



Mois de

Novembre 2025

LYCÉE des MÉTIERS de l'HÔTELLERIE et du TOURISME

"Archipel Guadeloupe - Violetta CHAVILLE"

97190 LE GOSIER

RESERVATION Tél : 05 90 85 28 95 Email : resa@lhtgosier.com

[www.lhtgosier.com/Nos Restaurants](http://www.lhtgosier.com/Nos%20Restaurants)

Jour	Application – le Saint Félix MIDI	Application – le Saint Félix SOIR
Mardi 04 nov.	<u>Menu à 22.00 € - Boissons comprises</u> Quiche saumon épinards, salade --O-- Escalope de volaille sauce moutarde, purée de PDT, légumes sautés --O-- Tarte crumble aux pêches glace vanille	
Mercredi 05 nov.		<u>Menu à 30.00 € - Hors boissons</u> Cromesqui de ouassous à la Thai ou Terrine de campagne aux morilles --O-- Pavé de dorade petits pois et fèves sauvages ou Parmentier de canard et filet de sole épinards, noix et jus corsé --O-- Opera ou Profiteroles Antillaise

Jour	Application – le Saint Félix MIDI	Application – le Saint Félix SOIR
Vendredi 07 nov.	<u>Menu à 22.00 € - Boissons comprises</u> Thème brasserie Tartare de saumon --o-- Poitrine de porc laquée aux pistaches, purée à la vanille, chutney d'ananas --o-- Crumble aux pommes et pépites de chocolat	<u>Menu à 30.00 € - Hors boissons</u> Croustillant de pâte douce, mayonnaise aux piments végétariens --o-- Raviole aux champignons, émulsion de ciboulette, croustillant aux herbes --o-- L'agneau en deux cuissons : le carré rôti sous sa croute d'herbes, l'épaule confite aux épices Polenta crémeuse, concassée de tomate, pointe d'asperges verte juste snacké --o-- Bavarois mangue, sorbet coco, litchis flambés devant vous, caramel aux épices
Lundi 10 nov.	<u>Menu à 25.00 € - Boissons comprises</u> Restaurant Bord de Mer Verrine de lambi --o-- Tartare de Thon frais au piment végété --o-- Filet de poulet sauté, sauce au lambi couleur or Courgette tournée Riz citron --o-- Une passion de panacotta à la vanille	
Mercredi 12 nov.	<u>Menu à 20.00 € - boissons comprises</u> (2 Plats) AB (Balaou) --o-- Darne de dorade pochée, beurre aux herbes, riz aux légumes croquants --o-- Tarte amandine	

Jour	Application – le Saint Félix MIDI	Application – le Saint Félix SOIR
Vendredi 14 nov.	<u>Menu à 22.00 € - Boissons comprises</u> Thème brasserie Tartare de saumon --O-- Poitrine de porc laquée aux pistaches, purée à la vanille, chutney d'ananas --O-- Crumble aux pommes et pépites de chocolat	<u>Menu à 25.00 € - Hors boissons</u> La pâte à choux : Gougères au fromages, beignets pignatelli, gnocchi à la romaine, concassée de tomate --O-- Tartare de boeuf et mangue cru ou snacké, salade thaïe, sauce chien ou OEuf poché en deux cuissons, ragouts de champignons et crème de lard --O-- Râble de lapin farci aux fruits secs cuit à juste température, jus à la vanille, banane tapée, cristophine crémeuse ou Colombo de lapin comme chez nous, banane tapée, cristophine crémeuse, Pommes dauphines --O-- Tarte façon Bourdaloue, crème anglaise, coulis de fruits
Lundi 17 nov.	<u>Menu à 25.00 € - Boissons comprises</u> Restaurant Bord de Mer Verrine de lambi --O-- Tartare de Thon frais au piment végétal --O-- Filet de poulet sauté, sauce au lambi couleur or Courgette tournée Riz citron --O-- Une passion de panacotta à la vanille	
Mardi 18 nov.	<u>Menu à 22.00 € - Boissons comprises</u> Quiche lorraine salade --O-- Pavé de dorade jus végétal, purée de patate douce, légumes de saison --O-- Sablé breton chocolat banane sauce anglaise	

Jour	Application – le Saint Félix MIDI	Application – le Saint Félix SOIR
Mercredi 19 nov.	<u>Menu à 20.00 € - boissons comprises</u> (2 Plats) AB (Balaou) --O-- Darne de dorade pochée, beurre aux herbes, riz aux légumes croquants --O-- Tarte amandine	<u>MENU BISTRONOMIE à 35.00 € - Hors boissons</u> Asperge verte, saumon fumé maison wasabi et herbes fraîches ou Sucrine, poulet pané, parmesan, tomates confites et pesto --O-- Filet de Merlu confit sauce pilpil, raviole de blette et ricotta, crèmeux champignon ou Côte de Veau entière rôtie, pommes grenailles, aubergine brulée et romanesco, jus corsé --O-- Pain perdu brioché sorbet rhum vieux et crème anglaise vanillé ou Pavlova aux fruits rouges
Vendredi 21 nov.	<u>Menu à 22.00 € - boissons comprises</u> Restauration gastronomique Poisson fumé maison, crème citronnée, blinis --O-- Filet de sole sauce vin blanc, tian de légumes, polenta sautée --O-- Dessert du jour	
Lundi 24 nov.	<u>Menu à 25.00 € - Boissons comprises</u> Le chaud rencontre le froid Crèmeux de petits pois et lardons, chantilly à la menthe --O-- Magret en deux services, crème brûlée de patate douce au foie gras et cuidités --O-- Banane flambée, Glace vanille pécan	

Jour	Application – le Saint Félix MIDI	Application – le Saint Félix SOIR
Mardi 25 nov.	<u>Menu à 22.00 € - Boissons comprises</u> Velouté de giraumon au lait de coco --O-- Suprême de volaille à l'estragon, pomme de terre rissolées légumes de saison --O-- Crème dessert vanille noisette sauce caramel	
Mercredi 26 nov.	<u>Menu à 25.00 € - Boissons comprises</u> Cocktail de crevettes --O-- Sole meunière, pomme de terre au four, salade mélangée --O-- Crumble à la pomme, glace vanille	<u>MENU BISTRONOMIE à 35.00 € - Hors boissons</u> Asperge verte, saumon fumé maison, wasabi et herbes fraîches ou Sucrine, poulet pané, parmesan, tomates confites et pesto --O-- Filet de Merlu confit sauce pilpil, raviole de blette et ricotta, crémeux champignon ou Côte de Veau entière rôtie, pommes grenailles, aubergine brulée et romanesco, jus corsé --O-- Pain perdu brioché sorbet rhum vieux et crème anglaise vanillé ou Pavlova aux fruits rouges
Vendredi 28 nov.	<u>Menu à 22.00 € - Boissons comprises</u> Tartare de saumon à l'asiatique, wakamé, salade de roquette, tomate cerise --O-- Carré de porc, jus au thym, tagliatelle de légumes, pomme cocotte --O-- Poire belle Hélène	<u>Menu à 30.00 € - Hors boissons</u> Œuf de caille en gelé, caramel sésame --O-- Déclinaisons terre et mer de ravioles, bouillon de la mer tranché à l'huile d'olive, croustillant aux herbes Ou Ouassous flambées, wok de légumes, vinaigrette sésame --O-- Côtes de bœuf grillée, sauce béarnaise, gratin dauphinois, tomates provençales, pommes croquettes Ou Brochette de bœuf grillée, sauce choron, gratin dauphinois, tomates provençales, pommes croquettes. --O-- Tiramisu des îles, espuma au safran, sorbet groseille pays

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

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

Horaires des restaurants :

Déjeuners :

- Lundi, mardi, jeudi et vendredi : 12h15 précise
- Mercredi : 11h50 précise (fin du service 13h30 maxi)

Diners :

- Mardi, mercredi, jeudi et vendredi : 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.

