



RESTAURANT D'APPLICATION

OUVERT LE MIDI

**Mardi, mercredi et jeudi à partir de 12h15
SUR RÉSERVATION au 04 82 53 28 42**

SOIRÉES GASTRONOMIQUES

Certains jeudis à partir de 19h30

**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



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 ENFANT : 12 €

Jusqu'à 10 ans

ASSIETTE DE FROMAGES : 4 €



MENU EXAMEN 25 €

TOUT COMPRIS

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

*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.*



MENUS PÉRIODE NOVEMBRE - DÉCEMBRE 2025

SEMAINE DU 03 AU 07 NOVEMBRE

Mardi 04/11/25	Mercredi 05/11/25	Jeudi 06/11/25
SERVICE ÉLÈVES	PAS DE SERVICE ÉLÈVES EN STAGE	LES CAROTTES ET LES AGRUMES Maki et sushi de poissons fumés, Vinaigrette de jus de carotte au citron vert. *** Filet de dorade, sauce vierge Crème de carotte au cumin, carottes glacées rouges et jaunes, tagliatelles *** Tarte au citron meringuée, sorbet carotte et orange Menu à 20 €

SEMAINE DU 10 AU 14 NOVEMBRE

Mardi 11/11/25	Mercredi 12/11/25	Jeudi 13/11/25
/	PAS DE SERVICE ÉLÈVES EN STAGE	AUTOUR DE LA POMME DE TERRE Écrasé de pomme de terre au basilic, tranche de pomme de terre pochée, pomme frite, chips de vitelotte et betterave rouge, Chantilly citron ciboulette *** Civet de sanglier, Pomme de Massiac à la groseille, frites de patates douces *** Crêpe de pommes de terre aux fruits des bois Menu à 20 €

SEMAINE DU 17 AU 21 NOVEMBRE

Mardi 18/11/25	Mercredi 19/11/25	Jeudi 20/11/25
SERVICE ÉLÈVES	PAS DE SERVICE ÉLÈVES EN STAGE	L'ŒUF DANS TOUS SES ÉTATS Œufs dur carré sur un crémeux de pois cassé, mousse au parmesan *** Tataki de bœuf au sésame, nuage de citron aux légumes croquants, mayonnaise aux câpres *** Sabayon de coco et litchi, petite meringue croquante Menu à 20 €

SEMAINE DU 24 AU 28 NOVEMBRE

PAS DE SERVICE : ORGANISATION SALON DES VINS



MENUS PÉRIODE

NOVEMBRE - DÉCEMBRE 2025

SEMAINE DU 01 AU 05 DÉCEMBRE		
Mardi 02/12/25	Mercredi 03/12/25	Jeudi 04/12/25
SERVICE ÉLÈVES	AMBIANCE WINSTUB ALSACIEN Farandole de flamenkuche Choucroute de la mer Forêt noire Menu à 20 €	DÉJEUNER DE NOËL Émulsion crémeuse à la truffe *** Pâté en croûte de chapon Dès de foie gras, morilles et trompettes Condiment agrumes et pickles *** Pavé de flétan (ou lotte) Sauce au chocolat au piment et fruits de la passion *** Dessert velours chocolat et sa tasse de chocolat chaud Menu à 26 €
SEMAINE DU 08 AU 12 DÉCEMBRE		
Mardi 09/10/25	Jeudi 11/12/25 - MIDI LES ÉPICES	Jeudi 11/12/25- SOIR
SERVICE ÉLÈVES	AB : crème brûlée au caramel Piment et poivre de Sichouan *** Brochette de volaille panée au tandoori et kadaïf Condiment banane au miel épicé et cumin *** Cubes d'agneau basse température à la coriandre Couscous de légumes *** Bavaois menthe curry, Insert à la menthe et tuile coco Thé à la menthe Menu à 22 €	DINER : UN NOËL GOURMAND Pressé de foie gras aux fruits rouges et à l'estragon Filet de volaille aux marrons, aux épices et au miel, taboulé chaud au cumin et coriandre Surprise du fromager Bûche au caramel et aux noisettes Menu à 30 €
SEMAINE DU 15 AU 19 DÉCEMBRE		
Mardi 16/12/25	Mercredi 17/12/25	Jeudi 18/12/25
SERVICE ÉLÈVES	LES ÎLES DANS L'ASSIETTE Buffet antillais Rougail de saucisses et riz créole Banane et Ananas flambés, moelleux au rhum et sorbet à la vanille Menu à 20 €	BALADE EN MER Tartine gourmande de poissons fumés à la pomme Granny, Duo d'huîtres chaudes aux cèpes et au cidre gingembre *** Sole meunière, condiment citron et beurre de crustacés Flan aux salicornes *** Bavaois au caramel et aux pommes Menu à 20 €