

Lycée Hôtelier de TAHITI

Les Diners du Restaurant d'Application année scolaire 2017-2018

Le restaurant d'Application du Lycée Hôtelier de Tahiti est ouvert au public **du 5 Septembre au 27 Avril 2018.**

Notre restaurant est associé à une structure pédagogique. Le personnel qui vous accueille, qui vous sert et qui œuvre est constitué d'élèves en formation, encadrés par des professeurs. Leur cursus leur impose, outre les ateliers de pratique, des cours théoriques et beaucoup de travail personnel. Nous vous remercions de comprendre que leur temps de passage en salle et en cuisine est nécessairement mesuré.

De ce fait, nous vous demandons de respecter nos horaires d'accueil **pour le dîner de 19h à 19h45.**
De la même façon, les horaires de fin de service sont fixés à **21h45 pour le dîner.**

Réservation au **40 50 45 50**

pour toutes demandes supérieures à 10 couverts réservation auprès d'Yves Charbonnier Assistant DDFPT
Ou Aurore Merchadou DDFPT

Lycée Hôtelier de TAHITI

Semaine 03

Mercredi 17 Janvier 2018

**Menu à 4000 XPF sans les boissons :
Si le Sud-ouest m'était conté...**

Mise en bouche :
**Velouté de poireaux, bonbon de foie gras en gelée
de pain d'épices**

Huîtres chaudes à la duxelles de champignons

**Pintade fermière sautée Basquaise, riz safrané au
chorizo**
OU

**Roulade de sole au lard fumé, pomme de terre
confite, crème de cèpes**

Dessert à l'assiette
OU
Café Gourmand

Jeudi 18 Janvier 2018

Menu à 4000 XPF sans les boissons

Mise en bouche :
Moules farcies et gratinées

**Charlotte de saumon fumé, piperade glacée,
vinaigrette de coques, espuma camembert**

**Filet de sole et St Jacques en galette de blé
noir, asperges au jus et agrumes, pilaf de
sarrasin**
OU

**Filet d'agneau en croûte d'épices, samossa
d'épaule braisée aux pommes, haricots blancs**

Dessert à l'assiette
OU
Café Gourmand

Vendredi 19 Janvier 2018

Menu à 4000 XPF sans les boissons

Mise en bouche :
Caillette du Vercors

Bouchée à reine et ris de veau

Filet de sandre, embourrée de choux
OU

Mignon de porc à bière brune

Aumônière de pomme au cidre

Lycée Hôtelier de TAHITI

Semaine 04

Mercredi 24 Janvier 2018

Menu à 4000 XPF sans les boissons :

Dans la région Rhône Alpes

Mise en bouche :

Croquette de chèvre, tomate marinée à la coriandre
fraîche

Gâteau de foie blond bressans

Quenelle de mérrou sauce Nantua
OU

Poularde aux crevettes
Mini tartiflette savoyarde

Dessert à l'assiette
OU
Café Gourmand

Jeudi 25 Janvier 2018

Menu à 4000 XPF sans les boissons

Dégustation en Nouvelle Aquitaine

Mise en bouche :

Royale de potiron, mousse de champignons

Pressé de confit de canard et foie gras, gelée
de porto et mesclun

Côte de bœuf sauce Béarnaise, champignons
et pommes sarladaises
OU

Mahi-Mahi et Chipirons à l'encre, risotto
d'asperge à la seiche

Dessert à l'assiette
OU
Café Gourmand

Vendredi 26 Janvier 2018

Menu à 4000 XPF sans les boissons :

Mise en bouche :

Velouté de champignon chips lard

Pressé de chevrette mangue et jambon de
canard

Rascasse grillée Spätzle
citron confit et petits légumes et Fei
OU

Blanquette d'agneau aux cacahouètes Banane
ROSES cuite avec la peau

La banane dans tous ses états

Lycée Hôtelier de TAHITI

Semaine 05

Mercredi 31 Janvier 2018

Menu à 4000 XPF sans les boissons :

Ballade en pays cathare

Mise en bouche :

Légumes du soleil, brochette de moules au chorizo

Profiteroles d'escargots en persillade douce

Cassoulet de Castelnaudary

OU

Bourride de perroquet à la Sétoise, fenouil et
pommes vapeur

Assiette Gourmande

Jeudi 1^{er} Février 2018

Menu à 4000 XPF sans les boissons

Autour de Paris

Mise en bouche :

Crème prise de champignon au caramel de

Porto

Potage Saint Germain aux croûtons

Entrecôte double grillée sauce marchand de
vin, pomme pont-neuf et petits légumes

OU

Dos de saumon grillé au beurre blanc,
garniture parisienne

Assiette Gourmande

Vendredi 02 Février 2018

Menu à 4000 XPF sans les boissons

Entre Maghreb et France

Mise en bouche :

Panacotta de crevettes

Œuf mollet fondant de fenouil et mechouïa

Comme un couscous

OU

Tajine de poulet aux amandes

Crousti-fondant lait & noisettes

Thé à la menthe

Lycée Hôtelier de TAHITI

Semaine 06

Mercredi 07 Février 2018

Menu à 4000 XPF sans les boissons

dans le port Saint-Malo

Mise en bouche :

Croustillants de crevettes et farce d'herbes

Charlotte de saumon fumé et chair de tourteau,
piperade glacée, vinaigrette de coques, espuma

Filets de sole et St Jacques en galette de blé noir,
asperges au jus et agrumes, pilaf de sarrasin

OU

Filet d'agneau en croûte d'épices, feuilleté d'épaule
braisée aux pommes, haricots blancs

Assiette Gourmande

Jeudi 08 Février 2018

Menu à 4000 XPF sans les boissons

Direction le Grand-est

Mise en bouche :

Macarons au foie gras, oignons et raisins secs

confits aux épices

Tarte aux noix et Munster et sa petite salade

Choucroute Alsacienne

OU

Pavé de saumon braisé au champagne, chou
rouge braisé, pomme vapeur et pommes

fruits sautés

Assiette gourmande

Vendredi 09 Février 2018

Menu à 4000 XPF sans les boissons :

Mise en bouche

Raviole de pota et chèvre

Filet de Papio en croûte d'herbes, nems de
papaye verte, cannelloni de patate douce,

sauce coco

OU

Magret de canard à la cerise, croquette de
pdt et fromage de brebis, confit de piquillos

100% vanille

Lycée Hôtelier de TAHITI

Semaine 07

Mercredi 14 Février 2018

Menu à 4000 XPF sans les boissons

Dans les rues de Strasbourg

Mise en bouche :

Tarte flambée au munster

Pressé de foie gras au Gewurztraminer

Choucroute Alsacienne

OU

Pavé de saumon braisé au champagne, chou rouge braisé, pomme vapeur et pommes fruits sautés

Assiette Gourmande

Jeudi 15 Février 2018

Menu à 4000 XPF sans les boissons

Gourmandises en Bourgogne

Mise en bouche :

Crème brûlée de foie gras, bonbon de céleri étuvé

Œuf mollet croustillant en meurette d'escargots

Cuisse de Pintadeau farcie poêlée au vin jaune, gratin de blettes au bleu, chou farci

OU

Méka à la bourguignonne, pommes cocottes et

purée de carottes

Assiette Gourmande

Vendredi 16 Février 2018

Menu à 4000 XPF sans les boissons

Autour des fromages

Mise en bouche :

Camembert Marie Harel

Terrine de chèvre aux poivrons et herbes, coulis de tomates

Filet de st Pierre à la réglisse

OU

Râble de lapin et tartiflette en structure

Chariot de fromages AOP

Soupe tiède de fruits de Fenua
Madeleine

Lycée Hôtelier de TAHITI

Semaine 09

Mercredi 28 Février 2018

Menu à 6000 XPF sans les boissons

Parfums de Vanille

60 PERSONNES

Mise en bouche :

Le Corori

En carpaccio à l'huile vierge légèrement piquante et
vanillée

La Saint-Jacques

Saveur Vanille, Timbale de légumes croquants

Le Veau

Côte juste marquée, jus aux grains noirs de Taha'a,
écrasé de patate d'ici

La vanille dans tous ses états

Crème brûlée vanillée, Quenelle de glace vanille,
caramel et beurre salé, Brochette d'ananas flambée
au rhum vanillé



Jeudi 1er Mars 2018

Menu à 4000 XPF sans les boissons

Fêtons le Nouvel an chinois

Mise en bouche :

Panaché de chinoiserie

Poisson (Paru) à la vapeur
Chao chap, panier de men

Porc Mao

Canard laqué

Mise en bouche :

Assiette Gourmande

Vendredi 02 Mars 2018

Menu à 4000 XPF sans les boissons

petit tour au Pays Basque

Mise en bouche :

Petit Bayaldi

Chipirons à la plancha

Dos de cabillaud lardé au chorizo, piperade
OU

Carré d'agneau primeur en croûte d'herbes

Gâteau Basque, crème Catalane

Lycée Hôtelier de TAHITI

Semaine 10

Mercredi 07 Mars 2018

Menu à 4000 XPF sans les boissons :

Fermé

Jeudi 08 Mars 2018

Menu à 10000 XPF boissons comprises

Soirée de la femme

Accords mets/Champagne

Mise en bouche :

Baguette fine feuilletée crème de ricotta
fleurs et herbes comestibles

Œuf de caille coulant, croustillant, grains de
caviar pour le plaisir

Langouste finement tranchée sur un Bavarois
carotte orange

Quelques légumes

La trilogie sole Papio et fine mousseline de
crevettes velouté féminin

La fraise et la crème légère

Vendredi 09 Mars 2018

Menu à 4000 XPF sans les boissons :

Mise en bouche :

Espuma munster et lardon

tarte tatin de foie gras réduction de cidre

Filet de sandre et spätzels

OU

Coq au Riesling

Blanc-manger du Fenua

Règlement à la réservation



Lycée Hôtelier de TAHITI

Semaine 11

Mercredi 14 Mars 2018

Menu à 4000 XPF sans les boissons
plaisirs au bord de la Loire

Mise en bouche :
Rillettes maison

Coquille st Jacques à la nantaise

Dos de Caranque juste grillé, beurre Nantais ;
Mojettes piattes à la crème
OU

Canard de chaland poêlé aux navets

Dessert à l'assiette
OU
Café Gourmand

Jeudi 15 Mars 2018

Menu à 4000 XPF sans les boissons
dans les calanques à Marseille

Mise en bouche :
Légumes à l'espagnole, brochette de moules
au chorizo

Artichauts à la Barigoule

Epaule d'agneau braisée, gratin de macaroni
et tian de légumes
OU

Bouillabaisse traditionnelle

Dessert à l'assiette
OU
Café Gourmand

Vendredi 16 Mars 2018

Menu à 4000 XPF sans les boissons :
BUFFET

BUFFET

Lycée Hôtelier de TAHITI

Semaine 12

Mercredi 21 Mars 2018

Menu à 4000 XPF sans les boissons

En mode Tenua

Mise en bouche :
Bouchée à la reine des Australes

Quelques Crevettes de la presqu'île flambées au
rhum arrangé

Papio « planché » vanille et fafa pour accompagner
OU

Le cochon cuit fondant comme dans le Ahima'a –
légumes traditionnels

Dessert à l'assiette
OU
Café Gourmand

Jeudi 22 Mars 2018

Menu à 4000 XPF sans les boissons

Virée dans le grand sud-ouest

Mise en bouche :
Escalope de foie gras chaud et chutney de
fruits

Huîtres chaudes à la duxelle de champignons

Poulet fermier sauté Basquaise, riz safrané au
chorizo
OU

Roulade de sole au lard fumé, pomme de
terre confite, crème de cèpes

Dessert à l'assiette
OU
Café Gourmand

Vendredi 23 Mars 2018

Menu à 4000 XPF sans les boissons

Entre terre & mer

Mise en bouche :
Gambas aux piments doux, marinade
d'orange

Plateau de fruits de mer

Surf and turf

Feuillet aux fruits rouges

Lycée Hôtelier de TAHITI

Semaine 13

Mercredi 28 Mars 2018

Menu à 4000 XPF sans les boissons

Petit tour en Baie de Somme

Mise en bouche :
Flamiche au maroilles

Moules de bouchots à la bière

Waterzooï de poisson

OU

Carbonade de joue de bœuf à la Flamande, chicon

braisé

Dessert à l'assiette

OU

Café Gourmand

Jeudi 29 Mars 2018

Menu à 4000 XPF sans les boissons

Virée en Languedoc-Roussillon

Mise en bouche :

Compote de fenouil aux agrumes, brochette
de pétoncles et mousse de lait de coco

Profiteroles d'escargots en persillade douce

Cassoulet de Castelnaudary

OU

Bourride de perroquet à la Sétoise, fenouil et
pommes vapeur

Dessert à l'assiette

OU

Café Gourmand

Vendredi 30 Mars 2018

Menu à 4000 XPF sans les boissons :

Férial

Lycée Hôtelier de TAHITI

Semaine 16

Mercredi 18 Avril 2018

Menu à 4000 XPF sans les boissons :

Fermé

Jeudi 19 Avril 2018

Menu à 4000 XPF sans les boissons :

Fermé

Vendredi 20 Avril 2018

**Menu à XPF
SOIREE CONCOURS PATISSERIE**

Fermé

S 17

Mercredi 25 Avril 2018

Menu à 4000 XPF sans les boissons :

Dîner surprise du marché

100% élaboré par les élèves

Jeudi 26 Avril 2018

Menu à 4000 XPF sans les boissons :

Fermé

Vendredi 27 Avril 2018

Menu à 4000 XPF sans les boissons :

Dîner surprise du marché

