



RESTAURANT D'APPLICATION

**OUVERT LE MIDI DE
Mardi, Mercredi et Jeudi à partir de 12 h15
SUR RÉSERVATION au 04 82 53 28 42**

**SOIRÉES GASTRONOMIQUES
Certains jeudis à partir de 19 h30**

**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 FÉVRIER - AVRIL 2026

Mardi 24/02/2026	Mercredi 25/02/2026	Jeudi 26/02/2026
<p><u>MENU LA LOIRE</u></p> <p>Éclair à la fourme de Montbrison et râpée forézienne</p> <p>Blanquette de poularde aux Côtes roannaises Gratin de cardes</p> <p>Chariot de faisselles de fromages blanc, festival de coulis de fruits</p> <p style="text-align: center;">Menu à 18 €</p>	<p><u>CARNAVAL EN HAUTS DE FRANCE</u></p> <p>Vol au vent aux moules et à la crème de poireau ***</p> <p>Waterzooï aux poissons ***</p> <p>Farandole de la fête foraine et du carnaval (Gaufre, Pomme façon pomme d'amour en crumble et glace aux bêtises de Cambrai)</p> <p style="text-align: center;">Menu à 20 €</p>	<p><u>COMPLET</u></p> <p><u>MENU : LE BRÉSIL</u></p> <p>Beignets de morue (Bolenos de bacalhau) ***</p> <p>Moqueca aux crevettes ***</p> <p>Fejoada, riz blanc, tranche d'orange et farine grillée de manioc ***</p> <p>Tartelette aux amandes, citron vert et avocat, sorbet au citron vert</p> <p style="text-align: center;">Menu à 25 €</p>
Mardi 03/03/2026	Mercredi 04/03/2026	Jeudi 05/03/2026
<p><u>MENU L'ARDÈCHE</u></p> <p>Capuccino de châtaignes et chantilly de lard fumé Véritable chou farci, jus brun</p> <p>L'ardéchois (Chou ardéchois)</p> <p style="text-align: center;">Menu à 18 €</p>	<p>Restaurant fermé</p> <p><i>Préparation dîner concours éloquence le 05 mars 2026</i></p>	<p><u>MENU : LA BRETAGNE</u></p> <p>Jalousie de merlan et de truite rose au beurre blanc ***</p> <p>Créativité autour du filet mignon ***</p> <p>Pommes flambées au beurre d'Isigny et far breton</p> <p style="text-align: center;">Menu à 20 €</p>
Mardi 10/03/2026	Mercredi 11/03/2026	Jeudi 12/03/2026
<p><u>MENU</u></p> <p>Velouté de potiron aux châtaignes Gressins au Parmesan</p> <p>Blanquette de poisson coco-curry Purée de patate douce</p> <p>Café gourmand (Mini choux chantilly, praliné, tiramisu pistaches-foies rouges)</p> <p style="text-align: center;">Menu à 18 €</p>	<p>Restaurant fermé</p>	<p>Restaurant fermé</p>



MENUS PÉRIODE FÉVRIER - AVRIL 2026

MARDI 17/03/2026		
Restaurant fermé	Mercredi 18/03/2026 <u>MENU : VOYAGE EN NOUVELLE AQUITAINE</u> Mouclade des boucholeurs *** Carré de porc sauce basquaise, frite de polenta et petits légumes *** Profiterole de cannelés glace à la crème de marron Menu à 20 €	SOIRÉE : Jeudi 19/03/2026 <u>MENU : COMME À LA SAINT-COCHON</u> L'assiette retour des champs : capucin à la poitrine de porc confite, pâté gras et terrine de campagne *** Boudin noir au poireau et à la crème, le plat de pommes de terre au four *** Chapelou aux artisans et Saint Nectaire *** Pompe aux pommes Menu à 30 €
MARDI 24/03/2026		
Restaurant fermé	Mercredi 25/03/2026 <u>À LA DÉCOUVERTE DES BALKANS</u> Boerek aux épinards et féta (tarte roulée à base de pâte feuilletée) *** Moussaka et riz pilaf *** Gibanica <i>Pâtisserie moelleuse en couche de pâte filo, fromage frais et pommes</i> Menu à 20 €	Jeudi 26/03/2026 COMPLET <u>Menu : LA NOUVELLE AQUITAINE</u> Salade périgourdine *** Créativité autour du pavé de boeuf *** Pruneaux flambés à l'Armagnac et macaron chocolat noisette Menu à 20 €
MARDI 31/03/2026		
<u>MENU LA DRÔME</u> Caillette drômoise, salade aux herbes fraîches Ballotine de pintadeau au thym citronnelle, jus lié, tapenade, Riz pilaf Aumonière à la crème de nougat et caramel d'abricot Menu à 18 €	Mercredi 01/04/2026 <u>BRASSERIE EN CENTRE VAL DE LOIRE</u> Salade lentille et croustillant de Sainte Maure de Touraine au miel et mendiants *** Darne de saumon beurre blanc et déclinaison de choux fleur de toutes les couleurs *** Café ou thé gourmand autour du fromage avec poire Angevine Menu à 20 €	Jeudi 02/04/2026 <u>Menu : LA FRANCHE-COMTÉ</u> Tartelette au Comté et saucisse de Morteau *** Créativité autour du suprême de volaille *** Pannequets aux griottes et poire flambée Menu à 20 €
VACANCES DE PÂQUES		