



Le LHil

# MENUS

LHIL AUX SAVEURS

RESTAURANT D'APPLICATION

MARS / AVRIL



*Une cuisine traditionnelle et d'excellence réalisée par nos élèves fiers de vous servir.*

LYCÉE HÔTELIER INTERNATIONAL LILLE



# LHIL AUX SAVEURS

## RESTAURANT D'APPLICATION

*Les équipes de LHIL aux saveurs sont heureuses de vous accueillir au sein de notre restaurant d'application.*

*Suivant les thématiques pédagogiques abordées par les élèves dans le cadre de leur progression pédagogique, les élèves du secteur hôtelier seront ravis de vous accueillir autour de menus divers et variés.*

*Il est essentiel de garder à l'esprit que du fait de la nature pédagogique de nos restaurants et pour raisons législatives, nous vous précisons :*

- Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des impératifs pédagogiques et des approvisionnements.*
- Ces futurs professionnels sont en formation et donc perfectibles. C'est pour cela que je vous remercie, cher(e) client(e), d'accepter le cadre ci-dessous, qui nous permet de répondre à nos exigences de formation :  
Entre 12 h 00 et 12 h 15 pour le service du midi  
( Aucun accueil après 12 h 30 ) - Départ 14 h 00.  
Entre 19 h 00 et 19 h 15 pour le service du soir  
( Aucun accueil après 19 h 30 ) - Départ 21 h 30.*

*Les élèves mineurs doivent quitter leur service à 22 h 00- Délai impératif.*

*Nous organisons également des manifestations de type réunions, séminaires, conférences, assemblées générales... couplées ou non avec un repas au sein du secteur hôtelier.*

*Les tarifs vous sont communiqués hors boissons.*

*Je suis et reste à votre entière disposition pour améliorer la qualité de la prestation que nous vous apportons dans le souci constant de mettre l'excellence au creux de vos assiettes.*

*Bonne dégustation,  
Frédéric POREZ-GRISEUR*

*Directeur Délégué aux formations Professionnelles et Technologiques  
Frederic.porez-griseur@ac-lille.fr*

471 ANX SANS

Semaine du 11 au 15 mars 2024

Midi

LUNDI 11 MARS

Quiche à l'oignon Waterzoï de Volaille  
Assiette de fromages du Nord  
Tarte au sucre (indiv) flambée



MARDI 12 MARS

Avocat toast  
Pâte au pesto  
Filet de rouget niçoise  
Moka



MERCREDI 13 MARS

Brunch

VENDREDI 15 MARS

Déclinaison d'huîtres  
Épaule d'agneau farcie, pommes  
braisées aux cèpes  
Dessert surprise



19 euros

LE 7171 AUX SAUVAGES

Semaine du 11 au 15 mars 2024

Soir

J E U D I 14 M A R S

*Autour des épices*

*Verrine d'avocat et paprika*

*Accras Réunionnais*

*Curry de volaille au lait de coco*

*Crêpes flambées & sa glace*



V E N D R E D I 15 M A R S

*Noix de Saint Jacques laquée,  
mousseline de carottes au gingembre et  
ananas à la vanille*

*Râble de lapin farci aux épices, risotto  
au poivre de Timut et légumes verts*

*Moelleux chocolat, crémeux de caramel  
épicié et glace safranée*



25 euros

4771 ANX SANS

Semaine du 18 au 22 mars 2024

Midi

LUNDI 18 MARS

Assiette de poissons fumés  
Poulet grillé à l'américaine, pommes  
gaufrettes  
Tarte citron meringuée, cerises  
flambées



MARDI 19 MARS

Bruschetta burrata/ Roquette Crème  
brulée au parmesan et Haddock Tartare  
Bœuf ou Tajine de poulet olives et  
citron confits et semoule  
Tarte tatin



MERCREDI 20 MARS

Planche de charcuteries à partager  
Velouté d'endives, hareng  
Cabillaud, moules, bière  
Assiette gourmande : pain perdu  
flambé, mini merveilles



JEUDI 21 MARS

Velouté d'asperges et brisures de  
noisettes  
Filet de pintade crémeux, garniture  
printanière  
Tarte amandine et crème vanillée

VENDREDI 22 MARS

Assiette de Charcuterie  
Parmentier de canard, Jambon et  
condiment tomate  
Dessert surprise

19 euros

4771 AUX SAUVAGES

Semaine du 18 au 22 mars 2024

Soir

J E U D I 2 1 M A R S

*Autour du fromage*

*Toast de camembert et miel*

*Show cooking autour de la raclette*

*Panier fruits exotiques*

V E N D R E D I 2 2 M A R S

*Tatin de tomates confites miel et  
poivre, saint jacques et légumes crus  
en vinaigrette épicée*

*Râble de lapin farci poêlé aux  
pruneaux et vanille, légumes glacés  
épicés, gratin Dauphinois*

*Moelleux chocolat au piment, crémeux  
caramel au poivre et glace vanille de  
Madagascar*



25 euros

471 ANX SAVERS

Semaine du 25 au 30 mars 2024

Midi

LUNDI 25 MARS

Asperges flamandes  
Sole meunière, pomme vapeur et courgette tournées  
Mousse chocolat (base choco blanc, copeaux choco noir)



MARDI 26 MARS

Potage Dubarry  
Panna cotta aux légumes confits Riz de veau aux champignons  
Déclinaison Paris Brest



MERCREDI 27 MARS

Velouté d'asperges aux moules  
Croquettes de crevettes grises  
Tartare de Bœuf aux huîtres en salle, pomme Macaire ou sole meunière (bière blanche), gaufre de Pdt, asperges  
Assiette gourmande (mousse choco, crème brûlée, financier, boule de glace spéculoos)



JEUDI 28 MARS

Waterzoï de poisson revisité  
Carbonnade flamande et garniture du Nord  
Assiette de fromage du Nord Autour de la bière

VENDREDI 29 MARS

Assiette de Charcuterie Parmentier de canard, Jambon et condiment tomate  
Dessert surprise

19-25  
euros

4771 AUX SAUVAGES

Semaine du 25 au 30 mars 2024

Soir

J E U D I 2 8 M A R S

*Soirée expérience culinaire*

V E N D R E D I 2 9 M A R S

*Thématique végétale*



25 euros



4717 ANX SANS

*Semaine du 01 au 05 Avril 2024*

*Midi*

MERCREDI 03 AVRIL

*Menu canaille à partager à table  
Terrine de canard/ miche de pain  
Baeckeoffe lutté  
Tartelette au fromage blanc /  
mirabelles flambées*



JEUDI 04 AVRIL

*Trilogie de thon (ceviche, tartare et  
rilette)  
Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes  
et légumes printaniers  
Fôret noire déstructurée*



VENDREDI 06 AVRIL

*Fast Food Student Project*



*19-25  
euros*

4771 ANX SANEVRS

Semaine du 01 au 06 avril 2024

Soir



JEUDI 04 AVRIL

*Menu d'examen à découvrir*



25 euros

4771 ANX SANCUS

Semaine du 08 au 12 Avril 2024

Midi

LUNDI 08 AVRIL

*Planche de charcuteries  
Salade de ris de veau  
Filet de dorade grillée, sauce béarnaise  
Plateau de fromages  
Cerises jubiléés*



JEUDI 11 AVRIL

*Cassiolette de fruits de mer  
Tajine de volaille aux épices  
Plateau de fromage  
Chariot de dessert autour des fruits  
moelleux*



VENDREDI 12 AVRIL

*Fast Food Student Project*



19-25  
euros

LE 771 AXX SANSUAS

Semaine du 15 au 20 Avril 2024

Midi

LUNDI 15 AVRIL

Velouté petits pois glacés, dès de chèvre  
Magret canard basse température laqué, nouilles sautées, sucrites braisées Crêpes Suzette



MERCREDI 17 AVRIL

Menu au choix  
Ravioles d'escargots, bouillon d'herbes  
OU Salade d'œuf poché, lardons OU  
Assiette de poisson fumé  
Navarin printanier OU Longe de porc basse température OU Pot au feu de poisson  
Lichtis flambés, glace vanille OU  
Moelleux chocolat, glace yaourt OU  
Bavarois aux fruits rouges



JEUDI 18 AVRIL

Assiette de la mer fumée et son tartare  
Tranche de gigot d'agneau grillé, sauce béarnaise, tian de légumes  
Autour de la myrtille

19-25  
euros