

Mois de **Janvier 2026**

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

Jour	Application – le Saint Félix MIDI	Application – le Saint Félix SOIR
Mercredi 07/01		<p><u>Menu à 37.00 € - Hors boissons</u></p> <p>MINI CARTE GASTRONOMIQUE</p> <p>Foie Gras poêlé, pain d'épices maison et pickles de rhubarbe ou Ouassous flambés au rhum vieux, mâche et orange --O-- Bouillabaisse Caraïbes ou Côte de bœuf maturée rôtie, Dauphine de patate douce, artichaut en barigoule, jus corsé au cacao --O-- Plateau de fromages --O-- Baba au Rhum vieux crème diplomate café ou Choco noisette, glace Vanille topping caramel</p>
Jeudi 08/01	<p><u>Menu à 24.00 € - boissons comprises</u></p> <p>Millefeuille de légumes grillés --O-- Filet de colin caraïbe vapeur, sauce coco, julienne de légumes, crêpes farcies au champignons, --O-- Carpaccio ananas flambés</p>	<p><u>Menu à 32.00 € - Hors boissons</u></p> <p>Rouleau de printemps --O-- Velouté de topinambour, chips --O-- Carré de porc laqué, flan de courgette au parmesan, carotte et navet glacé ou Gratin de queue d'écrevisse --O-- Plateau de fromage --O-- Crème brûlée au maracudja</p>

Jour	<i>Application – le Saint Félix MIDI</i>	<i>Application – le Saint Félix SOIR</i>
Vendredi 09/01	<p><u>Menu à 27.00 € - boissons comprises</u></p> <p>Assiette de saumon fumé --O-- Parmentier de canard et sa salade de mesclin --O-- Thé gourmand, mousse au chocolat, sablé fraise pistache, brochette d'ananas</p>	
Mardi 13/01		<p><u>Menu à 32.00 € - Hors boissons</u></p> <p>" Saveurs incontournables au pays du cèdre " Assortiments de légumes marinés et houmous --O-- Taboulé libanais ou Moutabbal (Caviar d'aubergine) --O-- Samak Meshwi, (Vivaneau grillé à la libanaise) Risotto boulgour et tomate rôtie Ou Guinea fowl shish Taouk (Pintadeau grillé marinée au citron) --O-- « Péchés mignons pâtissiers (Baklawa, Knafeh, Mouhalabieh - Thé, infusion)"</p>

Jour	<i>Application – le Saint Félix MIDI</i>	<i>Application – le Saint Félix SOIR</i>
Mercredi 14/01	<p><u>Menu 2 Plats à 20.00 €, boissons comprises</u></p> <p>Amuse bouche :</p> <p>Accras aux légumes et légumes croquants --o--</p> <p>Chartreuse de poisson pays, coulis de crustacé, riz créole --o--</p> <p>Ananas flambé et sa glace vanille</p>	<p><u>Menu à 37.00 € - Hors boissons</u></p> <p>MINI CARTE GASTRONOMIQUE</p> <p>Foie Gras poêlé, pain d'épices maison et pickles de rhubarbe ou Ouassous flambés au rhum vieux, mâche et orange --o--</p> <p>Bouillabaisse Caraïbes ou</p> <p>Côte de bœuf maturée rôtie, Dauphine de patate douce, artichaut en barigoule, jus corsé au cacao --o--</p> <p>Plateau de fromages --o--</p> <p>Baba au Rhum vieux crème diplomate café ou Choco noisette, glace Vanille topping caramel</p>
Jeudi 15/01	<p><u>Menu à 24.00 € - boissons comprises</u></p> <p>Brochettes de poisson-lion grillées --o--</p> <p>Rôti de dinde aux agrumes, Mousseline patate douce, chutney, légumes grillé --o--</p> <p>Galette des rois</p>	<p><u>Menu à 32.00 € - Hors boissons</u></p> <p>Gaspacho de concombre --o--</p> <p>Raviole de canard confit aux champignons --o--</p> <p>Pavé de rumsteak, patate douce en textures, sauce crustacé ou Pavé de dorade, banane en textures, fumet coco piment doux --o--</p> <p>Plateau de fromages --o--</p> <p>Tarte aux agrumes déstructurée</p>

Jour	<i>Application – le Saint Félix MIDI</i>	<i>Application – le Saint Félix SOIR</i>
Lundi 19/01	<u>ANNULÉ</u>	
Mardi 20/01		<p><u>Menu à 32.00 € - Hors boissons</u></p> <p>" Invitation Tex-Mex "</p> <p>Fajitas, Tacos an' Mexican deeps --o--</p> <p>Mexican style shrimp ceviche Ou Sopa azteca (Soupe de tortillas mexicaine) --o--</p> <p>Spicy Veracruz steam sea bass Southwestern Sauteed Corn Ou Stuffed Mexican chicken leg with Molé sauce Vegetable ragu --o--</p> <p>Gourmet coffee from Latin America Ou Flambéed crepes with tequila</p>
Mercredi 21/01	<p><u>Menu 2 Plats à 20.00 €, boissons comprises</u></p> <p>Amuse bouche : Accras aux légumes et légumes croquants --o--</p> <p>Chartreuse de poisson pays, coulis de crustacé, riz créole --o--</p> <p>Ananas flambé et sa glace vanille</p>	

Jour	<i>Application – le Saint Félix MIDI</i>	<i>Application – le Saint Félix SOIR</i>
Jeudi 22/01	<p><u>Menu à 24.00 € - boissons comprises</u></p> <p>Sucette de Boudin créole --O--</p> <p>Dorade royale en papillote, Riz madras, embeurrée de choux --O--</p> <p>Millefeuille, Vanille sapotille</p>	<p><u>Menu à 32.00 € - Hors boissons</u></p> <p>Mosaïque de poireaux mayonnaise au curcuma --O--</p> <p>Volaille fermière au vin rouge, purée de pomme de terre déclinaison de giromon ou Filet de rouget, risotto d'igname au curcuma et carotte glacée --O--</p> <p>Plateau de fromage --O--</p> <p>Mille-feuille vanille, fruits de saison, sorbet groseilles</p>
Lundi 26/01	<u>ANNULÉ</u>	

Jour	<i>Application – le Saint Félix MIDI</i>	<i>Application – le Saint Félix SOIR</i>
Mardi 27/01		<p><u>Menu à 32.00 € - Hors boissons</u></p> <p>" Dinner at Scotland Yard "</p> <p>Smocked salmon on toast, crispy Fish stick in dipping sauce --o--</p> <p>Green peas soup with or without candied bacon Ou Double crust Chicken pie --o--</p> <p>Flambed gambas with whisky Safran rice and buttered asperagus Ou Grilled Sirloin steak with garlic butter</p> <p>Hom made fries, green beans and pumpking purée --o--</p> <p>Apple crumble ou Triffle cake</p>
Mercredi 28/01		<p><u>Menu à 32.00 € - Hors boissons</u></p> <p>CARTE FUSION FOOD</p> <p>Trio de mini tacos Espadon fumé, poulet fumé, végétarien Ou California roll et sushi caraïbes Avocat, crevette, thazard fumé --o--</p> <p>Queues de langouste aux parfums thaï Confit d'agrumes, mousseline de carottes Ou Carré de porc à l'andalouse Pommes grenaille, poivrons farcis --o--</p> <p>Cuajada aux fruits rouges, sorbet menthe fraîche ou Red velvet cake, crème anglaise café</p>

Jour	<i>Application – le Saint Félix MIDI</i>	<i>Application – le Saint Félix SOIR</i>
Jeudi 29/01	<p><u>Menu à 24.00 € - boissons comprises</u></p> <p>Bouchée de la reine aux fruits de mer --O--</p> <p>Côte d'agneau et son jus, gratin de Banane plantain, Brunoise de légumes, semoule --O--</p> <p>Sablé Breton, pomme rôtie crème montée à la prune café</p>	<p><u>Menu à 32.00 € - Hors boissons</u></p> <p>Macaron betterave, chèvre frais --O--</p> <p>Fougasse garni condiment aioli --O--</p> <p>Côte de boeuf sauce poivre risotto au parmesan, légumes sautés ou</p> <p>Filet de vivaneau beurre blanc au curry, risotto safrané légumes sautés --O--</p> <p>Tarte tatin revisitée</p>
Vendredi 30/01		<p><u>Menu à 32.00 € - Hors boissons</u></p> <p>Accras végétarien sauce chien --O--</p> <p>Ouassous flambés au rhum sur un wok de légumes pays, jus courts de crustacés tranché à l'huile d'olive --O--</p> <p>La volaille : La jambonnette à la noix de coco, la cuisse en ragout aux effluves antillais, sauce crémeuse, gratin de patate douce, carottes à la vanille Ou Le poulet rôti découpé en salle, sauce forestière, gratin de patate douce, carottes à la vanille --O--</p> <p>Fondant au chocolat, crème anglaise au café, son irish coffee antillais glacé</p>

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.



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