



RESTAURANT D'APPLICATION

Menus
du 8 NOVEMBRE 2023
au 22 MAI 2024

SOIRÉES GASTRONOMIQUES
Certains jeudis à partir de 19 h 30

OUVERT LE MIDI
Lundi, mardi et mercredi
à partir de 12 h 15
SUR RÉSERVATION au 04 82 53 28 42



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 la Mention Complémentaire
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.*



MENU DU JOUR 17 €

HORS BOISSONS

MARDI ET MERCREDI

classes de première ou terminale

ENTRÉE - PLAT CHAUD ET SA GARNITURE -
DESSERT



MENU DU JOUR 17 €

VERRE DE VIN COMPRIS

LE LUNDI

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 21 €

TOUT COMPRIS

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

MENU ENFANT : 10 €

Jusqu'à 10 ans

ASSIETTE DE FROMAGES : 4 €

RESTAURANT D'APPLICATION DE LA VISITATION

Menus du 8 NOVEMBRE 2023 au 22 MAI 2024



MERCREDI
8/11

LES CONCEPTS DE RESTAURATION : PASTA PARTY

Raviolis aux champignons et bouillon d'ail doux

Osso bucco milanaise et spaghetti

Cromesquis à l'orange et sabayon gratiné

MENU À 17 €



MERCREDI
15/11

LES CONCEPTS DE RESTAURATION :

Carpaccio de bœuf

Côte de bœuf, sauce marchand de vin

Potatoes et pommes Darphin,

Sauce béarnaise, sauce tartare

Profiteroles au chocolat

MENU À 17 €



MERCREDI
29/11

LES CONCEPTS DE RESTAURATION : LE BOUCHON LYONNAIS

Planche de charcuteries :
saucisson de Lyon, caillette, saucisson brioché
Gratin de queues d'écrevisses et filet de brochet sauce Nantua
Echalotée de côtes de blettes et pommes Arlie
Plateau de fromages
Tarte aux pralines

MENU À 21 €



MARDI
05/12

LA CONNAISSANCE DES PRODUITS : MENU AUTOUR DE LA MER

Assiette de saumon fumé, crème ciboulette
Crumble parmesan et pesto ail des ours

Dorade rôtie entière ou en filet
beurre d'aromates tagliatelles de légumes

Tiramisu La Visitation

MENU À 17 €



MERCREDI
06/12

LES CONCEPTS DE RESTAURATION : LA CRIÉE

Assortiment d'huitres chaudes et froides,
moules farcies

Darne de saumon grillé, beurre marseillais, sauce paloise
Gratin de courgettes et coulis de poivrons

Chariot de desserts :
Far breton, fiona (flan vendéen), tarte tatin

MENU À 17 €



MERCREDI
13/12

LES CONCEPTS DE RESTAURATION : LE MENU BUFFET

Assortiment d'entrées

Poisson du marché au vert de cresson
Risotto aux brisures de morilles

Buffet de desserts



JEUDI
14/12

SOIRÉE GASTRONOMIQUE DE NOËL :

Déclinaison autour du cèpe
Terrine de foie gras aux morilles, pickles

Râble de lièvre en ballotine, farce châtaignes
épinards jus corsé, chantilly à la truffe

Brie de Meaux farci et caramel au poivre

Timbale de riz au lait aux agrumes et noisettes,
sabayon grand Marnier et sorbet à l'orange

MENU À 30 €



MARDI
19/12

MENU AU COIN DU FEU

Velouté de Potimarron, œuf parfait et chips de lard

Sauté de volaille fermière,
panais, navets, amandes et miel

Entremets façon Forêt Noire

MENU À 17 €



MERCREDI
20/12

DÉJEUNER DE NOËL

AB : Velouté de cèpes et son espuma à la truffe

Croustillant aux noisettes, sphère et cubes de foie gras
au piment d'Espelette, fruit de la passion et café

Filet de canard sauce chocolat balsamique
Poire rôtie et bouchée glacée fruits des bois

Camembert farci aux fruits secs

Entremet verveine citron

MENU À 30 €



LUNDI
8/01

MENU RÉGIONAL : LA HAUTE-LOIRE

Déclinaison de lentilles du Puy, saumon et
mesclun à la vinaigrette de framboises

Rôti de bœuf des hauts plateaux, jus court,
pommes sautées de Craponne et mousserons

Pachade aux pommes caramélisées,
glace à la Verveine

MENU À 17 €
1 verre de vin sélection du jour compris



MARDI
9/01

VOYAGE EN FRANCE

Tarte fine à l'oignon et au lard

Pavé de saumon beurre blanc
purée de céleri vanille et riz Pilaf

Fondant chocolat, crème anglaise au café,
glace vanille et tuile à l'orange

MENU À 17 €



MERCREDI
10/01

MENU CRÉATIVITÉ : L'INDE

Entrée créative autour des produits Indiens

Poulet tandoori
Riz à l'indienne

Glace kulfi orange gingembre et
halwa (biscuit aux carottes)

MENU À 17 €



LUNDI
15/01

MENU RÉGIONAL : LE CANTAL

Bourriol aux lardons, sucette de Cantal au miel,
petite salade aux noix

Pavé de bœuf Salers, chips de cantal et truffade

MENU À 17 € Cornet de Murat, chantilly, myrtilles et glace vanille
1 verre de vin sélection du jour compris



MERCREDI
17/01

MENU CRÉATIVITÉ : L'ESPAGNE

Tapas : Espuma de chorizo, tortillas de patatas,
moules à l'escabèche,
Crème légère de fèves aux coquillages, huile de poivron rouge

Dorade grillée sauce vierge,
Bohémienne de légumes et fenouil braisé

Plateau de fromages

Dessert créativité autour des agrumes

MENU À 21 €



JEUDI
18/01

SOIRÉE GASTRONOMIQUE : LE RHÔNE

Amuse-bouche : Clin d'oeil aux bouchons

Saucisson brioché sauce au Côtes-du-Rhône

Filet de sandre au coulis d'écrevisses
Purée de Vitelottes et tagliatelles de carottes

Saint Marcellin rôti et mesclun

Île flottante aux pralines

MENU À 30 €



LUNDI
22/01

MENU RÉGIONAL : LE PUY-DE-DÔME

Tarte au St-Nectaire

Coq au vin
purée au foin, chips de betterave rouge

Crème brulée poire-gentiane

MENU À 17 €
1 verre de vin sélection du jour compris



MARDI
23/01

MENU RÉGIONAL : L'ISÈRE

Fricassée d'écrevisses
Croustillant de tartiflette

Filet de truite à la grenobloise
Épinards et gratin dauphinois

Pomme entière pochée et flambée à la Chartreuse,
Brioche façon pain perdu et glace vanille

MENU À 17 €



MERCREDI
24/01

MENU : LE JAPON

Assortiment de sushis et makis

Blanc de volaille au saké,
cresson et julienne de légumes

Litchis flambés et feuilleté aux haricots rouges

MENU À 17 €



LUNDI
29/01

MENU RÉGIONAL : L'ALLIER

Pâté aux pommes de terre

Matelote bourbonnaise au Saint-Pourçain
Billes de carottes et courgettes Vichy

Flan au thym frais de Molles

MENU À 17 €
1 verre de vin sélection du jour compris



MARDI
30/01

MENU RÉGIONAL : L'OCCITANIE

Tielle Sétoise

Cassoulet de Carcassonne

Coupétade et
moelleux aux pruneaux

MENU À 17 €



**MERCREDI
31/01**

MENU : L'AMÉRIQUE DU SUD

Empanadas de vientos à l'agneau et au poivron
Pavé de loup à l'unilatérale sauce fruits de la passion
et coco râpée
Le quinto (rizotto de quinoa péruvien)
Brochette de fruits exotiques
au beurre d'orange, flambées à la Cachaça

MENU À 17 €



**LUNDI
05/02**

MENU RÉGIONAL : LA LOIRE

Éclair à la fourme d'Ambert et râpée forézienne
Blanquette de poularde aux Coteaux-du-Layon
Gratin de cardes

MENU À 17 €

1 verre de vin sélection du jour compris

Chariot de faisselles de fromage blanc
Festival de coulis de fruits



**MARDI
6/02**

MENU RÉGIONAL : LA PROVENCE

Soupe de poissons
Filet de rouget en deux façons
Tuile de poivrons et bohémienne de légumes

MENU À 17 €

Tarte au citron de Menton, sorbet à la lavande



**JEUDI
8/02**

SOIRÉE GASTRONOMIQUE : LE PORTUGAL

AB : Beignet de morue, poulpe rôti et pomme de terre,
pain à l'ail, dauphine au potiron
Caldo verde, brochette et émulsion au chouriço
Arroz de marisco, coques, et langoustines
Assortiment de fromages Portugais
Pastéis de natas, billes de sorbet au citron
et croustillant à la pistache

MENU À 30 €



**LUNDI
12/02**

MENU RÉGIONAL : L'ARDÈCHE

Capuccino de châtaignes et chantilly de lard fumé
Choux farci sauce poulette, caillette au jus brun

MENU À 17 €

1 verre de vin sélection du jour compris

L'éclair ardéchois



**MARDI
13/02**

MENU RÉGIONAL : LA CORSE

Cannelloni au Bruccio
Carré de porc à la moutarde de myrte,
sauce à la bière, légumes glacés, gratin de blettes
Tiramisu à la châtaigne

MENU À 17 €



**MARDI
05/03**

MENU RÉGIONAL : NOUVELLE AQUITAINE

Nem d'Ossau-Iraty, pâte de melon au piment
d'Espelette, mini salade du Périgord
Entrecôte double bordelaise
pommes sarladaises
Assortiment de cannelés

MENU À 17 €



**MERCREDI
06/03**

MENU CRÉATIVITÉ : LA BOURGOGNE

Pachade d'escargots au jus de persil
Créativité autour du râble de lapin
Plateau de fromages
Tarte au cassis et cerises flambées

MENU À 21 €



**MERCREDI
13/03**

MENU CRÉATIVITÉ : LE VAL DE LOIRE

Doucette Nantaise et son coulis, croustillant de
chèvre et lard, vinaigrette au chocolat balsamique
Créativité autour de la truite
Véritable Pithiviers fondant et
poires flambées au Cointreau

MENU À 17 €



**JEUDI
14/03**

SOIRÉE GASTRONOMIQUE CENTRE VAL DE LOIRE

Amuse-bouches du Pays de La Loire
rillettes rillauds et boudin blanc
Baluchon de saumon aux lentilles du Berry
Beurre blanc au safran du Gâtinais
Pièce de veau à l'angevine
mogettes de Vendée, carottes glacées
Crottin de Chavignol rôti et mesclun
Tarte aux poires et sorbet Cointreau et caramel

MENU À 30 €



LUNDI
18/03

MENU RÉGIONAL : LA SAVOIE

Menu communiqué ultérieurement

MENU À 17 €

1 verre de vin sélection du jour compris



MARDI
19/03

MENU RÉGIONAL : LA NORMANDIE

Marmite Dieppoise

Pintade Vallée d'Auge Petits Légumes

Tarte Tatin
sauce caramel au beurre d'Isigny

MENU À 17 €



MERCREDI
20/03

MENU CRÉATIVITÉ : LA FRANCHE-COMTÉ

Tartelette au Comté et saucisse de Morteau

Créativité autour du suprême de volaille

Pannequet aux griottes

MENU À 17 €



LUNDI
25/03

MENU RÉGIONAL : HAUTE-SAVOIE

Menu communiqué ultérieurement

MENU À 17 €

1 verre de vin sélection du jour compris



MARDI
26/03

MENU RÉGIONAL: LA BRETAGNE

Galette d'andouille de Guéméné et oignons confits

Cotriade

MENU À 17 €

Far breton aux pruneaux



MERCREDI
27/03

MENU CRÉATIVITÉ : LA BRETAGNE

Jalousie de merlan et truite rose au beurre blanc

Créativité autour du filet mignon de porc

MENU À 17 €

Pommes flambées au beurre d'Isigny et far breton



MARDI
02/04

MENU CRÉATION RÉUNIONNAIS

Assortiment de samossas, rougail de mangue et salade au citron vert

Créativité autour du filet de porc et des épices

MENU À 17 €

Gâteau de banane, crème à la vanille et glace coco



JEUDI
04/04

SOIRÉE GASTRONOMIQUE : LA CUISINE À TRAVERS LES SIÈCLES

Menu communiqué ultérieurement

MENU À 30 €



LUNDI
08/04

MENU RÉGIONAL : LA DRÔME

Bouillon de volaille aux herbes et ravioles de picodon

Ballotine de pintadeau au thym citronnelle, jus lié, riz pilaf et asperges

MENU À 17 €

1 verre de vin sélection du jour compris

Aumônière à la crème de nougat et caramel d'abricot



MARDI
09/04

MENU CRÉATION ANTILLAIS

Assortiment d'entrées :
Boudins antillais, beignets de crevettes,
féroce d'avocat, salade de crabe créole

Créativité autour du coquelet

MENU À 17 €

Ananas flambé, sorbet mangue



MERCREDI
10/04

MENU : LE NORD PAS-DE-CALAIS

Crème de pain grillé au café et tartine de Maroilles

Coq à la bière et au pain d'épices,
pruneaux et frites au gras de boeuf

Plateau de fromages

MENU À 21 € Crème brûlée à la chicorée, pain de chien flambé au Genièvre



LUNDI
29/04

MENU RÉGIONAL : L'AIN

Crème de persil et cresson aux cuisses de grenouilles

Ballotine de volaille farcie aux écrevisses
sauce Nantua
Coquillages de pâtes aux légumes

Tarte Bressane aux pralines

MENU À 17 €
1 verre de vin sélection du jour compris



MARDI
30/04

MENU INSOLITE

Classique Français revisité chef d'œuvre

Classique français revisité chef d'oeuvre

Classique français revisité chef d'oeuvre

MENU À 17 €



LUNDI
06/05

MENU RÉGIONAL : LE RHÔNE

Saucisson brioché sauce au Côtes-du-Rhône

Filet de sandre au coulis d'écrevisses
Flan et tagliatelles de courgettes

Ile flottante aux pralines

MENU À 17 €
1 verre de vin sélection du jour compris



MARDI
07/05

MENU INSOLITE

Classique Français revisité chef d'œuvre

Classique Français revisité chef d'œuvre

Classique Français revisité chef d'œuvre

MENU À 17 €



MARDI
14/05

MENU EXAMEN 1ERE PRO

Menu non communiqué à l'avance

MENU À 21 €



MERCREDI
15/05

MENU EXAMEN T PRO

Menu non communiqué à l'avance

MENU À 21 €



MERCREDI
22/05

MENU EXAMEN T PRO

Menu non communiqué à l'avance

MENU À 21 €
