



CARNET GOURMAND

Février / Avril 2026

RESTAURANT LA RHUNE

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 gestes 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 24 février 2026

Mercredi 25 février 2026

Jeudi 26 février 2026

Vendredi 27 février 2026

DÉJEUNER

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

Croustillant de quinoa,
fromage frais aux herbes,
légumes croquants

Oeuf parfait, poireau, chèvre
frais, écume de noix

"La marée iodée" : risotto aux
algues, potimarron rôti au
miel, sauce vin blanc

Brownie chocolat
topinambour, ganache ivoire
vanille

Soupe Miso
Ou
Tempura crevettes et légumes

Pat Thai au porc

Tapioca lait de coco et
mange, financier Matcha

Assiette Nordique

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

Sablé aux pommes, crème
Diplomate à la vanille

Salade Asiatique

Cabillaud au wasabi et
pommes de terre en
millefeuille et lard

Vacherin thé matcha

DÎNER

Menu à 30.00 € hors boissons

Voyage gourmand : le Maroc
Le Rouget
en filet sur légumes marinés

Le Bar
pavé en crumble d'épices,
ragout de légumes, beurre de
coquillages

L'Agneau
carré rôti en croute d'herbes,
jus au cumin et citron, fine
semoule

Dessert du jour

FERMÉ

Menu à 35.00€ hors boissons

Le bel amuse-bouche

La Langoustine,
Association pomme verte

Le Bar, Flambé minute,
quelques agrumes, pressé de
légumes anciens

Le fromage à notre façon

Chocolat Blanc, Ganache,
crèmeux mandarine

FERMÉ

Mardi 3 mars 2026

Mercredi 4 mars 2026

Jeudi 5 mars 2026

Vendredi 6 mars 2026

DÉJEUNER

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

Poireaux aux algues,
vinaigrette iodée, Chips pied
de cochon

Agneau de lait des Pyrénées
Aubergines-anchois fumé,
Salade de salicorne
OU

Épaule d'agneau de lait
braisée aux épices, patate
douce

Rhubarbe confite à la
verveine, sorbet citron, sablé
au thé matcha

Poireaux aux algues,
vinaigrette iodée, Chips pied
de cochon

Agneau de lait des Pyrénées
Aubergines-anchois fumé,
Salade de salicorne
OU

Épaule d'agneau de lait
braisée aux épices, patate
douce

Rhubarbe confite à la
verveine, sorbet citron, sablé
au thé matcha

Assiette Nordique

Mignon de veau juste cuit,
crème d'oignon moutardée
Légumes de printemps et herbes
fraîches

Dessert du jour

FERME

DÎNER

Menu à 30.00 € hors boissons

Chef Franck PUTELAS
La Saint-Jacques

En carpaccio. Kiwi et citron

Œuf parfait, topinambours au
magret de canard, sarrasin
grillé, crème au Parmesan

Cassoulet de pigeonneaux
haricots de Castelnaudary et
ventrèche de Thon

Poire William rôti au miel Sablé
au poivre

Voyage gourmand : le
Portugal

La Sardine
grillée à la portugaise

Le Cabillaud
rôti, risotto d'herbes et
bouillon vert

La Volaille
suprême grillée à la portugaise,
légumes de saison

Dessert MC

Menu d'examen 1

L'Œuf

Parfait, crème de panais, lard, écume
de fromage

La Truite

En pavé, duo d'asperges, coulis
d'épinard, tuile dentelle parmesan

Les Fromages

Français affinés et sa sélection de
pains

La Pomme

Flambée et ses accompagnements
Ou

La Verrine caramel/pop corn

Menu à 35.00€ hors boissons

Le bel amuse-bouche

La Langoustine,
Association pomme verte

Le Bar, Flambé minute,
quelques agrumes, pressé de
légumes anciens

Le fromage à notre façon

Chocolat Blanc, Ganache,
crémeux mandarine

Mardi 10 mars 2026

Mercredi 11 mars 2026

Jeudi 12 mars 2026

Vendredi 13 mars 2026

DÉJEUNER

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

Croustillant de quinoa,
fromage frais aux herbes,
légumes croquants

Oeuf parfait, poireau, chèvre
frais, écume de noix

“La marée iodée” : risotto aux
algues, potimarron rôti au
miel, sauce vin blanc

Brownie chocolat
topinambour, ganache ivoire
vanille

Poireaux aux algues,
vinaigrette iodée, Chips pied
de cochon

Agneau de lait des Pyrénées
Aubergines-anchois fumé,
Salade de salicorne

OU
Épaule d'agneau de lait
braisée aux épices, patate
douce

Rhubarbe confite à la
verveine, sorbet citron, sablé
au thé matcha

Assiette Nordique

Mignon de veau juste cuit,
crème d'oignon moutardée
Légumes de printemps et herbes
fraîches

Dessert du jour

FERME

DÎNER

Menu à 30.00 € hors boissons

Passion Café au foie gras

Ceviche de petits pois et
langoustine

Échine de cochon Kintoa,
asperges vertes, oignons
violets, grenailles

Le Chocolat

Voyage gourmand : le
Mexique

Le Ceviche
mariné au citron vert,
guacamole

La Crevette
en risotto, jus mousseux de
moule et gambas

La Pintade
suprême farci sous la peau,
légumes grillés et jus de
volaille

Dessert du jour

L'Œuf

Saumon fumé, écume de citron

La Veau

En quasi, caviar d'aubergine, tomate
et ail confits, jus de veau

Les Fromages

Français affinés et sa sélection de
pains

La Pomme

Flambée et ses accompagnements
Ou
La Pana Cotta et son coulis

Menu à 35.00€ hors boissons

Le bel amuse-bouche

La Gambas & La Saint Jacques
flambées au whisky, risotto
d'algues

La Lotte à l'andouille, sauce
américaine

Le fromage à notre façon

Les Agrumes, Cheese-cake
aux agrumes

Mardi 17 mars 2026

Mercredi 18 mars 2026

Jeudi 19 mars 2026

Vendredi 20 mars 2026

DÉJEUNER

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

Poireaux aux algues,
vinaigrette iodée, Chips pied
de cochon

Agneau de lait des Pyrénées
Aubergines-anchois fumé,
Salade de salicorne

OU
Épaule d'agneau de lait
braisée aux épices, patate
douce

Rhubarbe confite à la
verveine, sorbet citron, sablé
au thé matcha

Œuf parfait, déclinaison de
céleri et raviole de légumes

Piquillos farcis au chipirons,
croustillant d'épinards,
champignons et jus de
crustacés

OU
Risotto aux légumes de saison,
gambas sautées, bouillon
safrané

Tarte fine aux pommes, glace
vanille, sauce caramel

FERME

FERME

DÎNER

Menu à 30.00 € hors boissons

Chou blanc, orange et
noisettes grillées

Poulpe flambé au whisky,
couscous végétal

Épaule d'agneau confite

Abricot, thym, citron

Voyage gourmand : le Canada
Le Potimarron

En raviole et oignon,
consommé betterave

Le Saumon
mi cuit au quinoa croustillant,
sauce au sirop d'érable

Le Caille
en deux cuissons, petit
légumes, sauce Poutine

Le Sirop d'érable
Pancake soufflé, glace et fruits
flambés

L'Œuf

Meurette, champignon, lard, oignon

La Canette

En filet, sauce aigre-douce, duo
d'asperges

Les Fromages

Français affinés et sa sélection de
pains

La Pomme

Flambée et ses accompagnements
ou

Le Finger pistache/agrumes

Menu à 35.00€ hors boissons

Le bel amuse-bouche

La Gambas & La Saint Jacques
flambées au whisky, risotto
d'algues

La Lotte à l'andouille, sauce
américaine

Le fromage à notre façon

Les Agrumes, Cheese-cake
aux agrumes

Mardi 24 mars 2026

Mercredi 25 mars 2026

Jeudi 26 mars 2026

Vendredi 27 mars 2026

DÉJEUNER

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

Œuf parfait, déclinaison de céleri et raviole de légumes

Piquillos farcis au chipirons, croustillant d'épinards, champignons et jus de crustacés

Ou
Risotto aux légumes de saison, gambas sautées, bouillon safrané

Tarte fine aux pommes, glace vanille, sauce caramel

Poireaux aux algues, vinaigrette iodée, Chips pied de cochon

Agneau de lait des Pyrénées Aubergines-anchois fumé, Salade de salicorne

OU
Épaule d'agneau de lait braisée aux épices, patate douce

Rhubarbe confite à la verveine, sorbet citron, sablé au thé matcha

Déjeuner découverte

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

Œuf mollet croustillant, émulsion Bourguignonne, pickles de légumes, éclats de champignons sauvage

Magret de canard laqué à l'orange sanguine, légumes primeur

Ou
Pavé de cabillaud et aromates en papillote, julienne de légumes, beurre blanc et citron confit

Sélection de fromages affinés

Verrine Forêt Noire revisitée

Histoire de chef : Hélène DARROZE

Carpaccio de Bar de ligne mariné au citron et huile d'olive, croustillant de champignon tuile de jambon Kintoa, herbes folles.

Filet de rouget à l'unilatérale, sauce anisée accompagné de pois chiche, chorizo et pimientos

Pavé de Bœuf grillé sauce aux poivres, asperges croquantes, émulsion de patate douce et pommes gaufrettes.

Dessert du jour

Menu à 75.00 € tout compris

Les grands accords de l'EHB
Truite fumée en gravlax, caviar d'Aquitaine, cédrat AOP Champagne Lahertes Frères Blanc de Noirs Nature

Turbot et huître, purée de panais, tuile aux algues Chablis 1er cru Domaine Pattes Loup « Beauregard » 2018

Carré d'agneau en croute d'herbes, légumes printanier, ra e du Touquet AOP Chateauneuf-du-Pape Domaine Pierre André 2022 ***
Tartelette à la rhubarbe, crème à la mascarpone et vanille AOP Gaillac doux Domaine des Vignals « Herbes Folles » 2023

Menu à 45.00€ hors boissons

Carpaccio de Saint-Jacques et ail noir, tartare de bœuf séché, gel d'œuf de poule, tian de légume dans une tarte

Les Asperges, Les premières de la saison, sobressada de chorizo, espuma Txangurro, sauce Ttoro.

Le Turbot, Beurre clarifié, sabayon yuzu

Le Pigeon, Comme un Pithiviers, sauce au vin jaune, jus corsé.

Plateau de fromages affinés

La Rhubarbe, En trois façons, sorbets aux herbes.

Mardi 31 mars 2026

Mercredi 1 avril 2026

Jeudi 2 avril 2026

Vendredi 3 avril 2026

DÉJEUNER

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

FERMÉ

FERMÉ

FERMÉ

Velouté de chou-fleur,
croustillant d'andouille de
Guéméné, blinis de Sarrazin au
Merzer et œufs de saumon

Lieu jaune rôti à la fleur de
sel, tonnerre de Brest
(croustillant d'oignon au
boudin noir), beurre nantais au
cidre, fricassée nantaise aux
légumes de printemps

« Phare » breton, caramel
beurre salé, frites de golden à
la flamme, Breizh touch de
sarrasin soufflé

DÎNER

Menu à 30.00 € hors boissons

Assiette de tapas

Duo de gambas et langoustines
marinées, risotto au chorizo, chips de
jambon
Ou

Bavette aux échalotes caramélisées,
tulipe de pommes noisette

Sélection de fromages affinés
Ou

Profiteroles chocolat maison

Histoire de chef : Alain DUCASSE

Escalope de foie gras grillée en salade
éclat de noix torréfiées, chutney de
pommes oignons et raisins

Filet de st pierre salpicon de crevettes
et encornets, sauté minute de légumes
de saison?Beurre blanc citronné

Carré d'agneau rôti, jus corsé écrasé
de pomme de terre aux
olives,compotée de carottes et
oignons

Dessert du jour

Menu à 75.00 € tour compris

Signature de chef : Mauro Colagreco

Le Maquereau

En gravlax, pickles de légumes, huile
acidulée

L'Asperge

Verte, poutargues, yaourt, herbes
aromatiques, écume d'agrumes

L'Agneau

Épaule rôti, tian de légumes, ail
confit, artichaut au thym, céleri boule,
jus d'agneau

Déclinaison autour de l'agrumes

FERMÉ