

Le [Hil]

Mesdames, Messieurs,

C'est avec plaisir que nous vous communiquons une première session des menus de notre restaurant d'application

La nature pédagogique de notre restaurant d'application impose le respect de quelques règles ainsi que le droit à l'erreur pour les élèves et apprentis qui sont en formation.

Les menus communiqués sont liés aux impératifs pédagogiques de formation et ne peuvent être modifiés.

Le restaurant « Le LHIL aux Saveurs » est ouvert le midi ; le lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi (arrivée 12h/12h15, départ 14h), en soirée ; le mardi, jeudi et vendredi (arrivée 19h/19h15, départ 21h30).

Les différences tarifaires avec la profession s'expliquent par le caractère pédagogique des formations. Les prix demandés n'intègrent pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration. Ils ne peuvent correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.

Les menus sont consultables sur notre site. Les réservations s'effectuent uniquement en ligne sur le site <https://www.lhil.fr/> via notre partenaire Zenchef. (Attention, l'empreinte bancaire est mise en place).

Dans l'attente du plaisir de vous accueillir,

Gastronomiquement vôtre,

MENU RESTAURANT D'APPLICATION MIDI (Prix 19€ hors boissons)

prévoir votre arrivée à 12h00

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 16/09	Amuse-Bouche Nage de sole aux petits légumes et salicornes, bouillon iodé Entrecôte double béarnaise, croquette de cèpes et sucrines braisées Tarte aux pommes		Raviole de céleri, épinard, mascarpone, crème de lard Spaghetti aux fruits de mer Parmesan râpé en salle Thon rouge, aubergine, jambon cru Autour de la cerise- Cerisesflambées"		Les Hauts de France - Estaminet Crème Dubarry, tartare de cabillaud Carbonade flamande, endive braisée, pommes Pont-neuf Dessert à l'assiette
Semaine du 23/09	"Amuse-Bouche Risotto truffée aux champignons Bar farci au fenouil Brioche perdu aux épices, ananas flambés glace rhum raisins"	Julienne de carotte aux agrumes Ballotine de volaille sauce suprême Tarte aux pommes	Autour de la tomate (potage) Dorade au fenouil Autour du citron	Œufs pochés et garniture forestière Dorade rôtie , risotto et fenouil Autour de l'ananas (sorbet, mousse, ananas flambés)	Les Hauts de France - Estaminet Crème Dubarry, tartare de cabillaud Carbonade flamande, endive braisée, pommes Pont-neuf Dessert à l'assiette
Semaine du 30/09				Velouté de butternut et girolles Entrecôtes doubles grillée sauce vin rouge gratin dauphinois et légumes d'automne Tarte fine flambée	Nouvelle Aquitaine Tartare d'huîtres Filet de dorade rôti, beurre blanc Entrecôte bordelaise, pomme amandine, tomate rôtie Dessert à l'assiette
Semaine du 07/10	Tarte aux deux saumons et épinards/ Flamiche au Maroilles Carré de cochon de lait à la sauge Assiette de fromage (Camembert, Comté, Maroilles) Autour de la poire		Ballotine de volaille au safran Fricassée d'escargots Steak aux poivres/Pavé de boeuf La poire et cassis/poire flambée	Gaspacho et tartare de thon Buffet de quiches Magret de canard sauté sauce maroilles et pommes Dauphine Assiette de fromage Assiette gourmande	Nouvelle Aquitaine Tartare d'huîtres Filet de dorade rôti, beurre blanc Entrecôte bordelaise, pomme amandine, tomate rôtie MCDR"
Semaine du 14/10	Noix de saint jacques, endives braisées à l'orange Dorade rôtie à la bretonne Plateau de fromages (Valençay, Munster, Brie de Meaux, Abondance, Bleu d'Auvergne) Eclair Pina colada	oeuf poché purée de butternut aux noisettes et girolles Côte de veau Normande et gratin de PdeT Salade de fruits		Œuf poché aux girolles Bar rôti risotto et champignon Plateau de fromage Autour de la poire (Bourdaloue, sorbet)	Bourgogne / Franche Comté - Brasserie Cabillaud 44° tout en vert Fricassée pintadeau aux morilles, sauce vin jaune et risotto Assiette de fromages régionaux Dessert à l'assiette

MENU RESTAURANT D'APPLICATION SOIR (Prix 25€ hors boissons)

prévoir votre arrivée à 19h00

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 16/09		<p style="text-align: center;">Moules Marinière Entrecôte double et pommes frites sauce au bleu Assiette de fromage Crêpes Flambées</p>		<p style="text-align: center;">Le Nord</p> <p style="text-align: center;">Soufflé au Vieux-Lille - Profiteroles d'escargots beurre à l'ail d'Arleux et jus de persil</p> <p style="text-align: center;">Tronçon de turbot-sauce mousseline Flan de petits pois, Pommes vapeur - Plateau de fromages - Crème brûlée à la chicorée Brioche perdue-Sorbet poire</p>	<p style="text-align: center;">Rillettes de la mer Filet de rouget grillé Ail d'Arleux confit et huile d'olives fumée Tuile craquante et antipasti de légumes grillés Dorade entière Sautée Hollandaise à l'Absinthe Texture de fenouil et riz camarguais Salade d'oranges aux saveurs provençales Sorbet au thym Biscuit moelleux aux agrumes</p>
Semaine du 23/09		<p style="text-align: center;">Toast aux maroilles et verrine maroilles, confits d'oignons Trilogie du Nord Waterzoi de volaille de Liques et sa garniture Merveilleux</p>		<p style="text-align: center;">La Bretagne</p> <p style="text-align: center;">Crème de moules au safran du Morbihan - Royale de poireau, bouchots du Mont St Michel, vinaigrette - Médaille de lotte, Sauce Armoricaïne, Coco de Paimpol et oignon de Roscoff - Far Breton , granité au chouchen et pruneaux flambés</p>	<p style="text-align: center;">Tartare ou ceviche Filet de rouget rosti au grill Tarte fine au tomates confites Huile de romarin et tuile de parmesan Dorade entière Sautée Sabayon anisé Légumes du soleil Duo de riz français Gaspacho de melons Sorbet fraises et basilic Biscuit croquant</p>
Semaine du 30/09		<p style="text-align: center;">Autour du camembert Saint Jacques flambées nage de crustacées Poulet vallée d'Auge et sa garniture Autour de la pomme</p>		<p style="text-align: center;">Le Sud-Ouest</p> <p style="text-align: center;">Mousse de foie de volaille à l'armagnac - Pavé de cabillaud grillé Sauce au vin de Pauillac, navets et champignons - Caille farcie au foie gras- Sauce aux raisins, Légumes de saison - Canelé bordelais, Bavarois au sauternes et Pêche de vigne flambée</p>	<p style="text-align: center;">Verrine de haddock fumé Rouget à l'unilatéral Huile de thym fumée Variation de légumes automnales Crème safranée Dorade entière juste température Jus aux agrumes risotto de morilles et légumes verts Variation figue, chocolat, noisette torréfiée et crumble épice Figues flambées</p>

<p>Semaine du 07/10</p>		<p>Verrine pommes Granny Smith et camembert Trilogie de Saumon Filet de Rouget à l'unilatéral, Bohémienne de légumes, polenta crémeuse Far aux pruneaux</p>		<p>La Provence Oursin, coques et œuf de caille - Nougat de fromage de chèvre frais aux pistaches, Concombre et pamplemousse. - Suprême de volaille sauté aux artichauts et olives. Pommes noisette et aubergines frites. - Crêpes Suzette</p>	<p>Houmous et olivade Compoté de potiron à l'huile de truffe Espuma végétal, huile d'herbes et composition florale Ragout de légumes d'automne et petit épeautre façon risotto Patate douce rôtie aux herbes Les derniers fruits de saison en différentes textures</p>
<p>Semaine du 14/10</p>		<p>Mini bouchée à la Reine Velouté forestière champignons de Paris et Morilles Carré d'agneau en croûte de safran du Gâtinais et son jus, gratin de pommes de terre et sa garniture automnale Autour du Brie</p>	<p>" SOIREE OCTOBRE ROSE Menu à 45,00€ par personne boissons comprises 2 Paiements en 2 chèques 1 de 25€ puis 1 de 20€</p>	<p>L'Outre-mer Tempura de légumes - Accras de morue - Magret de canard aux 12 épices. - Biscuit japonais, Bavarois vanille, ananas frais et Sorbet fruit de la passion</p>	<p>tartare de légumes Crème de butternut tout végété Noisettes concassées et perlé du Périgord Monochrome de lentilles au gingembre et épices Huile verte et bouquet de fleurs comestibles Cru et cuit de l'automne Sorbet d'agrumes Crousti-moelleux aux amande</p>