



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 FEVRIER 2025

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

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

DINER	DEJEUNER	DINER
<p>LUNDI 3 FEVRIER 2025</p> <p>MENU A 24 €</p> <p>ASSIETTE DE CHARCUTERIE FINES DE MONTAGNES</p> <p>🌀</p> <p>SAUCISSON EN BRIOCHE SAUCE LYONNAISE</p> <p>🌀</p> <p>FRICASSEE DE VOLAILLE DE BRESSE AUX LANGOUSTINES, SAUCE NANTUA, GRATIN DAUPHINOIS, SAUTE DE COURGES MUSCADES ET CHATAIGNES</p> <p>🌀</p> <p>BUGNES AUX POMMES ET NOUGAT DE MONTELIMAR</p>	<p>MARDI 4 FEVRIER 2025</p> <p>MENU A 16 €</p> <p>MENU GRAND-EST</p> <p>ŒUF PARFAIT A LA CREME DE MUNSTER</p> <p>🌀</p> <p>MEDAILLON DE VEAU SUR CHOUCROUTE</p> <p>🌀</p> <p>MIRABELLES FLAMBEES</p>	<p>MARDI 4 FEVRIER 2025</p> <p>MENU A 24 €</p> <p>MARBRE AUX POIREAUX</p> <p>🌀</p> <p>COMME UNE ESCABECHE DE MOULES AUX LEGUMES TAILLES</p> <p>🌀</p> <p>SUPREME DE VOLAILLE DE BEL'PLUME AUX CHAMPIGNONS, JUS COURT A L'ECHALOTE</p> <p>🌀</p> <p>LE MACARON D'AMIENS EN ECLATS ET SA CREME DE MIEL, POIRE POCHEE</p>
<p>MERCREDI 5 FEVRIER 2025</p> <p>MENU A 28 €</p> <p>MENU PAYS DE LOIRE</p> <p>TOASTS DE RILLETES DU MANS</p> <p>🌀</p> <p>FILETS DE SOLE A LA NANTAISE</p> <p>🌀</p> <p>CUISSE DE GELINE FARCIE POMMES AMANDINE</p> <p>🌀</p> <p>TARTE BOURDALOUE</p>	<p>JEUDI 6 FEVRIER 2025</p> <p>MENU A 16 €</p> <p>SOUPE GRATINEE A L'OIGNON</p> <p>🌀</p> <p>CARBONNADE FLAMANDE POMME DARPHIN</p> <p>🌀</p> <p>PITHIVIERS</p>	<p>JEUDI 6 FEVRIER 2025</p> <p>MENU A 28 €</p> <p>MENU MEDITERRANEEN</p> <p>MINI BRUSCHETTA</p> <p>🌀</p> <p>PETITS LEGUMES A LA GRECQUE</p> <p>🌀</p> <p>SAUTE D'AGNEAU FAÇON TAJINE</p> <p>🌀</p> <p>CAPUCCINO GOURMAND AUX DESSERTS MEDITERRANEENS</p>



DEJEUNER

VENDREDI 7 FEVRIER 2025

MENU A 16 €

L'ŒUF PARFAIT SUR UNE CRESSONNIERE, ECLAT
DE CHAMPIGNONS, EMULSION DE LARD, PETITE
POUSSE A L'HUILE

🍴

WELLINGTON DE SAUMON
RISOTTO SAFRANE

🍴

LA POIRE POCHEE A LA VANILLE, CREME CARAMEL
SOUVENIR D'ENFANCE.

DINER

LUNDI 24 FEVRIER 2025

MENU A 28 €

ACCRAS

🍴

TARTARE DE THON ROUGE
ET MANGUE

🍴

DOS DE CABILLAUD EN VIENNOISE DE COCO
ET CITRON VERT

SAUCE LEGEREMENT VANILLEE ET SAUTE DE
LEGUMES

🍴

BANANES FLAMBEES, BABA BOUCHON AU
RHUM ET SORBET

DEJEUNER

MARDI 25 FEVRIER 2025

MENU A 20 €

**EXAMEN BLANC
TERMINALES BAC PRO**

**UNIQUEMENT DES TABLES DE 2
COUVERTS
ET DE
4 COUVERTS**

**LE MENU EST CONNU A L'OUVERTURE
DU SUJET**

DEJEUNER

MERCREDI 26 FEVRIER 2025

MENU A 16 €

ENTREMET DE LEGUMES ET SA
CREME DE PERSIL

🍴

BALLOTINE DE LIEU JAUNE
AUX CHOUX,
RAGOUT DE LEGUMES DE SAISON

🍴

CAFE GOURMAND

DINER

MERCREDI 26 FEVRIER 2025

MENU A 32 €

MENU NOUVELLE-AQUITAINE

MINI SALADE PERIGOURDINE

🍴

QUEUE DE LOTTE A LA BASQUAISE

🍴

CARRE D'AGNEAU ROTI
POMMES FONDANTES AU
ROMARIN

🍴

ASSIETTE GOURMANDE AUX
PRUNEAUX FLAMBES

DEJEUNER

JEUDI 27 FEVRIER 2025

MENU A 20 €

**EXAMEN BLANC
TERMINALES BAC PRO**

**UNIQUEMENT DES TABLES DE
2 COUVERTS
ET DE
4 COUVERTS**

**LE MENU EST CONNU A
L'OUVERTURE DU SUJET**

DEJEUNER

VENDREDI 28 FEVRIER 2025

MENU A 16 €

TARTARE DE SAUMON

🍴

IRISH STEW- COLCANON

🍴

CHESSE-CAKE CUSTARD CREAM