 2 et 4 COUVERTS UNIQUEMENT</u></p> <p><u>Menu à 30.00 € - Hors boissons</u></p> <p>Menu d'examen non communicable à l'avance.</p>	<p><u>Menu à 16.00 € - Boissons comprises</u></p> <p>Assiette de charcuterie -- o -- Curry d'agneau, pommes darphin et carottes glacées -- o -- Flan pâtissier</p>
<p>Lundi 22 Avril</p>	<p><u>ATTENTION TABLES DE 2 COUVERTS UNIQUEMENT</u> <u>Menu à 22.00 € - Boissons comprises</u></p> <p>Goujonnette de daurade, sauce tartare, salade -- o -- Steak au poivre flambé, pomme à l'anglaise, carotte vichy -- o -- Pêche melba</p>		
<p>Mardi 23 Avril</p>	<p><u>Menu à 22.00 € – Boissons comprises</u></p> <p>Quiche Trianon- --o-- Filet de volaille au citron, riz aux légumes, cristophines- --o-- Coeur coulant chocolat-</p>		

Jour	Application – le Saint Félix MIDI	Application – le Saint Félix SOIR	
<p>Mercredi 24 Avril</p>	<p><u>ATTENTION TABLES DE 2 COUVERTS UNIQUEMENT</u> <u>Menu à 25.00 € - Boissons</u> <u>comprises</u> Tarte tomate-chèvre -- 0 -- Entrecôte grillée, beurre maître d'hôtel, pomme de terre au four, salade mélangée -- 0 -- Plateau de fromage -- 0 -- Gondole d'ananas avec une mousse</p>		
<p>Jeudi 25 Avril</p>	<p><u>ATTENTION TABLES DE 2 COUVERTS UNIQUEMENT</u> <u>Menu à 22.00 € - Hors Boissons</u> Quiche lorraine -- 0 -- Filet de vivaneau sauté, sauce légumes, légumes farcis, caviar d'aubergine, pommes croquettes -- 0 -- Assortiment de sorbets pays</p>	<p><u>ATTENTION TABLES DE 2 et 4 COUVERTS UNIQUEMENT</u> <u>Menu à 30.00 € - Hors boissons</u> Menu d'examen non communicable à l'avance.</p>	
<p>Lundi 29 Avril</p>	<p><u>ATTENTION TABLES DE 2 COUVERTS UNIQUEMENT</u> <u>Menu à 22.00 € - Boissons</u> <u>comprises</u> Cassolette de moules aux champignons de Paris -- 0 -- Steak au poivre flambé, pomme à l'anglaise, carotte vichy -- 0 -- Pêche melba</p>		

Jour	Application – le Saint Félix MIDI	Application – le Saint Félix SOIR	
Mardi 30 Avril	<p><u>ATTENTION TABLES DE 2 et 4 COUVERTS UNIQUEMENT</u> <u>Menu à 22.00 € - Boissons comprises</u></p> <p>Tourte aux lambis. -- o -- Blanquette de porc aux épices douces, germes de blé, bananes frites. -- o -- Flan coco.</p>	<p><u>ATTENTION TABLES DE 2 et 4 COUVERTS UNIQUEMENT</u></p> <p><u>Menu à 30.00 € - Hors boissons</u></p> <p>Menu d'examen non communicable à l'avance.</p>	
Jeudi 02 Mai	<p><u>Menu à 22.00 € - Hors Boissons</u></p> <p>Salade du chef -- o -- Porc en croûte d'herbes, jus de thym, brochette de légumes, gratin dauphinois, caviar d'aubergines -- o -- Pain perdu, glace cacahuète</p>	<p><u>ATTENTION TABLES DE 2 et 4 COUVERTS UNIQUEMENT</u></p> <p><u>Menu à 30.00 € - Hors boissons</u></p> <p>Menu d'examen non communicable à l'avance.</p>	
Lundi 06 Mai	<p><u>Menu à 22.00 € - Boissons comprises</u></p> <p>Quiche Guadeloupe -- o -- Steak au poivre, pomme cocotte, poêlée de légumes -- o -- Dessert du jour</p>		

Jour	Application – le Saint Félix MIDI	Application – le Saint Félix SOIR	
<p>Mardi 07 Mai</p>	<p><u>ATTENTION TABLES DE 2 et 4 COUVERTS UNIQUEMENT</u> <u>Menu à 22.00 € - Boissons comprises</u></p> <p>Chariot de tranches : Gâteau tiède de giraumon, miettes de poulet fumé. -- o -- Contre-filet rôti sauce Béarnaise, Quinoa et légumes glacés. -- o -- Crumble pommes ananas.</p>		
<p>Mardi 14 Mai</p>	<p><u>Menu à 22.00 € - Boissons comprises</u></p> <p>Dorade sautée et risotto créole. -- o -- Volaille fermière poêlée aux marrons, mitonnée de légumes, pommes cocotte. -- o -- Mousse au chocolat.</p>		
<p>Jeudi 16 Mai</p>	<p><u>Menu à 22.00 € - Hors Boissons</u></p> <p>Veloute de giraumon -- o -- Filet mignon de porc miel et vanille, trilogie de mousseline, tomates glacées, asperges sautées -- o -- Parfait coco papaye</p>	<p><u>Menu à 25.00 € - Hors boissons</u></p> <p>Le Nord toujours... « Au plus près des aurores boréales »</p> <p>Amuse-bouche : boulettes rôties aux aïrelles. -- o -- Saumon Gravlax, saumon fumé mi-cuit, espuma de raifort. -- o -- Cabillaud des fjords de Norvège en croûte de sésame, gelée d'eau de mer aux algues, légumes de saison. -- o -- Moelleux cannelle et pommes gratinées.</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

