La Visitation
LYCÉE HÔTELIER

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 EXAMEN 25 €

TOUT COMPRIS

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

MENU ENFANT : 12 €
Jusqu'à 10 ans

ASSIETTE DE FROMAGES : 4 €

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 / DECEMBRE 2026

SEMAINE DU 02 au 06 NOVEMBRE		
Mardi 03/11 FORMULE BRASSERIE Bœuf bourguignon et poêlée de courgettes Crêpes aux pommes Menu à 14 € 1 verre de vin sélection compris	Mercredi 04/11 PAS DE SERVICE ÉLÈVES EN STAGE	Jeudi 05/11 UN AUTOMNE EN AUVERGNE Tarte au St Nectaire, salade d'herbes Cop au vin, frite de polenta et légumes glacés Poire rôtie à la gentiane, financier à la verveine et chantilly au Birlou Menu à 20 €
SEMAINE DU 09 AU 13 NOVEMBRE		
Mardi 10/11 FORMULE BRASSERIE Sauté de veau Marengo et poêlée de courgettes Crêpes aux agrumes Menu à 14 € 1 verre de vin sélection compris	Mercredi 11/11 PAS DE SERVICE ÉLÈVES EN STAGE	Jeudi 12/11 « LANGUE D'OC » Salade aveyronnaise Bourride à la Sétoise servie avec sa rouille et pommes de terre tournées et safranées Fromages du Pays d'Oc Croustade aux pommes d'Ariège Menu à 24 €
SEMAINE DU 16 AU 20 NOVEMBRE		
Mardi 17/11 FORMULE BRASSERIE Fricassée de volaille à l'ancienne et risotto Crème au caramel Menu à 14 € 1 verre de vin sélection compris	Mercredi 18/11 PAS DE SERVICE ÉLÈVES EN STAGE	Jeudi 19/11 BAR À VIN « CHEZ LES GONES » Œuf parfait façon meurette Entrecôte double, sauce bourguignonne, déclinaison de choux fleur Poire pochée au vin, moelleux au chocolat et vin rouge, sorbet à la menthe du jardin Menu à 20 €

MENUS PÉRIODE NOVEMBRE / DECEMBRE 2026

SEMAINE DU 23 AU 27 NOVEMBRE		
Mardi 24/11 FORMULE BRASSERIE Blanquette de volaille et risotto Flan aux œufs Menu à 14 € 1 verre de vin sélection compris	Mercredi 25/11 **PAS DE SERVICES : ORGANISATION SALON DES VINS**	Jeudi 26/11
SEMAINE DU 30 NOVEMBRE AU 04 DECEMBRE		
Mardi 01/12 FORMULE BRASSERIE Sauté de porc à la crème et pommes pont neuf Choux à la crème chantilly Menu à 14 € 1 verre de vin sélection compris	Mercredi 02/12 LA BRASSERIE Bouillon d'herbes, crème fouettée et tartine d'effiloché de volaille *** Darne de saumon, sauce tartare et sauce hollandaise Cassolette de fondue d'endives *** Poires flambées et pancakes sauce caramel Menu à 20 €	Jeudi 03/12 BRASSERIE « LA BELLE ÉPOQUE » SERVICE ANNULÉ Menu à 20 €
SEMAINE DU 07 AU 11 DECEMBRE		
Mardi 08/12 FORMULE BRASSERIE Sauté de porc au cidre et pommes pont neuf Choux à la crème Menu à 14 € 1 verre de vin sélection compris	Jeudi 10/12 MIDI RETOUR EN ENFANCE Velouté de potiron et gomasio et chantilly à la noisette Poulet rôti, purée de pommes de terre, jeunes pousses d'épinards juste saisies Le chocolat dans tous ses états et coulis de fruits rouge Menu à 20 €	Jeudi 10/12 SOIR SOIRÉE GASTRONOMIQUE DE NOËL Cappuccino de potimarron, émulsion a la truffe Pressé de volaille aux trompettes, foie gras et gelée au foin Filet de sandre au citron vert et jardin de légumes d'hiver Assiette des fromages de Noël Tarte au citron et lentilles confites au gingembre, sorbet poire Menu à 30 €

SEMAINE DU 14 AU 18 DECEMBRE		
Mardi 15/12 MENU DE NOËL Terrine de foie gras, gelée de groseille et pain d'épice Pavé de biche, sauce brune aux airelles, purée de potiron à la noisette et sommités de choux fleurs de toutes les couleurs Bûche chocolat et praliné à la noisette Menu à 24 €	Mercredi 16/12 LA BRASSERIE Velouté Dubarry à la poire et tartine de légumes *** Darne de saumon, sauce béarnaise et sauce paloise Billes de légumes glacés *** Pavlova aux fruits rouges, et glace vanille Menu à 20 €	Jeudi 17/12 MIDI UN NOËL SCANDINAVE Saumon mariné aux airelles, estragon et huile à l'ail Magret de canard au miel et kakis rôtis, pommes duchesse Plateau de fromages AOP Omelette Norvégienne à la vanille et pain d'épice Menu à 28 €