



# CARNET GOURMAND

Janvier / Février 2026

## RESTAURANT LA RHUNE

ÉCOLE HÔTELIÈRE DE  
**EHBIARRITZ**  
*Lycée Biarritz Atlantique*



Pour répondre à vos envies de gourmandises, le restaurant d'application vous propose, pour vos déjeuner 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 16 septembre 2025 au 07 juin 2026

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 12h30**, et pour le dîner de **19h00 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 06 janvier 2026

Mercredi 07 janvier 2026

Jeudi 08 janvier 2026

Vendredi 09 janvier 2026

## DÉJEUNER

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

### MENU « Bouillon Parisien »

Joues de cochon, poireaux Sauce  
gribiche  
\*\*\*  
Blanquette de veau, Petits  
légumes, riz pilaf  
OU  
Sole meunière, Pomme de terre  
écrasée - ciboulette  
\*\*\*  
Profiteroles, glace vanille Sauce  
chocolat

Soupe Miso  
Ou  
Tempura crevettes et  
légumes  
\*\*\*  
Pat Thaï au porc  
\*\*\*  
Tapioca lait de coco et  
mange, financier Matcha

Marinière de coques au  
curry, œuf parfait  
\*\*\*  
Dos de merlu rôti en croûte  
de noisette, julienne de  
légumes, coulis carotte  
gingembre  
\*\*\*  
Choux chantilly aux fruits  
exotiques flambés  
Ou  
dessert du jour

### MENU "PAYS BASQUE"

La truite de Banka façon  
gravlax  
\*\*\*  
Filet mignon de Porc, poêlée  
de légumes oubliés  
\*\*\*  
Macaron aux fruits  
exotiques

## DÎNER

### Menu à 30.00 € hors boissons

Chef Jean Pierre VIGATO  
Millefeuille de Bœuf crème  
aigrette  
\*\*\*  
Dim sum de homard  
\*\*\*  
Tourte de canard, foie gras  
et ris de veau, salade  
fraicheur  
\*\*\*  
Soufflé chocolat

L'Œuf de poule  
parfait en piperade  
\*\*\*  
Le Merlu  
grillé, risotto crémeux aux  
piquillos  
\*\*\*  
Le Canard  
filet dressé au guéridon,  
petits légumes  
\*\*\*  
La Vanille  
mille feuilles crème légère  
et ses fruits exotiques  
flambés

Cuisine du monde :  
THAÏLANDE  
Le Porc  
En brochette caramélisée  
\*\*\*  
La Gambas  
En bouillon thaï, lait de  
coco, gingembre et  
coriandre  
\*\*\*  
La Canette  
En filet laqué, pad thaï  
aux légumes  
\*\*\*  
La Glace coco et  
tartare de mangue

### Menu à 35.00€ hors boissons

Le Foie Gras de Canard,  
Du Sud-Ouest dans Œuf  
parfait  
\*\*\*  
La Volaille,  
Comme une jambonnette,  
cèpes, risotto de céleri  
\*\*\*  
Le Fromage à note façon  
\*\*\*  
Le Chocolat,  
Brownie, espuma popcorn,  
crème glacée au maïs grillé

Mardi 13 janvier 2026

Mercredi 14 janvier 2026

Jeudi 15 janvier 2026

Vendredi 16 janvier 2026

## DÉJEUNER

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

Soupe Miso  
Ou  
Tempura crevettes et légumes  
\*\*\*  
Pat Thaï au porc  
\*\*\*  
Tapioca lait de coco et mange, financier Matcha

MENU « Bouillon Parisien »  
  
Joues de cochon, poireaux Sauce gribiche  
\*\*\*  
Blanquette de veau, Petits légumes, riz pilaf  
OU  
Sole meunière, Pomme de terre écrasée - ciboulette  
\*\*\*  
Profiteroles, glace vanille  
Sauce chocolat

Marinière de coques au curry, œuf parfait  
\*\*\*  
Dos de merlu rôti en croûte de noisette, julienne de légumes, coulis carotte gingembre  
\*\*\*  
Choux chantilly aux fruits exotiques flambés  
Ou  
dessert du jour

Piquillos farcis à la morue, coulis d'oignons au piment d'Espelette  
\*\*\*  
Merlu à la "Guipuzcoane", chips d'ail et persil frit, mousseline de pommes de terre Biscailenne.  
\*\*\*  
Tiramisouletin

## DÎNER

Menu à 30.00 € hors boissons

Chef Georges BLANC  
Beignets ricotta et épinards  
\*\*\*  
Trompe l'œil de seiche carbonara  
\*\*\*  
Volaille radis au sarrasin et fine Arlette de pomme de terre iodée  
\*\*\*  
Millefeuille framboise et géranium

L'Œuf de Poule en deux cuissons, fricassée de champignons  
\*\*\*  
La Gambas flambée en vol au vent  
\*\*\*  
Le Bœuf Côte grillée, sauce Bordelaise, petits légumes  
\*\*\*  
Dessert du jour

*Cuisine du monde : JAPON*  
Le Yaki gyosa  
Grillé, chips de riz  
\*\*\*  
Le Udon  
Crevette et shiitake, feuille de nori et coriandre  
\*\*\*  
Le Boeuf  
En tataki au sésame, cives, onigini et nukazuke  
\*\*\*  
La Pavlova

Menu à 35.00€ hors boissons

Le Foie Gras de Canard, Du Sud-Ouest dans Œuf parfait  
\*\*\*  
La Volaille, Comme une jambonnette, cèpes, risotto de cèleri  
\*\*\*  
Le Fromage à note façon  
\*\*\*  
Le Chocolat, Brownie, espuma popcorn, crème glacée au maïs grillé

Mardi 20 janvier 2026

Mercredi 21 janvier 2026

Jeudi 22 janvier 2026

Vendredi 23 janvier 2026

## DÉJEUNER

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

### MENU « Bouillon Parisien »

Joues de cochon, poireaux Sauce  
gribiche  
\*\*\*  
Blanquette de veau, Petits  
légumes, riz pilaf  
OU  
Sole meunière, Pomme de terre  
écrasée - ciboulette  
\*\*\*  
Profiteroles, glace vanille  
Sauce chocolat

Œuf mollet croustillant maïs  
grillé, velouté volaille-  
gingembre  
\*\*\*  
Kouloubiac de saumon -riz  
vénéré  
Beurre Nantais  
OU  
Tourte de canard  
Mousseline de pomme de  
terre  
\*\*\*  
Crêpes flambées

Œuf miroir, marinère de  
coquillages en mouclade  
\*\*\*  
Dos de merlu rôti crumble  
de chips d'ail tomato frito et  
risotto  
\*\*\*  
Choux chantilly aux fruits  
exotiques flambés

Piquillos farcis à la morue,  
coulis d'oignons au piment  
d'Espelette  
\*\*\*  
Merlu à la "Guipuzcoane",  
chips d'ail et persil frit,  
mousseline de pommes de  
terre Biscailenne.  
\*\*\*  
Tiramisouletin

## DÎNER

Menu à 30.00 € hors boissons

Chef Martin BÉRASATEGUI

Paella revisitée  
\*\*\*

Pressé de foie gras et  
anguilles fumées, pommes  
vertes  
\*\*\*

Thon rouge de Saint-Jean-  
de-Luz, vinaigrette de  
pousses de pieds,  
mayonnaise iodée  
\*\*\*

Tarte sésame yuzu

Le Poireau  
Terrine à la feuille de nori,  
jardin végétal, vinaigrette  
aux saveurs d'Asie  
\*\*\*  
Le Turbot  
En croûte de sésame, sauce  
hollandaise au parfum de  
yuzu  
\*\*\*  
Le Cochon  
Filet mignon basse  
température sauce soja,  
échalotes confites, billes de  
carotte et champignons  
\*\*\*  
Dessert du jour

Vignoble : VALLÉE DE LA LOIRE  
Le Saucisson  
Brioché, mâche, épinard en 2  
façons  
\*\*\*  
La Truite  
Pavé à l'unilatéral, lentille en 2  
façons, émulsion d'agrumes  
\*\*\*  
Le Jambon  
Braisé, endive, panais, celeri boule  
\*\*\*  
Omega  
ou  
Mangue/Tonka/Spécious

Menu à 35.00€ hors boissons

La Sardine,  
En Tempura, sauce Choron  
\*\*\*  
Le Veau,  
Filet, farci aux pistaches et  
morilles  
\*\*\*  
Le fromage à notre façon  
\*\*\*  
Le Chocolat,  
Biscuit coulant, gel orange  
menthe

Mardi 27 janvier 2026

Mercredi 28 janvier 2026

Jeudi 29 janvier 2026

Vendredi 30 janvier 2026

## DÉJEUNER

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

Œuf mollet croustillant maïs grillé,  
Velouté volaille-gingembre  
\*\*\*  
Kouloubiac de saumon -riz vénéré  
Beurre Nantais  
OU  
Tourte de canard  
Mousseline de pomme de terre  
\*\*\*  
Crêpes flambées

### MENU « Bouillon Parisien »

Joues de cochon, poireaux Sauce gribiche  
\*\*\*  
Blanquette de veau, Petits légumes, riz pilaf  
OU  
Sole meunière, Pomme de terre écrasée - ciboulette  
\*\*\*  
Profiteroles, glace vanille  
Sauce chocolat

Œuf miroir, marinière de coquillages en mouclade  
\*\*\*  
Dos de merlu rôti crumble de chips d'ail tomato frito et risotto  
\*\*\*  
Choux chantilly aux fruits exotiques flambés

### MENU "PAYS BASQUE"

La truite de Banka façon gravlax  
\*\*\*  
Filet mignon de Porc, poêlée de légumes oubliés  
\*\*\*  
Macaron aux fruits exotiques

## DÎNER

Menu à 30.00 € hors boissons

Chef Michel GUÉRARD  
Œuf poché, chanterelles d'automne, bouillon gras de poule  
\*\*\*  
Saint-Jacques et poireaux, émulsion de bardes  
\*\*\*  
Selle d'agneau, condiment gingembre et pulpe de carotte  
\*\*\*  
Pamplemousse et vanille de Tahiti

Le Saumon  
Cannelloni épinards à la ricotta et pesto de roquette  
\*\*\*  
Le Bar  
A la grémolata, jus acidulé et risotto Arborio  
\*\*\*  
Le Bœuf  
Tournedos grillé au basilic, bruschetta et crumble au parmesan parmigiano reggiano  
\*\*\*  
Le Campari  
Crêpes flambées, glace pistache

Vignoble : BOURGOGNE  
L'Œuf  
Poché meurette, champignon, lardon, oignon grelot, crouton  
\*\*\*  
L'Écrevisse  
À la nage, mini-navet  
\*\*\*  
Le Bœuf  
Bourguignon façon Bernard Loiseau  
\*\*\*  
La Poire  
Pochée, sorbet au vin rouge

Menu à 35.00€ hors boissons

La Sardine,  
En Tempura, sauce Choron  
\*\*\*  
Le Veau,  
Filet, farci aux pistaches et morilles  
\*\*\*  
Le fromage à notre façon  
\*\*\*  
Le Chocolat,  
Biscuit coulant, gel orange menthe

Mardi 3 février 2026

Mercredi 4 février 2026

Jeudi 5 février 2026

Vendredi 6 février 2026

## DÉJEUNER

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

### MENU « Bouillon Parisien »

Joues de cochon, poireaux Sauce  
gribiche

\*\*\*

Blanquette de veau, Petits  
légumes, riz pilaf

OU

Sole meunière, Pomme de terre  
écrasée - ciboulette

\*\*\*

Profiteroles, glace vanille  
Sauce chocolat

Oeuf mollet croustillant maïs  
grillé,

Velouté volaille-gingembre

\*\*\*

Koulibiac de saumon -riz  
vénéré

Beurre Nantais

OU

Tourte de canard

Mousseline de pomme de  
terre

\*\*\*

Crêpes flambées

Assiette Nordique

\*\*\*

Mignon de veau cuit juste  
température aux légumes  
de saison, jus corsé de veau

\*\*\*

Sablé aux pommes, crème

Diplomate à la vanille

### MENU "ASIATIQUE"

Salade Asiatique

\*\*\*

Cabillaud au wasabi et  
pommes de terre en  
millefeuille et lard

\*\*\*

Vacherin thé matcha

## DÎNER

Menu à 30.00 € hors boissons

Chef Gilles GOUJON

Le poupeton : Courgettes,  
sorbet poivron, marinade  
aux anchois

\*\*\*

Lieu jaune, farce fine aux  
herbes et coques

\*\*\*

Ris de veau confit d'oignons  
à la bière, Fleur de  
topinambour au citron, jus  
de veau, huile persil

\*\*\*

Chocolat, tagette, grué,  
tamarin

Le Jambon

Sur sa griffe et croquettes

\*\*\*

Les Fruits de mer  
en risotto à la manière  
d'une paella

\*\*\*

Le Cochon

filet mignon basse  
température et croute de  
chorizo, crème de piquillos,  
petits légumes

\*\*\*

L'Orange

Suprêmes flambés, crème  
catalane et churros

Vignoble : VALLÉE DU RHÔNE

La Raviole

À l'huile de Nyons, pickles de  
graine de moutarde, chips de  
poireau

\*\*\*

L'Agneau

Selle farcie, girolle, topinambour,  
artichaut poivrade, purée de  
panais

\*\*\*

Le Picodon

En 2 façons, frais et espuma, poire,  
noix

\*\*\*

La Rhubarbe

Menu à 35.00€ hors boissons

Fermé