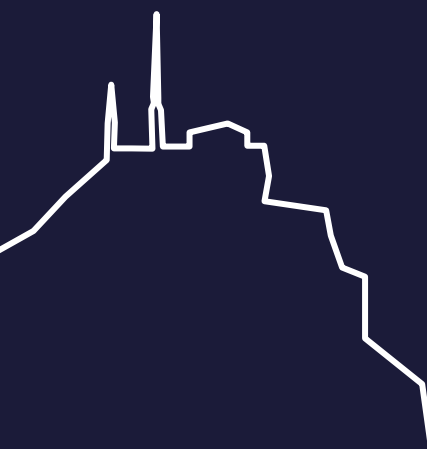


# CARNET GOURMAND

Saison 2024 – 2025



*la rhône*

[MARS – AVRIL]

**EHB** ÉCOLE HÔTELIÈRE DE  
**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 11 mars 2025

Mercredi 12 mars 2025

Jeudi 13 mars 2025

Vendredi 14 mars 2025

## DÉJEUNER

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

Croustillant d'asperges, sauce  
Hollandaise

Ou

Œuf parfait, avocat grillé,  
petits pois curry

\*\*\*

Filet de rouget à la Vinaigrette  
de coquillage

\*\*\*

Millefeuille aux fruits rouges

Ou

Renversante pistache

Croustillant d'asperges, sauce  
Hollandaise

Ou

Œuf parfait, avocat grillé,  
petits pois curry

\*\*\*

Filet de rouget à la Vinaigrette  
de coquillage

\*\*\*

Millefeuille aux fruits rouges

Ou

Renversante pistache

Assiette nordique

\*\*\*

Tournedos Rossini, artichauts  
poivrade

\*\*\*

Bavaroise coco-citron vert

Ou

Renversante pistache

Tartare de saumon et Kiwi

\*\*\*

Sole meunière, flan d'artichaut,  
tagliatelles fraîches

\*\*\*

Plateau de fromages affinés

Mardi 11 mars 2025

Mercredi 12 mars 2025

Jeudi 13 mars 2025

Vendredi 14 mars 2025

## DÎNER

Menu à 30.00 € hors boissons

Menu Pays :

L'Italie

Mise en bouche

Mille-feuilles de chou Rôti et  
carottes des sables, bouillon  
Végétal et Cote en Pickles

\*\*\*

Foie Gras Lucullus

\*\*\*

Darne de Barbu Grillée à la  
braise, Pleurotes et sabayon  
Livèche

\*\*\*

Limoncello

Menu à 30.00 € hors boissons

Epreuves évaluations  
(tables de 1, 2, 3, 4,5)

Le Saumon

Création du candidat

\*\*\*

Le Porc,

Filet mignon basse  
température, croute d'herbes,  
légumes de saison

\*\*\*

Le Fromage

Dégustation

\*\*\*

Le Citron,

Tarte meringuée

ou

La Poire,

flambée sauce chocolat et  
Coupe glacée

Menu à 30.00 € hors boissons

Epreuves évaluations  
(tables de 1, 2, 3, 4,5)

L'Œuf,

Parfait, crème de panais, lard, écume  
de fromage

\*\*\*

La Truite,

Pavé, duo d'asperges, coulis  
d'épinard, tuile dentelle parmesan

\*\*\*

Les Fromages,

Affinés, français et leurs  
accompagnements

\*\*\*

La Pomme,

Au cidre, écume de crème anglaise

Ou

La Pomme,

Flambée et ses accompagnements

Menu à 35.00€ hors boissons

L'œuf,

Parfait, quelques champignons,  
écume de la me

\*\*\*

Le Bar,

Façon Tutti Verde

\*\*\*

Le Lapin,

A la moutarde autrement

\*\*\*

Le Chocolat,

Association Piment d'Espelette

AOP et poire

Mardi 18 mars 2025

Mercredi 19 mars 2025

Jeudi 20 mars 2025

Vendredi 21 mars

## DÉJEUNER

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

Salade César  
Ou  
Risotto aux champignons frais  
\*\*\*  
Merlu Koskera  
\*\*\*  
Variation autour des choux

Salade César  
Ou  
Risotto aux champignons frais  
\*\*\*  
Merlu Koskera  
\*\*\*  
Variation autour des choux

Tapas à partager (pan con  
tomate, tortilla, croquetas,  
Cornet de jambon de Bayonne)  
\*\*\*  
Merlu à l'espagnole, patatas  
bravas  
\*\*\*  
Crème catalane

Bouillon thaï épicé, ravioles  
crevettes grises  
\*\*\*  
Steak au poivre, artichauts  
poivrades  
\*\*\*  
Bavaroise coco-citron vert

Mardi 18 mars 2025

Mercredi 19 mars 2025

Jeudi 20 mars 2025

Vendredi 21 mars

## 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

Menu pays :

Le Japon

Epreuves évaluations  
(tables de 1, 2, 3, 4,5)

Epreuves évaluations  
(tables de 1, 2, 3, 4,5)

Mise en bouche

Ravioles aux crevettes grises  
Bouillon Parfumé  
\*\*\*

Chirashi sushi de daurade  
\*\*\*

Autours du thon rouge Sashimi  
tataki à la tomate et au  
fromage frais sauce vitello  
tonnato  
\*\*\*

Brioche orientale au citron et  
Cheesecake rhubarbe

La Saint Jacques

Création du candidat  
\*\*\*

La Volaille

Suprême en ballotine, crème  
de volaille Jaipur, légumes de  
saison  
\*\*\*

Le Fromage

Dégustation  
\*\*\*

La Pomme et La Rhubarbe,

Tarte façon crumble

ou

La Banane

flambée, glace et biscuit

L'Œuf,

Façon meurette  
\*\*\*

Le Canard,

Filet, sauce à l'orange, bouquetière de  
légumes  
\*\*\*

Les Fromages :

affinés, français et leurs  
accompagnements  
\*\*\*

Le Chocolat,

Mousse croustillant, noisette, émulsion  
de crème anglaise

Ou

La Pomme,

Flambée et ses accompagnements

FERMÉ

Mardi 25 mars 2025

Mercredi 26 mars 2025

Jeudi 27 mars 2025

Vendredi 28 mars 2025

# DÉJEUNER

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

Croustillant d'asperges, sauce  
Hollandaise  
ou  
Œuf parfait, avocat grillé petit pois,  
curry  
\*\*\*  
Filet de rouget à la vinaigrette aux  
coquillages  
\*\*\*  
Millefeuille aux fruits rouges

Croustillant d'asperges, sauce  
Hollandaise  
ou  
Œuf parfait, avocat grillé petit pois,  
curry  
\*\*\*  
Filet de rouget à la vinaigrette aux  
coquillages  
\*\*\*  
Millefeuille aux fruits rouges

Carpaccio de bœuf au  
parmesan, pesto, foccacia  
\*\*\*  
Risotto aux légumes et fruits de  
mer  
\*\*\*  
Tiramisu & cerises flambées  
Amarena

Bouillon thaï épicé, ravioles  
crevettes grises  
\*\*\*  
Steak au poivre, artichauts  
poivrades  
\*\*\*  
Dessert du jour

Mardi 25 mars 2025

Mercredi 26 mars 2025

Jeudi 27 mars 2025

Vendredi 28 mars 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

Menu pays :  
L'Amérique latine

Epreuves évaluations  
(tables de 1, 2, 3, 4,5)

Epreuves évaluation  
(tables de 1, 2, 3, 4,5)

Mise en bouche  
Passion Café au foie gras  
\*\*\*  
Ceviche de petits pois et  
langoustine  
\*\*\*  
Assado Argentin Échine de  
cochon Kintoa Asperges vertes  
oignons violets grenailles  
\*\*\*  
Le Chocolat

La Gambas  
Création du candidat  
\*\*\*  
La Canette  
Filet cuit basse température, miel citron  
et petits légumes  
\*\*\*  
Le Fromage  
Dégustation  
\*\*\*  
Le Chocolat,  
Tarte  
ou  
La Crêpe,  
Flambée, glace

L'Œuf,  
Et saumon fumé, écume de citron  
\*\*\*  
Le Veau ,  
En quasi , caviar d'aubergine, tomate  
et ail confits, jus de veau  
\*\*\*  
Les Fromages,  
Affinés, français et leurs  
accompagnements  
\*\*\*  
La Panna Cotta ,  
pistache et framboise  
Ou  
La Pomme,  
Flambée et ses accompagnements

FERMÉ

Mardi 1 avril 2025

Mercredi 2 avril 2025

Jeudi 3 avril 2025

Vendredi 4 avril 2025

## DÉJEUNER

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

Salade César  
Ou  
Risotto aux champignons frais  
\*\*\*  
Merlu Koskera  
\*\*\*  
Variation autour des choux

Salade César  
Ou  
Risotto aux champignons frais  
\*\*\*  
Merlu Koskera  
\*\*\*  
Variation autour des choux

Raviole de crevettes, bouillon de légumes  
\*\*\*  
Magret en basse température, céleri en purée et glacé à blanc  
\*\*\*  
Tarte aux pommes, glace vanille

FERMÉ

Mardi 1 avril 2025

Mercredi 2 avril 2025

Jeudi 3 avril 2025

Vendredi 4 avril 2025

## DÎNER

Menu à 30.00 € hors boissons

Menu à 30.00 € hors boissons

Menu à 75.00 € avec boissons

Menu à 35.00€ hors boissons

Menu pays :  
Les Pays du Maghreb

Mise en bouche  
Chou Blanc Orange et Noisettes  
Grillées

\*\*\*

Poulpe Couscous végétal  
\*\*\*

Épaule d'agneau confite  
\*\*\*

Abricot thym citron

Thème : Le petit Trianon de Marie  
Antoinette

AB - Le Maquereau, beurre à l'orange, salade d'algues et betterave chiogga

\*\*\*

L'Œuf  
Poché aux champignons, tombée d'épinards, chips de pain

\*\*\*

La Dorade  
Filet sauce hollandaise, asperges et tian de légumes en rosace

\*\*\*

Le Poulet Fermier  
Suprême poireaux et carottes glacées pressé de pommes de terre et jus de volaille

\*\*\*

Le Baba  
Au rhum et aux fruits rouges

Les grands accords de l'EHB

La Gambas,  
Marinée à la citronnelle et menthe, velouté de betterave et croustillant de crevettes grises

\*\*\*

Le Thon blanc,  
En deux cuissons cacahuète panée

\*\*\*

Le chevreuil,  
Le filet, pomme vitelotte, panais sur lit d'orange et kimchi

\*\*\*

Symphonie fruits rouges

FERMÉ

Mardi 8 avril 2025

Mercredi 9 avril 2025

Jeudi 10 avril 2025

Vendredi 11 avril 2025

## DÉJEUNER

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

Croustillant d'asperges, sauce  
Hollandaise  
ou  
Œuf parfait, avocat grillé petit pois,  
curry  
\*\*\*  
Filet de rouget à la vinaigrette aux  
coquillages  
\*\*\*  
Millefeuille aux fruits rouges

Œuf Mimosa  
\*\*\*  
Blanquette de Dinde au curry, riz  
madras  
\*\*\*  
Crêpes flambées

Raviole de crevettes, bouillon de  
légumes  
\*\*\*  
Magret en basse température, céleri  
en purée et glacé à blanc  
\*\*\*  
Tarte aux pommes, glace  
vanille

FERMÉ

Mardi 8 avril 2025

Mercredi 9 avril 2025

Jeudi 10 avril 2025

Vendredi 11 avril 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

Menu grands chefs :  
Jean Sébastien PONS

Huître concombre basilic, granité  
gin to'  
\*\*\*  
Trompe l'œil de seiche Carbonara  
\*\*\*  
Filet de bœuf lardé rôti,  
compression de foie gras et  
anguille fumée  
\*\*\*  
Cheese-cake au poivres des cimes  
& fraises des bois

Thème : à la table de Napoléon

AB - Mousse d'écrevisse à la ciboulette et  
raviole  
\*\*\*  
Le foie gras  
Poêlé, crème de champignon,  
\*\*\*  
La volaille fermière  
suprême en ballottine Marengo, Cannelloni  
d'Aubergine aux légumes, purée de  
patate douce  
\*\*\*  
Le millefeuille  
Crème diplomate, mousse à la  
fève de tonka et fruits frais

FERMÉ

FERMÉ



Mardi 15 avril 2025

Mercredi 16 avril 2025

Jeudi 17 avril 2025

Vendredi 18 avril 2025

## DÉJEUNER

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

Salade Landaise, foie gras  
poêlé  
\*\*\*

Pavé de bar, beurre citron,  
risotto printanier  
\*\*\*

Tiramisu fraise/rhubarbe

Poireaux vinaigrette, œuf  
mollet  
\*\*\*

Agneau rôti, jus corsé,  
garniture provençale  
\*\*\*

Tiramisu

FERMÉ

FERMÉ

Mardi 15 avril 2025

Mercredi 16 avril 2025

Jeudi 17 avril 2025

Vendredi 18 avril 2025

## DÎNER

Menu à 30.00 € hors boissons

Menu grands chefs :  
Nicolas BOUEY

Bonbon de Truite de Banka thé  
Matcha  
\*\*\*

Le végétal et sorbet Chartreuse  
jaune, gel d'Izarra  
\*\*\*

Le magret de canard, flambé à la  
fleur de Gascogne  
\*\*\*

En « pairing » cocktail St Germain,  
le fraisier.

Menu à 30.00 € hors boissons

Thème : les années folles

AB Raviole artichaut comté, confit  
d'oignon émulsion de coriandre. Shiso  
\*\*\*

L'œuf  
Cocotte aux épinards, mouillettes de pain  
au beurre Maître d'Hôtel  
\*\*\*

Le bar  
En croute de sel, galettes de riz, légumes  
de saisons et beurre façon Meunière à  
l'estragon.  
\*\*\*

Granité de rhubarbe et gel de  
pamplemousse et de menthe.  
\*\*\*

Le Paris Brest  
Revisité au café sauce chocolat

Menu à 30.00 € hors boissons

Signature de chef :  
Mauro COLAGRECO

Le Maquereau,  
en gravlax et ses  
pickles de légumes de saison  
\*\*\*

L'Asperge,  
en salade, poutargue,  
yaourt et herbes aromatiques  
\*\*\*

L'Agneau,  
canon, rôti, artichaut, oignon  
cebette et ail confit, jus  
d'agneau  
\*\*\*

Déclinaison autour du citron de  
Menton

Menu à 35.00€ hors boissons

FERMÉ