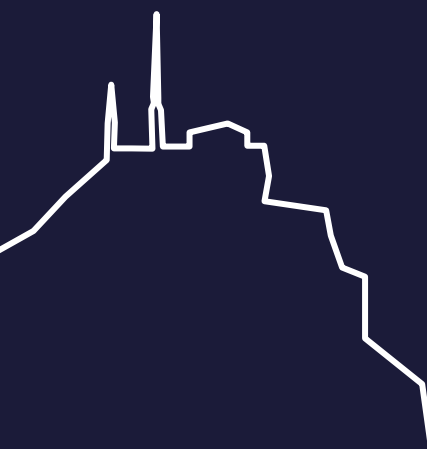


# CARNET GOURMAND

Saison 2024 – 2025



*la rhune*

[ MAI ]

ÉCOLE HÔTELIÈRE DE  
**EHB** BIARRITZ  
*Lycée Biarritz Atlantique*

Pour répondre à vos envies de gourmandises, le restaurant d'application vous propose, pour vos déjeuners et dîners, différentes formules pour vous satisfaire au mieux.

Les thèmes abordés sont en lien avec des ateliers qui précèdent le service au restaurant ce qui permet à nos élèves de mettre en application les connaissances, les gestuelles et les techniques étudiées.

Pour vos réservations,

**05 59 41 27 72**

ou

**<https://ecolehotelierebiarritz.fr/ateliers-dapplication/#reservation>**

## **ANNULATIONS**

Nos élèves travaillent des produits, frais et de saison, nous vous demandons de bien vouloir nous informer en cas d'annulation 24 heures à l'avance.

Nos réceptionnistes vous contacteront systématiquement par téléphone pour confirmer votre présence.

Afin de lutter contre les no-shows, non-venues de clients qui ont réservé, les annulations ne se feront que par téléphone. Un numéro unique d'annulation vous sera alors communiqué. Les clients n'ayant pas suivi cette démarche se verront recevoir la facture du montant des prestations non consommées.

**Le restaurant d'Application, la Brasserie, le Snack et les restaurants d'Initiation ainsi que le Bar de L'EHB sont ouverts au public du 17 septembre 2024 au 07 juin 2025**

**Une carte, des menus à choix, menus thématiques et soirées à thème vous seront proposés tout au long de l'année.**

**Nos restaurants sont associés à une structure pédagogique. Le personnel qui vous accueille, qui vous sert et qui œuvre, est constitué d'élèves en formation, encadrés par des professeurs. Leur cursus leur impose, outre les ateliers de pratique, des cours théoriques et beaucoup de travail personnel.**

**Nous vous remercions de comprendre que leur temps de passage en salle et en cuisine est nécessairement mesuré. De ce fait, nous vous demandons de respecter nos horaires d'accueil :**

**pour le déjeuner de 12h15 à 12h45,  
et pour le dîner de 19 h00 à 19h45.**

**De la même façon, les horaires de fin de service sont fixés à :**

**14 h 00 pour le déjeuner  
et 21h30 pour le dîner.**

**B.O. n° 95-249 du 23 novembre 1995**

**Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.**

**A bientôt dans nos restaurants où nos élèves et professeurs auront le plaisir de vous accueillir.**

**Xavier DETCHENIQUE  
Directeur Délégué aux Formations**

**Laurence CERESULA  
Proviseure**

Mardi 6 mai 2025

Mercredi 07 mai 2025

Jeudi 8 mai 2025

Vendredi 9 mai 2025

## DÉJEUNER

Formule 2 plats [entrée + plat ou plat + dessert] : 13.00 € hors boissons / Formule 3 plats : 18.00 €

Tarte fine basquaise

\*\*\*

Pavé de rumsteak, sauce

bordelaise, pommes sarladaises

\*\*\*

Gâteau basque

Ravioles de crevettes au bouillon

thaï

\*\*\*

Magret juste température, ok de

légumes, riz blanc

\*\*\*

Pana Cotta aux fruits rouges, tuile

amandes

Crème de chou-fleur aux noisettes grillés

\*\*\*

Sole meunière ou daurade flambée, pickles

de fenouil, beurre blanc Riz en duo

\*\*\*

Far breton, caramel beurre salé

Férialé

Mardi 6 mai 2025

Mercredi 7 mai 2025

Jeudi 8 mai 2025

Vendredi 09 mai 2025

## DÎNER

Menu à 30.00 € hors boissons

Menu à 30.00 € hors boissons

Menu à 30.00 € hors boissons

Menu à 35.00€ hors boissons

Fermé

Fermé

Férialé

Fermé

Mardi 13 mai 2025

Mercredi 14 mai 2025

Jeudi 15 mai 2025

Vendredi 16 mai 2025

# DÉJEUNER

**Formule 2 plats [entrée + plat ou plat + dessert] : 13.00 € hors boissons / Formule 3 plats : 18.00 €**

Salade Niçoise  
\*\*\*  
Fish and chips, sauce tartare  
\*\*\*  
Tartelette aux fraises

**Fermé**

Salade de printemps, œuf mollet  
en deux cuissons  
\*\*\*  
Filet de veau réduction  
balsamique, créativité autour de  
légumes de saison... Laissez-vous  
surprendre ...  
\*\*\*  
Bavaroise de fraises, chantilly et  
ganache au chocolat

Risotto petits pois & menthe poivrée,  
crevettes croustillantes.  
\*\*\*  
Duo de sole aux coquillages, pommes  
grainilles, artichaut, citron confit  
\*\*\*  
Far breton, caramel beurre salé

Mardi 13 mai 2025

Mercredi 14 mai 2025

Jeudi 15 mai 2025

Vendredi 16 mai 2025

# DÎNER

**Menu à 30.00 € hors boissons**

**Menu à 30.00 € hors boissons**

**Menu à 68.00 €**

**Menu à 35.00€ hors boissons**

**Fermé**

Soupe V.G.E  
\*\*\*  
Le saumon  
A l'oseille, chips d'oseille  
\*\*\*  
Le carré d'agneau  
Rôti la fleur de thym  
\*\*\*  
La crêpe,  
Soufflée, sorbet fruits rouges et  
mignardises

**Les Coups de Cœur des Vins de  
Vincent : À L'Aveugle.**

**Dîner exceptionnel en présence  
de Vincent DAMESTOY (ancien  
élève de l'EHB et meilleur caviste  
de France 2005) et de ses  
équipes. Lors de cette soirée,  
chaque membre de l'équipe de  
Vincent, présentera son coup de  
cœur de l'année, et vous  
dévoilera sa proposition d'accord.  
Vous êtes tous conviés à 19h30,  
début de la soirée prévue à  
19h45.**

# AOC Champagne Paul Gosset  
« La Montre » extra brut  
# AOC Jurançon sec Domaine  
Larrouyat « Comète » 2023  
# AOC Terrasses du Larzac  
Domaine Montcalmes 2021  
# Vin de France Domaine Bordatto  
« Bulle rosé du Pays Basque »

**Le pot-au-feu dans une salade  
du lendemain  
\*\*\*  
Sardines grillées, ratatouille en crue/cuite,  
vinaigrette exotique  
\*\*\*  
Cote de bœuf, sauce béarnaise, tourte de  
champignons  
\*\*\*  
Brioche façon pain perdue, fraises rôties,  
glace pistache**

Mardi 20 mai 2025

Mercredi 21 mai 2025

Jeudi 22 mai 2025

Vendredi 23 mai 2025

## DÉJEUNER

Formule 2 plats [entrée + plat ou plat + dessert] : 13.00 € hors boissons / Formule 3 plats : 18.00 €

Déclinaison autour de l'asperge  
\*\*\*

Magret de canard à l'orange, flan  
de pomme de terre

\*\*\*

Mousse au chocolat, crumble  
noisette et anglaise mousseuse

Anchois  
pissaladière, sauce vierge

\*\*\*

Cochon  
filet mignon rôti sauce  
champignon, écrasé de pomme  
de terre et céleri, gaufrettes de  
céleri

\*\*\*

Pomme  
flambée au calvados,  
sablé Breton et glace vanille

Asperges des Landes, sauce  
mousseline

\*\*\*

Tournedos de merlu au jambon de  
Bayonne, Duo de légumes de  
printemps et tomates confites

\*\*\*

Fondant au chocolat, poire rôtie,  
crème glacée à la vanille

Crème de chou-fleur aux noisettes grillés  
\*\*\*

Sole meunière ou daurade flambée, pickles  
de fenouil, beurre blanc Riz en duo

\*\*\*

Far breton, caramel beurre salé

Mardi 20 mai 2025

Mercredi 21 mai 2025

Jeudi 22 mai 2025

Vendredi 23 mai 2025

## DÎNER

Menu à 30.00 € hors boissons

Menu à 30.00 € hors boissons

Menu à 30.00 € hors boissons

Menu à 35.00 € hors boissons

Fermé

Fermé

Fermé

Fermé