



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 - SEPTEMBRE-OCTOBRE

Dejeuners: 20€ hors boissons

Diners: 25€ hors boissons

SEMAINE DU 14/09/2026					
	lundi 14 septembre 2026	mardi 15 septembre 2026	mercredi 16 septembre 2026	jeudi 17 septembre 2026	vendredi 18 septembre 2026
MIDI			roquettes de moules marinières et pickles - Saumon mi-cuit, lentilles, jus de volaille - Pavé de bœuf façon Rossini - Génoise aux fruits rouges, diplomate à la vanille et fraises flambées		
SOIR		Gaspacho de fenouil et brebis - Rouget croustillant, aubergine fumée citron confits et olives, jus de tête et huile verte - Carré d'agneau au thym, millefeuilles de légumes confit - Figues rôties au miel de lavande		Cromesquis de Camembert de Normandie, pomme verte et réduction de Cidre -- Carré d'agneau Vallée d'Auge Garniture: pomme fondante, champignons et échalion confits -- Dessert autour de la pomme: tarte fine, compotée au cidre, sorbet pomme verte et tuile croustillante	Filet de rouget rôsti 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

SEMAINE DU 21/09/2026					
	lundi 21 septembre 2026	mardi 22 septembre 2026	mercredi 23 septembre 2026	jeudi 24 septembre 2026	vendredi 25 septembre 2026
MIDI	Brochette melon, jambon cru, mozzarella -- Ficelle Picarde -- Ballotine de volaille aux noisettes, endives braisées, écrasé de pommes de terre au thym -- Tarte aux pommes glace vanille		AB : Ceviche de Daurade, tuile - Autour de la tomate : tartare de tomates, tomates mondées, glaçon de tomates à base d'eau de tomate et jus de tomate en verseuse - Sole façon Grenobloise, Celtus, pickles shimeji - Autour du citron	AB du moment - Le velouté d'endive - Ficelle picarde et salade en composée - Brioche perdue et crème Chantilly	
SOIR		Oeuf parfait , émulsion ail d'Arleux -- Tataki de Saumon, crémeux de yuzu, choux fleur zaatar -- Cochon basse température, purée truffée, oignon confit, jus réduit -- Plateau de fromages Hauts de France -- Autour de la poire		Ficelle Picarde, huile de persil, chips de champignons - Suprême de volaille fermière farci au Maroilles, jus réduit à la bière Garniture: Purée de pdt Binjte crémeuse, mini légumes glacés - Choux craquelin chocolat, garniture chocolat	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

SEMAINE DU 28/09/2026					
	lundi 28 septembre 2026	mardi 29 septembre 2026	mercredi 30 septembre 2026	jeudi 1 octobre 2026	vendredi 2 octobre 2026
MIDI	Œuf cocotte aux maroilles, mouillettes au jambon cru -- Filet mignon de porc aux champignons pommes de terre ratte, purée de brocolis -- Autour du maroilles -- Coupe de glace vanille et poires flambées				
SOIR		Ab: Moules frites déstructurées -- Tartare et pickles de betterave, harengs fumés, crème iodée -- Volaille de liques en 2 cuissons, choux rouge à la flamande, échalote de Busnes, ratte du Touquet -- Assiette de fromages -- Pain perdu vanille, myrtilles, groseille			

SEMAINE DU 05/10/2026					
	lundi 5 octobre 2026	mardi 6 octobre 2026	mercredi 7 octobre 2026	jeudi 8 octobre 2026	vendredi 9 octobre 2026
MIDI					
SOIR					

SEMAINE DU 12/10//2026					
	lundi 12 octobre 2026	mardi 13 octobre 2026	mercredi 14 octobre 2026	jeudi 15 octobre 2026	vendredi 16 octobre 2026
MIDI				AB du moment - Potage Saint Germain et galettes Briarde de Brie de Meaux - Côte de Porc Charcutière, Pomme purée et mini carottes glacées au miel - Crêpes Suzette	
SOIR			AB : cromesquis de langoustines au charbon végétal Entrée : saumon gravelax en écailles de betteraves Plat : cabillaud poché aux saveurs des herbes du jardin, sauce veloutée aux senteurs d'agrumes Dessert : Délice d'Octobre Rose	AB: Quiche Lorraine - Velouté potiron, oeuf parfait et châtaigne, crème légère au brie de Meaux - Tournedos au poivre Garniture: mousseline de chou fleur, huile d'épinards et pomme de terre sautées - Paris Brest	THEME : LE VEGETAL 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