



Mois de

Mars 2026

LYCÉE des MÉTIERS de l'HÔTELLERIE et du TOURISME

"Archipel Guadeloupe – Violette 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 03 Mars		<u>Menu à 32.00 € - Hors boissons</u> " Voyage culinaire & Culture : La dolce vita " Crostini au Gorgonzola et miel /Melone e prosciutto di Parma --o-- Salade caprese ou Linguini alla aragosta --o-- Espadon à la Sicilienne Tagliatelles fraîches au citron Ou Osso bucco alla milanese Risotto allo zafferano --o-- Plateau de Fromage --o-- Tiramisu classique Ou Cannoli siciliani
Mercredi 04 mars	<u>Menu à 24.00 € - boissons comprises</u> Assiette végétarienne --o-- Vivaneau en écaïlle de courgettes et de tomates, gratin dauphinois, pois gourmand --o-- Chocolat piment végétarien	

Jour	Application – le Saint Félix MIDI	Application – le Saint Félix SOIR
Jeudi 05 Mars		
Vendredi 06 mars	<u>Menu à 27.00 € - boissons comprises</u> Salade périgourdine --o-- Magret de Canard, gnocchis et ses petits légumes (carottes, navets, et courgettes glacées) --o-- Ananas flambé, sorbet coco	<u>Menu à 32.00 € - Hors boissons</u> <u>BTS BLANC OPTION A</u> <u>MENU NON COMMUNICABLE A L'AVANCE</u>
Mardi 10 mars		<u>Menu à 32.00 € - Hors boissons</u> "Les îles de Guadeloupe "entre terre et mer" Tartelette de banane plantin au fromage frais, coulis marakudja --o-- Cappuccino de giraumon et son écume au rhum vieux Ou Cristophine gratinée au lambis fumé --o-- Poêlée de ouassous flambés, Montébello Mille feuilles de poyo, espuma de chou et émulsion de citron vert Ou Gigot d'agneau aux épices Crèmeux de fruit à pain, carotte rôtie et légumes grillés --o-- Plateau de Fromage --o-- Baba au rhum de Guadeloupe Ou Île flottante du chef Médrick

Jour	Application – le Saint Félix MIDI	Application – le Saint Félix SOIR
Mercredi 11 mars	<u>Menu à 24.00 € - boissons comprises</u> Assiette de poissons fumés des Antilles --O-- Filet de poisson lion sauté, sauce vierge, wok de légumes, pomme fondante --O-- Gondole d'ananas	
Vendredi 13 mars	<u>Menu à 24.00 € - boissons comprises</u> Salade de chèvre chaud --O-- Entrecôte double, sauce au poivre vert, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive, légumes sautés à l'ail --O-- Mousse à la mangue, et sa gondole d'ananas	
Mardi 17 mars	<u>TABLE DE 2 COUVERTS UNIQUEMENT</u> <u>Menu Examen à 24.00 € - boissons comprises</u> Coquille de lambis, salade mélangée --O-- Magret de canard grillé, sauce au poivre vert, tagliatelles de légumes, pomme cocotte --O-- Chocolat à la crème de marron	<u>Menu à 32.00 € - Hors boissons</u> "Trésors gourmands du Pérou" Mini causa limeña revisitée (Patate douce / poisson fumé) --O-- Ceviche de Thazar, Tuiles de banane plantain sauce agrume --O-- Lomo saltado de res (Emincé de bœuf à la coriandre et aux légumes) --O-- Bar rôti sauce coriandre, Quinoa parfumé et légumes croquants Ou Suprême de volaille farci façon "ají de gallina" Mousseline de maïs et chips de manioc assortiment de légumes sauce échalotes --O-- Plateau de Fromage --O-- Tartelette Péruvienne ou Glace maison au chocolat et fèves tonka

Jour	Application – le Saint Félix MIDI	Application – le Saint Félix SOIR
Mercredi 18 mars		
Jeudi 19 mars		<u>Menu à 27.00 € - Hors boissons</u> Rillettes thon sur toast croustillant --O-- Œufs parfaits, asperges, parmesan et jambon --O-- Navarin d'agneau aux petits légumes, gratin de banane jaune --O-- Court-bouillon revisité, riz au lait de coco, légumes glacés --O-- Ile flottante des Caraïbes
Vendredi 20 mars	<u>Menu à 24.00 € - boissons comprises</u> <u>TABLE DE 2 COUVERTS UNIQUEMENT</u> <u>CCF RESTAURANT</u>	<u>Menu à 32.00 € - Hors boissons</u> <u>BTS BLANC OPTION A</u> <u>MENU NON COMMUNICABLE A L'AVANCE</u>
Mardi 24 mars	<u>TABLE DE 2 COUVERTS UNIQUEMENT</u> <u>Menu Examen à 24.00 € - boissons comprises</u> TP végétarien Pakora, et badji de légumes, crudités --O-- Curry de légumes, riz madras, palpou, farandole de légumes --O-- Sucette au chocolat cœur cerise	<u>Menu à 35.00 € - Hors boissons</u> "Escapade asiatique" Nem, Tataky et rouleau sauce soja --O-- Salade Thaï au poulet mariné citron gingembre Ou Velouté crécy au lait de coco et curry doux --O-- Filet de cabillaud sauce soja citron vert Riz blanc parfumé au jasmin Ou Canard laqué au miel et sésame Chop suey de légumes --O-- Plateau de Fromage

		--0-- Thé gourmand avec sa crème glacée matcha
Jour	Application – le Saint Félix MIDI	Application – le Saint Félix SOIR
Mercredi 25 mars		
Jeudi 26 mars	<u>Menu à 24.00 € - boissons comprises</u> Acras de crevettes --0-- Fricassée de lapin au rhum vieux, mousseline d'igname, Chutney de mangue, tempura de légumes --0-- Crêpes Suzette	<u>Menu à 32.00 € - Hors boissons</u> Mini bouchée au saumon --0-- Salade de giraumon rôti, feta, miel, toast grillé à l'ail --0-- Magret de canard sauce au poivre mousseline de fruit à pain et légumes de saison --0-- Filet de daurade, beurre blanc risotto aux champignons, légumes rôtis --0-- Tiramisu patate douce
Vendredi 27 mars	<u>Menu à 24.00 € - boissons comprises</u> <u>TABLE DE 2 COUVERTS UNIQUEMENT</u> <u>CCF RESTAURANT</u>	<u>Menu à 32.00 € - Hors boissons</u> <u>BTS BLANC OPTION A</u> <u>MENU NON COMMUNICABLE A L'AVANCE</u>
Mardi 31 mars		<u>CCF RESTAURANT</u>

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.

