



Pour réserver votre table, veuillez-vous connecter sur notre site dédié :

www.lahotoiesectionhotelier.fr

sous réserve de modification ou d'annulation pour des raisons pédagogiques.

LES DEJEUNERS ET LES DINERS DE JANVIER 2025

LES DEJEUNERS : ENTREE + PLAT + DESSERT : A 16,00 €

LES DINERS : DE 24,00 ; 28,00 ; 35,00 A 40,00 €



DINER	DINER	DEJEUNER	DINER
LUNDI 13 JANVIER	MARDI 14 JANVIER	MERCREDI 15 JANVIER	MERCREDI 15 JANVIER
MENU A 20,00 € BOISSONS COMPRISES	MENU A 20,00 €	MENU A 16,00 €	MENU A 20,00 € BOISSONS COMPRISES
16 COUVERTS MENU EXAMEN	SAMOSSA DE LEGUMES	GASPACHO ANDALOU, TORTILLAS, PAN CON TOMATE Y JAMON	16 COUVERTS MENU EXAMEN
UNIQUEMENT DES TABLES DE 2 COUVERTS	DAHL DE LENTILLES CORAIL	CURRY DE VOLAILLE ET OIGNONS RIZ BASMATI	UNIQUEMENT DES TABLES DE 2 COUVERTS
LE MENU EST CONNU A L'OUVERTURE DU SUJET	CURRY DE VOLAILLE	PANNA COTA GATEAU SICILIEN SABAYON DE FRUITS A L'AMARETTO	LE MENU EST CONNU A L'OUVERTURE DU SUJET
DINER	DEJEUNER	DINER	DINER
JEUDI 16 JANVIER	VENDREDI 17 JANVIER	LUNDI 20 JANVIER	MARDI 21 JANVIER
MENU A 28,00 €	MENU A 20,00 €	MENU A 20,00 € BOISSONS COMPRISES	MENU A 40,00 € MENU A 4 MAINS HYACINTHE & LYCEE LA HOTOIE
VERRINE DE POISSONS FUMES	LE SAUMON MARINE, POMMES TIEDES, ROUELLE D'ÉCHALOTES, CREME AIGRELETTE A L'ANETH	16 COUVERTS MENU EXAMEN	REVISITE DE LA FICELLE PICARDE
CROUSTILLANT DE SAINT-JACQUES	MEDAILLON DE LOTTE, CROQUETTE DE RISOTTO, CAROTTE EN GLACIS	UNIQUEMENT DES TABLES DE 2 COUVERTS	QUAND LE LA SAINT-JACQUES RENCONTRE LE CHAMPIGNON ROSE
DAURADE GRILLÉE AU FENOUIL FLAN TRICOLERE ET RISOTTO	MARIAGE CHAMPAGNE PRALINE, TUILE CRAQUANTE AU SARRASIN	LE MENU EST CONNU A L'OUVERTURE DU SUJET	LA VOLAILLE EN DECLINAISON SERVIE AVEC SON JUS AU BEURRE NOISETTE, NAVET CONFIT ET STRATE DE CAROTTE
TARTE SABLÉE AUX FRUITS EXOTIQUES			LA POIRE SUBLIMÉE AU MIEL ET PARFUMÉE A LA CHICOREE



2025 MEILLEURS VOEUX

DINER	DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
JEUDI 23 JANVIER	VENDREDI 24 JANVIER	LUNDI 27 JANVIER	MARDI 28 JANVIER
MENU A 28,00 €	MENU A 16,00 €	MENU A 20,00 € BOISSONS COMPRISES	MENU A 28,00 €
AMERIQUE DU NORD		24 COUVERTS	CRUSTILLANT D'ESCARGOT, CREMEUX DE PERSIL PLAT
CLAN SHOWDER EN VERRINE	VITELLO TONNATO	MENU EXAMEN	<i>🍴</i>
<i>🍴</i>	<i>🍴</i>	BTS BLANC	QUENELLE A L'EPOISSES ET JAMBON PERSILLE, EMULSION AU CHARDONNAY ET VINAIGRE DE CASSIS
SALADE DE MAGRETS ET GESIERS DE CANARD, VINAIGRETTE AU SIROP D'ERABLE	ROULADE DE LIMANDE, RISOTTO DE CELERI, SAUCE VIN BLANC	UNIQUEMENT DE 4 TABLES ET DE 2 COUVERTS	<i>🍴</i>
<i>🍴</i>	<i>🍴</i>	LE MENU EST CONNU A L'OUVERTURE DU SUJET	MIGNON DE PORC, JUS MOUSSEUX A LA MOUTARDE DE CHAMPIGNONS, LEGUMES D'HIVER
POULET CAJUN FAÇON JAM BALAYA	PAVLOVA CITRON		<i>🍴</i>
<i>🍴</i>			DACQUOISE AUX EPICES DOUCES, CREMEUX AU CASSIS DE BOURGOGNE, NOUGATINE AUX AMANDES
CHEESECAKE AU SIROP DE MIEL EPICE			

DINER	DEJEUNER	DINER	DEJEUNER
MERCREDI 29 JANVIER	JEUDI 30 JANVIER	JEUDI 30 JANVIER	VENDREDI 31 JANVIER
MENU A 20,00 € BOISSONS COMPRISES	MENU A 16,00 €	MENU A 28,00 €	MENU A 16,00 €
16 COUVERTS		TARTARE DE LEGUMES	
MENU EXAMEN	SOUPE GRATINEE A L'OIGNON	<i>🍴</i>	TARTELETTE DE LEGUMES DU MOMENT, COULIS AUX HERBES ET AU SIROP DE BALSAMIQUE
UNIQUEMENT DES TABLES DE 2 COUVERTS	<i>🍴</i>	PAUPIETTE DE SAUMON, SAUCE AUX CRUSTACES	<i>🍴</i>
LE MENU EST CONNU A L'OUVERTURE DU SUJET	CARBONNADE FLAMANDE POMME DARPHIN	<i>🍴</i>	LE COCHON CONFIT, PANAI ROTIS AU MIEL
	<i>🍴</i>	CANETON POELE AUX AGRUMES LEGUMES ANCIENS	<i>🍴</i>
	PITHIVIERS	<i>🍴</i>	VACHERIN AUX AGRUMES
		SALADE DE FRUITS EXOTIQUES	