



Mois de

Septembre & Octobre 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](http://www.lhtgosier.com/Nos_Restaurants)

Jour	Application – le Saint Félix MIDI	Application – le Saint Félix SOIR
Mercredi 30/09		<u>MENU BRASSERIE à 27.00 € - Hors Boissons</u> œufs pochés, tartelette à la tomate et salicorne --O-- entrecôte double sauce béarnaise, pommes Macaire, légumes du moment --O-- chou caramélisé au praliné
Jeudi 01/10	<u>Menu à 24.00 € boissons comprises</u> Œufs parfait, Sauce champignons et tuiles à l'emmental --O-- Filet de Dorade frit, Mousseline de patate douce, aloco, julienne de carotte et sauce passion --O-- Crumble framboise, Sorbet Passion	
Lundi 05/10	<u>Menu à 24.00 € boissons comprises</u> Rouleaux de printemps sauce gingembre --O-- Poulet aux cacahuètes, shop suey de légumes, riz blanc -- O -- Café liegeois	

Jour	Application – le Saint Félix MIDI	Application – le Saint Félix SOIR
Mardi 06/10		<u>Menu à 27.00 € - Hors boissons</u> Œuf mollet sur fondue de poireau, croustillant de sarrasin et crème légère à la moutarde. --o-- Volaille rôtie, jus aux oignons confits, pommes de terre fondantes et légumes de saison. ou Filet de poisson local, beurre blanc au citron vert, écrasé de patate douce et christophine étuvée. --o-- Sablé breton, crémeux chocolat et banane rôtie, caramel au beurre salé.
Mercredi 07/10	<u>Menu à 24.00 € boissons comprises</u> Assiette antillaise --o-- Fricassée de volaille à l'ancienne --o-- Flan coco	<u>MENU BRASSERIE à 27.00 € - Hors Boissons</u> œufs pochés, tartelette à la tomate et salicorne --o-- entrecôte double sauce béarnaise, pommes Macaire, légumes du moment --o-- chou caramélisé au praliné
Jeudi 08/10	<u>Menu à 24.00 € boissons comprises</u> Salade Péyi --o-- Lamelle de Marlin épicés, Mousseline d'Igname, ratatouille créole et banane pesé et sauce Pikliz --o-- Gâteau fruits à pain, coulis Maracuja	

Jour	Application – le Saint Félix MIDI	Application – le Saint Félix SOIR
Vendredi 09/10		<u>Menu à 32.00 € - Hors boissons</u> Muffins au champignon et au fromage fondant --O-- Gaspacho d'aubergine fumée --O-- Magret de canard rôti au miel épicé, sauce fruits rouges, mousseline de patate douce et bananes croquantes ou Filet de dorade sauce passion, mousseline de patate douce et bananes croquantes --O-- Entremet façon cheesecake
Lundi 12/10	<u>Menu à 24.00 € boissons comprises</u> Rouleaux de printemps sauce gingembre --O-- Poulet aux cacahuètes, shop suey de légumes, riz blanc -- O -- Café liégeois	
Mardi 13/10		<u>Menu à 27.00 € - Hors boissons</u> Tartelette fine de giraumon, brunoise de légumes-pays, citron vert --O-- Ragoût de porc aux épices douces, jus réduit, mousseline de patate douce et christophine fondante ou Court-bouillon de poisson local, sauce tomate et cives réduite, riz créole et légumes pays --O-- Crèmeux coco, ananas rôti et crumble citron en verrine

Jour	Application – le Saint Félix MIDI	Application – le Saint Félix SOIR
Mercredi 14/10		<u>MENU BRASSERIE à 27.00 € - Hors Boissons</u> œufs pochés, tartelette à la tomate et salicorne --O-- entrecôte double sauce béarnaise, pommes Macaire, légumes du moment --O-- chou caramélisé au praliné
Jeudi 15/10	<u>Menu à 24.00 € boissons comprises</u> Tartare de tomate Mozza --O-- Pavé de Saumon Sauté, Risotto crémeux, Fondu de Poireaux, Asperge Roti, chips de Parmesan et Sauce au Beurre blanc citronné --O-- Tartelette citron vert meringue à la Menthe et Supreme de Citron	

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 / Dîner à 19h15 précise

Attention le mercredi midi l'horaire est avancé à 11h50

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. (Pas de Short, pas de Paréo...)

