



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 - JANVIER-FEVRIER 2026

Nouveaux tarifs en vigueur dès le 15 septembre 2025

Dejeuners: 20€ hors boissons

Diners: 25€ hors boissons

SEMAINE DU 05/01/2026					
	lundi 5 janvier 2026	mardi 6 janvier 2026	mercredi 7 janvier 2026	jeudi 8 janvier 2026	vendredi 9 janvier 2026
MIDI			Gambas flambées -- Saumon tiède fumée -- Autour du chocolat		
SOIR					Raviole de St Jacques au curry, Jus corsé saveurs Thaï -- Carré d'agneau en croute d'épices et son jus réduit, Écrasé de pomme de terre au beurre et huile d'olive, Déclinaison de carottes -- Autour des agrumes

SEMAINE DU 12/01/2026					
	lundi 12 janvier 2026	mardi 13 janvier 2026	mercredi 14 janvier 2026	jeudi 15 janvier 2026	vendredi 16 janvier 2026

MIDI	Assiette de tapas -- Tartare de thon avocat, crème de aijo bianco, mayonnaise kimchi et biscuits aux graines -- Pluma Ibérique à la planche, pimiento grillés -- Dacquoise à l'orange		Calamar farci façon paëlla -- Magret de canard sucré salé -- Dessert Autour de la pomme	AB : Jambon de Serrano - Assiettes de tapas - Porc ibérique revisité - Churros et ses sauces	Filet de daurade en papillote, julienne de légumes -- Paleron de boeuf confit basse température, purée de pomme de terre -- Plateau de fromages
SOIR		AB Crostini de jambon cru des Ardennes et fromage frais -- Velouté de butternut et champignons, mouillettes au foie gras -- Darne de saumon marinée et farci Sauce Choron -- Galette des rois		Le Végétal - Planche végétale -- Gargouillou de michel Bras Autour du potimarron, Wok de racines et curry rouge -- Agrumes frais et cuits sorbet citron, et kalamansi	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

SEMAINE DU 19/01/2026					
	lundi 19 janvier 2026	mardi 20 janvier 2026	mercredi 21 janvier 2026	jeudi 22 janvier 2026	vendredi 23 janvier 2026
MIDI	OEuf farci à la portugaise -- Poulpe grillée écrasé de pommes de terre -- Moelleux aux chocolat et cerises, cerises flambées au porto		Assiette de charcuteries -- Lapin à la moutarde (deux cuissons) -- Plateau de fromages -- Mignardises	AB : Crème de thon sur toast - Accras de morue - Frango assado - Pasteis de natta	Goujonnettes de merlan, sauce tartare -- Entrecôte grillée, sauce béarnaise, pommes épicées, haricots verts aux herbes -- Crème brûlée
SOIR		Assiette de charcuteries et condiments -- Ris de veau braisé aux champignons. -- Plateau de fromages -- Poire pochée au vin rouge et cassis		Planche de Charcuteries -- Gratin de crozets au jambon cru -- Truffade Auvergnate, petite salade de lentilles du Puy au saint Nectaire -- Buffet de fromages -- Brioche en pain perdu, mousse aux Marrons	Oeuf 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 Pomme de terre. -- Crèmeux de mandarines, confit de citron et biscuit moelleux

SEMAINE DU 26/01/2026					
	lundi 26 janvier 2026	mardi 27 janvier 2026	mercredi 28 janvier 2026	jeudi 29 janvier 2026	vendredi 30 janvier 2026
MIDI	Cannellonis mousse de brebis basilic et pignons -- Osso buco à la milanaise, spaghetti -- Tiramisu à 4 mains		Examen blanc menu non diffusé	AB: verrine mozzarella et tomate confite -- Ravioles de champignons et ail -- Osso Bucco -- Panna cotta limoncello fruits rouges	Gravlax, salade de fenouil -- Coq au vin, gratin de pommes de terre céleri braisé -- Autour de l'ananas
SOIR		Poireau rôti façon Éric Fréchon. -- Dos de Sandre aux petits légumes en papillote -- Assiette de fromage de chèvre -- Tarte tatin revisitée, glace vanille		Toasts aux Rillettes et samoussa de chèvre -- Cabillaud basse température et Beurre blanc -- Mignon de porc au sainte Maure de Touraine -- Assiette de fromages du Centre Val de Loire -- Gratin de fruits sabayon au Condrieu	Tarte fine poire roquefort, sablé parmesan -- Pièce de bœuf grillée , Sauce Fourme d'Ambert, déclinaison de pomme de terre -- Plateau de fromages -- Pain perdu au caramel fermier, glace vanille et croustillant caramel

SEMAINE DU 02/02/2026					
	lundi 2 février 2026	mardi 3 février 2026	mercredi 4 février 2026	jeudi 5 février 2026	vendredi 6 février 2026
MIDI	CCF SERVICE Menu non diffusé		Tourte façon pâté en croute -- Ragoût (façon bouillabaisse) de poisson, rouille -- Cerises flambées	CCF SERVICE menu non publié	Carpaccio de langoustine, huile de crustacé -- Sole meunière, flan de légumes, risotto -- Bavarois vanille, sauce chocolat
SOIR		Le carnaval AB: Soupe à l'oignon -- Tartare de hareng et betterave, oeuf confit -- Pochouse dunkerquoise -- Buffet de desserts : (gaufres, crêpes +crème chantilly, sauce chocolat, sucres, confitures)		Salade César -- Magret de canard à la braise-Gâteau de pomme de terre -- Crêpes flambées et gourmandises	Saint Honoré salé Comté et Chèvre -- Magret à l'unilatéral, Sauce crémeuse Bleu d'Auvergne.Garnitures d'hiver (Gratin Dauphinois, mousseline fèves sarriette, variation de choux) -- Plateau de fromages -- Le Cheesecake poire et caramel

SEMAINE DU 09/02/2026					
	lundi 9 février 2026	mardi 10 février 2026	mercredi 11 février 2026	jeudi 12 février 2026	vendredi 13 février 2026
MIDI	CCF SERVICE Menu non diffusé		Examen blanc menu non diffusé	CCF SERVICE menu non diffusé	
SOIR		menu fil rouge créativité des élèves. Menu à définir		Assiette d'antipasti -- Entrecôte double sauce Choron gratin Dauphinois -- Papillote Poires et caramel et poires flambées	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

Vacances scolaire du 16 fevrier au 1 mars

