



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 JANVIER-FÉVRIER 2026

SEMAINE DU 05 AU 08 JANVIER

Mardi 06/01/26

MENU HAUTE-LOIRE

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

Longe de porc farcie aux
mousserons, jus court, pommes
sautées de Craponne

Pommes caramélisées au sucre de
verveine, glace vanille

Menu à 18 €

Mercredi 07/01/26

PAS DE SERVICE

Jeudi 08/01/26

PASTA PARTY

Gressin au parmesan
Raviolis aux champignons et
bouillon d'ail doux

Spaghetti au pesto et effiloché
de jambon de Parme

Cannelloni au chocolat, amaretto
et orange

Menu à 20 €

SEMAINE DU 12 AU 15 JANVIER

Mardi 13/01/26

MENU CANTAL

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

Aiguillettes de bœuf au vin rouge,
chips de cantal et truffade

Cornet de Murat, chantilly,
myrtilles et glace vanille

Menu à 18 €

Mercredi 14/01/26

AU COIN DU FEU EN FRANCHE COMTÉ

Gratinée d'oignon au morbier

Mignon de cochon façon Orloff et
légumes racines au curcuma

Brioche perdue aux poires, noix et
caramel au beurre salé

Menu à 20 €

Jeudi 15/01/26

LA BOUCHERIE

Carpaccio de bœuf exotique

Côte de bœuf pour 2
sauce marchand de vin
Potatoes et pommes Darphin,
Sauce béarnaise, sauce tartare

Profiteroles au chocolat

Menu à 20 €

SEMAINE DU 19 AU 23 JANVIER

Mardi 20/01/26

MENU PUY-DE-DÔME

Tarte au St-Nectaire

Coq au vin, purée au foin, chips de
betterave rouge

Crème brûlée poire-gentiane

Menu à 18 €

Mercredi 21/01/26 **SOIR**

SOIRÉE DOLCE VITA

Assiette d'antipasti

Bar à pâte (sauce bolognaise,
pesto de roquette, carbonara,
pesto rosso, puttanesca)

Tiramisu

Menu à 20 €

Jeudi 22/01/26

LA CRIEE

Timbale dieppoise

Darne de saumon sautée sauce
paloise
Gratin de courgettes et coulis de
poivrons

Créativité autour du chariot de
desserts

Menu à 20 €



MENUS PÉRIODE JANVIER-FÉVRIER 2026

SEMAINE 26 AU 29 JANVIER		
<p>Mardi 27/01/26</p> <p><u>MENU ALLIER</u></p> <p>Pâté aux pommes de terre ***</p> <p>Matelote bouronnaise au Saint-Pourçain Billes de carottes et courgettes Vichy ***</p> <p>Flan au thym frais de Molles Sauce caramel aux vérités de Lapalisse</p> <p>Menu à 18 €</p>	<p>Mercredi 28/01/26 SOIR</p> <p><u>SOIRÉE PARRAINAGE</u></p> <p>Repas gastronomique autour des herbes aromatiques, élaboré en partenariat avec le chef Clément BRUN Auberge du Haut Allier à Pont d'Alleyras</p> <p>Menu à 30 €</p>	<p>Jeudi 29/01/26</p> <p><u>TOUT UN FROMAGE</u></p> <p>Nem d'Ossau Iraty Pélardon rôti au lard et au miel ***</p> <p>Filet de canard Sauce gastrique au Muscat Poire rôtie au Roquefort et frite de Comté ***</p> <p>Le Cantal en noir et blanc ***</p> <p>Cannelé au fromage et sorbet au lait ribot</p> <p>Menu à 24 €</p>
SEMAINE DU 2 AU 6 FÉVRIER		
PAS DE SERVICES : VOYAGE SCOLAIRE À NICE		
VACANCES D'HIVER		