



RESTAURANT D'APPLICATION

Menus

JANVIER 2025

à MAI 2025

SOIRÉES GASTRONOMIQUES

Certains jeudis à partir de 19 h 30

OUVERT LE MIDI

Mardi, mercredi et jeudi

à partir de 12 h 15

SUR RÉSERVATION au 04 82 53 28 42



MENU DU JOUR 20 €

HORS BOISSONS

MERCREDI ET JEUDI

classes de première ou terminale

**ENTRÉE - PLAT CHAUD ET SA GARNITURE -
DESSERT**



MENU DU JOUR 18 €

VERRE DE VIN COMPRIS

LE MARDI

classe de seconde

**ENTRÉE - PLAT CHAUD ET SA GARNITURE -
DESSERT - 1 VERRE DE VIN "sélection du jour"**



SOIRÉE GASTRONOMIQUE 30 €

HORS BOISSONS

**ENTRÉE - PLAT CHAUD ET SA GARNITURE -
FROMAGES - DESSERT**



MENU EXAMEN 25 €

TOUT COMPRIS

**APÉRITIF - ENTRÉE -
PLAT CHAUD ET SA GARNITURE -
FROMAGE - DESSERT - VIN - CAFÉ**

MENU ENFANT : 12 €

Jusqu'à 10 ans

ASSIETTE DE FROMAGES : 4 €



RESTAURANT D'APPLICATION

Les élèves et les professeurs du Lycée Hôtelier LA VISITATION sont heureux de vous accueillir dans leur restaurant d'application.

Les horaires de début et de fin de service doivent être respectés afin que nos élèves puissent travailler dans de bonnes conditions. Nous vous remercions de votre compréhension.

Ouverture du restaurant

12 h 15

Fin du service

14 h 30

Le restaurant du Lycée Hôtelier de la Visitation est un lieu de formation pour les élèves des sections Baccalauréat Professionnel Service et Cuisine et pour le certificat de spécialisation Desserts de restaurant.

Votre indulgence et votre compréhension sont nécessaires afin de permettre à nos jeunes de progresser dans des conditions favorables.

Nous vous rappelons également que des changements dans nos menus peuvent se produire en fonction de nos arrivages et contraintes pédagogiques et qu'aucun remplacement de plat ne sera possible.



MARDI
7/01

MENU : LA HAUTE-LOIRE

**Salade de lentilles vertes de Puy en Velay
au saumon fumé**

**Selle d'agneau aux herbes
et pommes de Craponne façon boulangère**

MENU À 18 €

1 verre de vin sélection du jour compris

Bavarois à la Verveine et coulis de fruits rouges



MERCREDI
8/01

MENU : LA BISTRONOMIE

**Crème de cèpes aux châtaignes,
Bonbons au foie gras**

Navarin d'agneau au tandoori, légumes glacés

Macaron géant, Sorbet aux framboises

MENU À 20 €



JEUDI
9/01

RETOUR DE PÊCHE EN PAYS DE LOIRE

**Sur une crème de fèves,
noix de Saint Jacques flambées au Cognac**

**Filet de limande, beurre blanc,
fondue de poireaux et salicornes**

**Déclinaison de poire, sablé Nantais et
chantilly de caramel au beurre salé**

MENU À 20 €



MARDI
14/01

MENU RÉGIONAL : L'ISÈRE

**Rissole du Dauphiné sur une salade,
vinaigrette à l'huile de noix**

Filet de limande à la grenobloise et gratin dauphinois

Poire pochée au sirop à la Chartreuse

MENU À 18 €

1 verre de vin sélection du jour compris



MERCREDI
15/01

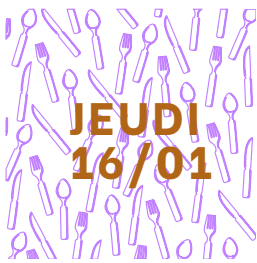
MENU : LA RESTAURATION TRADITIONNELLE

**Crème de moules au safran,
Bohémienne de légumes**

**Sauté de veau aux agrumes,
Endives dorées à l'orange**

Baba au Rhum, chantilly fondante

MENU À 20 €



JEUDI
16/01

MENU TENDANCES HISPANIQUES

Buffet de tapas (tortilla, pan con tomato, gazpacho, croquette aux chorizo, guacamole ...)

Carré de porc, sauce au Porto,
purée de maïs et épi de maïs grillé

Churros con chocolate

MENU À 20 €



MARDI
21/01

MENU RÉGIONAL : LE PUY-DE-DÔME

Cromesquis de Saint Nectaire et herbes folles
à la vinaigrette à la noisette

Travers de cochon laqué au miel d'Auvergne
et fondue de chou

MENU À 18€
1 VERRE DE VIN SÉLECTION DU JOUR COMPRIS

Pomme caramélisée à la liqueur « Birlou »



MERCREDI
22/01

MENU : LA CUISINE DU MARCHÉ

Tartelettes aux escargots et courgettes,
verrine de crème de persillade

Civet de lapin au sang, purée au foin

MENU À 20 €

Saint-Honoré pomme verveine



JEUDI
23/01

SOIRÉE BAR À SOUPE EN CIRCUIT COURT

Bar à soupes (soupe à l'oignon, cappuccino de
lentille, velouté de carotte, velouté Dubarry)

Pot au feu de la mer

Cappuccino de pomme à la verveine, espuma au
champagne et biscuit de Reims maison

MENU À 20 €

MENU RÉGIONAL: L'ALLIER

Pâté aux pommes de terre

Mignon de cochon, légumes glacés et sauce
à la moutarde à l'ancienne de Charroux



MARDI
28/01

MENU À 18 € Panna cotta aux pastilles vichy et chocolat croquant
1 verre de vin sélection du jour compris



MERCREDI
29/01

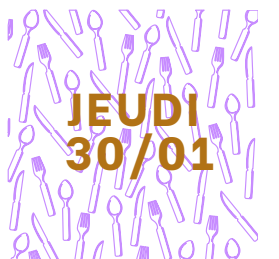
MENU : LA CUISINE DU MARCHÉ

Éclair garni à la fourme d'Ambert,
chips de légumes et jambon cru

Croustillant de bœuf façon bourguignon
Potiron et pommes de terre rôties au miel

MENU À 20 €

Salade de fruits frais



JEUDI
30/01

L'AFFINEUR FRANC-COMTOIS

Feuilleté Franc-comtois

Saucisse de Morteau, sauce au morbier,
risotto à la cancoillotte

Café ou thé gourmand autour de fromages
(gougère au Mont d'or, bonbon au bleu du Jura,
comté affiné, cheesecake et fruits frais)

MENU À 20 €



MARDI
4/02

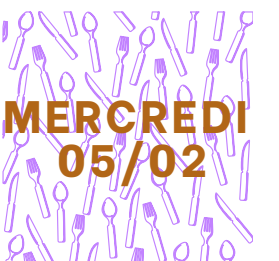
MENU RÉGIONAL : LA LOIRE

Râpé de pommes de terre à la fourme
de Montbrison et son mesclun

Poulet sauté chasseur
et carottes de toutes les couleurs

MENU À 18 €
1 verre de vin sélection du jour compris

Tarte pomme et rhubarbe



MERCREDI
05/02

MENU : LA GASTRONOMIE

Amuse-bouche du jour

Bavarois de céleri
Crème mousseuse au bleu d'Auvergne

Filet de truite au lard et vin rouge
Risotto au citron

MENU À 21 €

Plateau de fromages

Dessert autour des saveurs de la pomme



JEUDI
06/02

ESCAPADE AU BENELUX

Assiette nordique aux quatre poissons fumés
(truite, saumon, hareng et maquereau)

Créativité autour du colin

MENU À 20 €

Marquise au chocolat et fruits rouges poêlés



MARDI
11/02

MENU RÉGIONAL : LA SAVOIE

Bruschetta au reblochon et charcuterie de Savoie

**Pavé de sandre au beurre d'écrevisses,
gratin de légumes**

MENU À 18 €

1 verre de vin sélection du jour compris

Profiteroles au génépi, sauce chocolat



JEUDI
13/02

QUOI DE NEUF A PARIS

**Tataki de thon, Julienne de légumes croquants,
Confiture à la tomate**

Bagels façon Croque-Monsieur

MENU À 20 €

Panier de créativité pour le dessert



JEUDI
13/02

SOIRÉE GASTRONOMIQUE PRIVATISEE

**Soirée réservée aux élèves et leurs professeurs
participant au Concours de l'éloquence**



MARDI
11/03

MENU RÉGIONAL : L'ARDÈCHE

Tartine de Picodon aux mendiants et myrtilles

**Ballotine de volaille aux champignons,
sauce suprême, purée de choux fleur
et sommités multicolores**

MENU À 18 €

1 verre de vin sélection du jour compris

Millefeuille et mousse à la châtaigne



MERCREDI
12/03

MENU : L'ESPAGNE

Salade de moules et encornets à l'escabèche

**Dorade entière ou en filet,
Beurre d'orange, Sauce vierge,
Tian de légumes**

MENU À 20 €

Crème catalane

SOIRÉE COCKTAIL CHEF D'ŒUVRE



JEUDI
13/03

MENU À 30 €
APERITIF COMPRIS

Les recettes des grands classiques de la cuisine française revisitées et proposées en version show cooking



MERCREDI
19/03

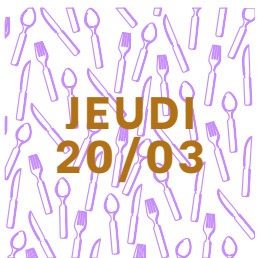
MENU À 20 €

MENU : L'ITALIE

Risotto aux cèpes

Osso bucco
Fenouil braisé

Tiramisu au café



JEUDI
20/03

MENU À 20 €

LA SAINT PATRICK EN EUROPE

Buffet de charcuteries (jambon sec, coppa, rosette, saucisson à l'ail, terrine et rillettes)

Panier de créativité autour du bœuf

Panacotta à la Guinness et sauce chocolat



MERCREDI
26/03

MENU À 20 €

MENU : LA GRÈCE

Bocaux de salade feta aux crevettes

Pita aux légumes
Carré d'agneau mariné à la coriandre

Yaourt au citron, Crumble cannelle



JEUDI
27/03

MENU À 20 €

VOYAGE EN BASSIN MÉDITERRANÉEN

Tarte aux légumes du soleil

Dorade grillée,
fondue de fenouil, sauce à l'anis vert

Agrumes dans tous ses états :
bavarois à la mandarine, sorbet à l'orange
et suprêmes de pamplemousse



MARDI
1/04

MENU RÉGIONAL : LA HAUTE-SAVOIE COMPLET

Salade de Haute Savoie

Rôti de cochon Croziflette

Cheesecake aux myrtilles

MENU À 18 €

1 verre de vin sélection du jour compris



MERCREDI
2/04

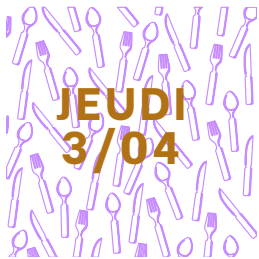
MENU : L'ALLEMAGNE

Consommé de bœuf

**Carré de porc poêlé
Marinade à la sauce aigre-douce**

MENU À 20 €

Forêt noire



JEUDI
3/04

FORMULE BISTRONOMIQUE

Poireau vinaigrette

Panier créativité autour de la volaille

MENU À 20 €

Millefeuille



MARDI
8/04

MENU : LA DRÔME

Salade Drômoise aux ravioles grillées

**Darne de saumon sauce au viognier,
fondue aux deux choux**

Aumonière à la crème de nougat et caramel d'abricot

MENU À 18 €

1 verre de vin sélection du jour compris



MERCREDI
9/04

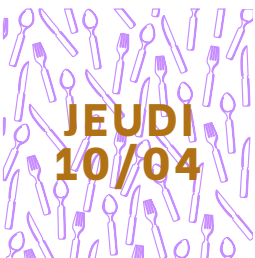
MENU À 20 €

MENU : LE CANADA

Dès de saumon mariné en gravelax,
viande fumée du trappeur

Jambon au sirop d'érable
Potatoes

Queue de castor aux cranberries
Sorbet framboise



JEUDI
10/04

MENU À 20 €

UN PRINTEMPS NATURE ET BIO

Panier de créativité autour des légumes

Navarin d'agneau printanier

Cerises jubilé, jésuite et glace à l'amande douce



MARDI
15/04

MENU À 18 €

1 verre de vin sélection du jour compris

MENU : L'AIN

Velouté de laitue,
cuisses de grenouilles à l'ail de ours et persil

Poulet rôti, jus de cuisson et frites de patate douce

Crêpes Vonnassiennes aux pommes caramélisées



MERCREDI
16/04

Ouverture du restaurant
REPAS EXAMEN DES ELEVES
DE CLASSE DE TERM PRO SERVICE



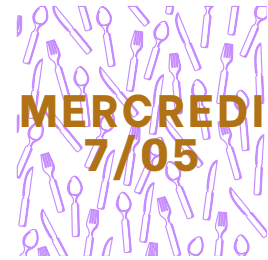
JEUDI
17/04

Fermeture du restaurant
EXAMEN DES ELEVES
DE CLASSE TERM PRO CUISINE



**MARDI
6/05**

**Fermeture du restaurant
en raison des examens
Matières générales**



**MERCREDI
7/05**

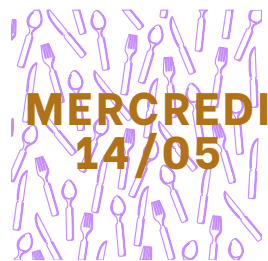
**Ouverture du restaurant
EXAMEN ELEVES 1ERE PRO
SERVICE EN SALLE**

MENU : LE CANTAL



**MARDI
13/05**

**Crème de lentilles blondes de Saint Flour
Chou farci, truite et légumes,
chips de Cantal
Cornet façon Murat
sauce au chocolat lacté**



**MERCREDI
14/05**

**Ouverture du restaurant
EXAMEN ELEVES 1ERE PRO
SERVICE EN SALLE**

MENU : LE RHONE



**MARDI
20/05**

**Tartine de cervelle de canut (fromage blanc)
et rosette de Lyon
Escalope de veau à la crème et risotto aux cèpes**

Tarte à la praline

MENU À 18 €

1 verre de vin sélection du jour compris
