



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 14h00), 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.

Dans l'attente du plaisir de vous accueillir.

Gastronomiquement vôtre.

L'équipe pédagogique

MENU RESTAURANT APPLICATION MIDI / SOIR - NOVEMBRE

SEMAINE DU 04/11/2024					
	Lundi 04 NOVEMBRE 2024	Mardi 05 NOVEMBRE 2024	Mercredi 06 NOVEMBRE 2024	Jeudi 07 NOVEMBRE 2024	Vendredi 08 NOVEMBRE 2024
MIDI	Amuse-Bouche - Ravioles de Banon au thé matcha, coulis de cresson - Magret au poivre, polenta et fricassée de champignons - Dacquoise aux fruits exotiques		Tartare de bar aux algues Moules et coques - Filet d'agneau, aubergine et polenta - Plateau de fromages - Autour de la pomme/pomme flambée	Velouté de chou fleur verseuse tuile de pain grillé - Steak grillé au poivre russe potimarron rôti et gratin de pommes de terre - Autour du chocolat	Cabillaud 44° tout en vert - Fricassée pintadeau aux morilles, sauce vin jaune et risotto - Assiette de fromages régionaux
SOIR					Tartare végétal - Velouté de potimarron truffé, Crème de coco, Marrons grillés - Chaud froid de légumes d'automne Gnocchis croustillants de patate douce Lentilles vinaigrées, poivre de Timut - Autour du chocolat

SEMAINE DU 11/11/24					
	Lundi 11 NOVEMBRE 2024	Mardi 12 NOVEMBRE 2024	Mercredi 13 NOVEMBRE 2024	Jeudi 14 NOVEMBRE 2024	Vendredi 15 NOVEMBRE 2024
MIDI		Potage Julienne Darblay - Entrecôte double grillée, beurre maître d'hôtel, pommes allumettes		Potage pois cassés - Entrecôte double grillée, sauce aux poivres et pommes Pont Neuf	œuf mollet frit sur une Duxelles à la crème de Maroilles - sole meunière, légumes tournés, pommes fondantes - Litchis Flambés
SOIR					

SEMAINE DU 18/11/24					
	Lundi 18 NOVEMBRE 2024	Mardi 19 NOVEMBRE 2024	Mercredi 20 NOVEMBRE 2024	Jeudi 21 NOVEMBRE 2024	Vendredi 22 NOVEMBRE 2024
MIDI		Crème d'avocat aux crevettes grises - Entrecôte sauce marchand de vin - Tarte aux pommes	Assiette de poissons fumés - Cerf fumé et champignons - Pavlova	Planche de gougeonette à partager - Waterzoï de poissons en croute, mousseline de potimarron et châtaignes, mini légumes d'hiver - Entremet chocolat	Grand Est - Fast food - Quiche lorraine - Burger Grand Est, potatoes
SOIR					Foie gras poché Salade et Œuf poché à la lyonnaise - Foies de volaille sautés et lard séché Ballotine de volaille farcie Légumes racines rôtis Bouchons de PdT - Poire Belle dijonnaise Et gâteau moelleux au cassis

SEMAINE DU 25/11/24					
	Lundi 25 NOVEMBRE 2024	Mardi 26 NOVEMBRE 2024	Mercredi 27 NOVEMBRE 2024	Jeudi 28 NOVEMBRE 2024	Vendredi 29 NOVEMBRE 2024
MIDI			Cocktail de crevettes revisité - Salade tiède de volaille, vinaigrette à la bière - Sole meunière - Autour du chocolat		PACA - Bistronomie - Tarte fine de rouget et légumes méridionales - Mignon de porc en croûte, écrasé de pommes de terre aux olives
SOIR		Cuillère de foie gras, compotée d'oignons - Foie gras en 3 façons - Magret de canard et sa garniture sauce aux agrumes - Tarte aux poires, sauce chocolat et fève de Tonka et poires flambées		Les capitales européennes - Toast au jambon des Ardennes - Fondue bruxelloise et croquette de crevettes grises - Choucroute de poisson, Beurre blanc - Couronne de Francfort	Saumon Gravlax mariné, crème à l'aneth, pommes à l'huile - Salade Lyonnaise : œuf poché au vin de Beaujolais, chips de lard, Saint Marcellin et légumes - Ballottine de Volaille de Licques en 2 cuissons, jus de thym, Polenta crémeuse, poêlée de champignons - Poire façon Belle Hélène, crème Fève de Tonka. Poires flambées

MENU RESTAURANT APPLICATION MIDI / SOIR - DECEMBRE

SEMAINE DU 02/12/24					
	Lundi 02 DECEMBRE 2024	Mardi 03 DECEMBRE 2024	Mercredi 04 DECEMBRE 2024	Jeudi 05 DECEMBRE 2024	Vendredi 06 DECEMBRE 2024
MIDI			Foie gras et anguille fumée - Potage Crécy, jambon et croutons - Comme un boeuf ficelle - Dessert : Omelette norvégienne		PACA - Bistronomie - Tarte fine de rouget et légumes méridionales - Mignon de porc en croûte, écrasé de pommes de terre aux olives
SOIR		Velouté de Potimarron et langoustines flambées - Filet de dorade sauté, mousseline de carottes au cumin, mini fenouil et crème de coco - Plateau de fromages - Tiramisu Pommes Cannelle		L'Europe du sud AB : Mezze - Œuf brouillé à la poutargue Et piperade - Paëlla - Tartelette citron et fruit givré	rillettes aux deux saumons - Fruits de mer sur lit de glace (crevettes, huîtres, pince de crabe) mayonnaise safranée et pickles - Pièce de saumon et bouillon de crustacés Crevettes sautées, petits encornets farcis Légumes du marché en tenue de fête - Omelette norvégienne au Cointreau et biscuits de Noël

SEMAINE DU 09/12/24					
	Lundi 09 DECEMBRE 2024	Mardi 10 DECEMBRE 2024	Mercredi 11 DECEMBRE 2024	Jeudi 12 DECEMBRE 2024	Vendredi 13 DECEMBRE 2024
MIDI			"Repas caritatif Noël des déshérités Menus à 35€ 2 réglements (20€ association, 15€ LHIL)"		"Ile de France - Gastronomique Crème Argenteuil Carré d'agneau persillé, pommes Maxim's gratin Bouyady MCDR"
SOIR		Verrine Munster et mirabelle - Salade de Munster - Choucroute de la Mer - Autour du chocolat et mirabelle			tartare fumé minute - Coquillages et crustacés (crevettes, huîtres, pince de crabe) sauce aioli - Dos de saumon, coques et jus réduit, beurre de crevettes Petites sèches farcies Légumes anciens confits - Soufflé glacé aux fruits confits Petite brioche

SEMAINE DU 16/12/24

	Lundi 16 DECEMBRE 2024	Mardi 17 DECEMBRE 2024	Mercredi 18 NOVEMBRE 2024	Jeudi 19 DECEMBRE 2024	Vendredi 20 DECEMBRE 2024
MIDI			TOUT AU BUFFET		Ile de France - Gastronomie - Crème Argenteuil - Carré d'agneau persillé, pommes Maxim's gratin Bouyady
SOIR		Autour du foie gras - Cassolette de lotte, de St Jacques et saumon - Ballottine de volaille truffée sauce champagne et légumes d'hivers - Nougat glacé flambé au marc de champagne - Buffet de bûches		La Champagne Oursin, coques et œuf de caille - Papillote de filets de st pierre au champagne - Ris de veau braisé au fenouil, Légumes de saison - Plateau de fromages - Gratin de poire pochée aux épices, Biscuit de Reims	Autour du saumon Plateau de fruits de mer - Pavé de saumon juste température Petites seiches et langoustine flambée, Variation de légumes d'hiver (mouseline potimarron et châtaigne, chartreuse de poireaux, minifenouil sauté) - Le Nougat glacé au grand Marnier et agrumes confits