



Mesdames, Messieurs,

C'est avec plaisir que nous vous communiquons une nouvelle 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 D'APPLICATION MIDI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 06/01	<p>Amuse-Bouche</p> <p>Crevettes flambées à l'armagnac</p> <p>Fricassée de poulet au vin jaune et morilles</p> <p>Galette des rois divers parfums</p>		<p>Filet de bar, fenouil et basilic</p> <p>Magret sucré salé</p> <p>La pomme / pomme flambée</p>		

Semaine du 13/01	<p>Jambon serrano Tartare de thon avocats, crème de aijo blanco mayonnaise kimchi, biscuits aux graines</p> <p>Pluma ibérique à la plancha, pimiento grillés Dessert</p>	<p>Sole Meunière, pommes persillées, flan d'épinards</p> <p>Pithiviers</p>		<p>Espagne TAPAS PLANCHE A PARTAGER</p>	
Semaine du 20/01	<p>Pimiento del piquillo à la morue</p> <p>Poulpe grillée à la portugaise</p> <p>Cerises flambées Porto, glace vanille</p>	<p>Salade Lyonnaise</p> <p>Filet mignon de porc à la moutarde</p> <p>Pommes boulangères, purée de carottes au cumin</p> <p>Profiterole</p>	<p>Planche de charcuterie et de fromage à partager</p> <p>Pavé de cabillaud à la bière et au chou fleur</p> <p>Pain perdu flambé, glace spéculos et mini merveilleux</p>	<p>Portugal</p> <p>Velouté d'asperges et brisures de noisettes</p> <p>Filet de pintade crémeux, garniture printanière</p> <p>Cerises flambées Porto, pastéis de nata</p>	
Semaine du 27/01	<p>Amuse-Bouche</p> <p>Cannelloni ricotta épinards aux pignons de pin</p> <p>Veau à la milanaise, Spaghetti fraîches au parmesan</p> <p>Tiramisu en salle</p>	<p>Moules marinière ****</p> <p>Carbonade flamande, frites, endives braisées ****</p> <p>Crêpes Suzette</p>	<p>Canneloni de brousse</p> <p>Cochon farci</p> <p>Pavlova aux fruits exotiques</p>	<p>menu semaine chinoise</p>	
Semaine du 03/02	<p>Profiteroles d'escargots au magret fumé</p> <p>Blanquette de veau 2025</p> <p>Bananes flambées, sauce caramel chantilly et crumble</p>	<p>Salade de chèvre chaud, miel</p> <p>Poulet rôti, gratin de choux-fleurs, pommes de terre aux épices</p> <p>Aumonière de pommes, sauce caramel</p>		<p>Trilogie de thon (ceviche, tartare et rilette)</p> <p>Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes et légumes printaniers (russe)</p> <p>Mousse exotique, banane flambée</p>	

MENU RESTAURANT D'APPLICATION SOIR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 06/01				<p style="text-align: center;">Soupe de cresson --- Assiette de poissons fumés et Blinis et betteraves --- Râble de lapin farci, Choux braisés --- Omelette Norvégienne flambée</p>	<p style="text-align: center;">Bonbon au foie gras *** Raviole de St Jacques au curry Jus corsé saveurs Thaï *** Carré d'agneau en croute d'épices et son jus réduit Écrasé de Pommes de Terre au beurre et huile d'olive Déclinaison de carottes *** Autour des agrumes</p>
Semaine du 13/01		<p style="text-align: center;">Amuse bouche : Brochette tomate séché jambon cru et mozzarella au pesto vert +++ Entrée : Filet de bar sauté sauce vin blanc et sa garniture +++ Plat : Magret de canard laqué, riz façon cantonaise +++ Dessert : Galette des rois pommes /frangipane</p>		<p style="text-align: center;">Les cheffes à l'honneur Marguerite Bise avec son Soufflé à la tome des Bauges --- Marie Bourgeois avec sa Quenelle de sandre sauce Nantua --- Eugénie Brazier pour sa Jambonnette de volaille demi-deuil et Petits légumes --- Annie Desvignes et sa Tarte au sucre, pomme caramélisée, Glace à la cannelle</p>	<p style="text-align: center;">Sucette de foie gras *** Œuf parfait, coulis de potimarron, mousse fumée *** Pièce d'agneau en croute de pain d'épices Embeurré de choux fleur Chartreuse de légumes et galette de Pommes de Terre *** Crèmeux de mandarines Confit de citron et biscuit moelleux</p>

<p>Semaine du 20/01</p>		<p>Planche de charcuterie à partager +++ Œuf mollet frit garniture forestière truffée +++ Filet de veau sauce paloise et sa garniture d'hiver +++ Poire pochée au vin rouge et chantilly cannelle crumble d'amandes</p>		<p>Les chefs à l'honneur Jules Gouffé avec son Consommé Douglas --- Antonin Carême et son Vol au vent --- Urbain Dubois et son Veau Orloff, Tomate rôtie, pomme Anna --- Auguste Escoffier et sa Pêche melba</p>	<p>Autour du foie gras *** Cannelloni forestier Jus corsé et truffe du Périgord Tube de pommes de terre et sa mousseline truffée *** Canon d'agneau en croûte herbacée Sauce aux morilles Poire pochée aux épices et son insert foie gras Mousseline de carotte orange Pavé de navet caramélisé *** Biscuit Physalis et citron confit gelée de pamplemousse Crème d'agrumes</p>
<p>Semaine du 27/01</p>		<p>Tartare de bœuf Pavé de sandre, sauce aux agrumes mini légumes sautés Plateau de fromage de chèvre Aumônière pommes poires et chocolat</p>		<p>Les chefs de nos jours Anne Sophie Pic avec son Berlingot au comté --- Ghislaine Arabian avec l'anguille au vert --- Stéphanie Lequellec et son Escaudon --- Hélène Darroze et sa Ganache chocolat samana sorbet au chocolat, glace au café et un kumquat confit.</p>	

Semaine
du 03/02

Assiette végétale
+++
Bruschetta façon raclette
+++
Coupe glacée autour de la poire

Le cinéma
--
Indiana Jones

Frenzy

Vincent François Paul et les autres

Le père Noël est une ordure

mousse de chèvre et pesto

Panna cotta au Maroilles Coque de
choux au fromage frais et herbes

Filet de bœuf rôti
Sauce roquefort Légumes
parmesane Juste pomme de terre

Plateau de fromages

Tarte au lait Confiture de lait
caramélisée Glace au yaourt

