



CARNET GOURMAND

Janvier / Février 2026

RESTAURANT LARHUNE

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 diners, 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 thématisés 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

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

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

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

Mercredi 14 janvier 2026

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

Menu à 30.00 € hors boissons
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

Jeudi 15 janvier 2026

DÉJEUNER

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

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, onigiri et nukazuke ***
La Pavlova

Vendredi 16 janvier 2026

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

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 Biscaienne. ***
Tiramisouletin

Menu à 35.00€ hors boissons

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

DÎNER

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

Chef Martin BERASATEGUI

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

Œuf 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

Menu à 30.00 € hors boissons

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

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

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 Biscaienne.

Tiramisouletin

DÎNER

Menu à 30.00 € hors boissons

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

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, céleri boule

Omega

ou
Mangue/Tonka/Spéculos

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 ***
Koulibiac 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 parmesan 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

Œuf 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

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

Fermé

Chef Gilles GOJON

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