



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/DECEMBRE

Tarifs annuels

Dejeuners: 20€ hors boissons

Diners: 25€ hors boissons

SEMAINE DU 02/11/2026					
	lundi 2 novembre 2026	mardi 3 novembre 2026	mercredi 4 novembre 2026	jeudi 5 novembre 2026	vendredi 6 novembre 2026
MIDI	Beignet de crevette sauce tartare -- Velouté de potimarron aux châtaignes et œuf parfait -- Waterzoi de volaille à la bière, risotto crémeux -- Tarte aux pommes	Les Hauts de France - Estaminet : Entrée : Crème Dubarry -- Plat : Carbonade flamande, endive braisée, pommes Pont-neuf -- Dessert du moment confectionné par le CS dessert	AB : cèleri rôti -- Entrée : Velouté de coquillages -- Plat : Selle d'agneau en crouste -- Dessert : macaron pistache/framboise	AB du moment -- Salade boulonnaise (harengs, rollmops, sprats) -- Carbonade Flamande, Pommes pont neuf -- Merveilleux	Velouté au potiron, œuf parfait, croutons, copeaux de parmesan -- Poulet basquaise, riz pilaf -- Tarte poire choco
SOIR					THEME : Le végétal Crème de butternut tout végé, 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 amandes

SEMAINE DU 09/11/2026					
	lundi 9 novembre 2026	mardi 10 novembre 2026	mercredi 11 novembre 2026	jeudi 12 novembre 2026	vendredi 13 novembre 2026
MIDI	Velouté dubarry -- Entrecôte double sauce aux poivres, gratin de pommes de terre et mousseline de potiron -- Ass de fromages -- Tarte fine aux pommes	La Nouvelle-Aquitaine – Thématique Boucher : Entrée : Filet de dorade rôti, beurre blanc -- Plat : Entrecôte bordelaise, pomme amandine, tomate rôtie -- Dessert du moment confectionné par le CS dessert		Assiette de charcuteries -- Bœuf Bourguignon et petits légumes -- Poires à la Dijonnaise	
SOIR					Salade et Œuf poché à la lyonnaise, foies de volaille sautés et lard séché -- Ballotine de volaille farcie, légumes racines rôtis, bouchons de pommes de terre -- Poire Belle dijonnaise, gâteau moelleux au cassis

SEMAINE DU 16/11/2026					
	lundi 16 novembre 2026	mardi 17 novembre 2026	mercredi 18 novembre 2026	jeudi 19 novembre 2026	vendredi 20 novembre 2026
MIDI		La Nouvelle-Aquitaine – Thématique Boucher : Entrée : Filet de dorade rôti, beurre blanc -- Plat : Entrecôte bordelaise, pomme amandine, tomate rôtie -- Dessert du moment confectionné par le CS dessert	TABLES D HÔTES AB : planche à partager -- Entrée : Poireau vinaigrette revisité, sauce tartare au hareng fumé, jaune d'œufs dur râpé -- Plat : Potjevlesch (3 viandes, lapin, veau et porc), pommes frites et mesclun -- Dessert : Omelette Norvégienne flambée à partager	AB du moment -- Quiche Lorraine -- Plat : Poulet au riesling, spaetzles et champignons -- Coupe Vanille et mirabelles	
SOIR					Salade Lyonnaise -- Ballottine de Volaille de Licques en 2 cuissons, jus de thym, polenta crémeuse, poêlée de champignons -- Poire façon Belle Hélène, crème Fève de Tonka

SEMAINE DU 23/11/2026					
	lundi 23 novembre 2026	mardi 24 novembre 2026	mercredi 25 novembre 2026	jeudi 26 novembre 2026	vendredi 27 novembre 2026
MIDI		Bourgogne – Franche Comté - Brasserie : Entrée : Cabillaud basse température -- Plat : Fricassée pintadeau aux morilles, sauce vin jaune et risotto -- Fromage : Assiette de fromages régionaux -- Dessert du moment confectionné par le CS dessert	TOUT EST FUME ! AB : Patate douce et filet mignon fumé -- ENTREE : Assiette de poissons fumés -- PLAT : Lotte et Lard fumé (en salle) -- DESSERT : Biscuit fumé à la courge au chocolat et à l'orange et son thé fumé		
SOIR		Tacos avocat, picadillo et mayo piment fumé -- Noix de saint jacques, panais, noisette, beurre noisette -- Entrecôte double au poivre, dauphinois céleri truffé et citron bonbon épinards ail noir -- carpaccio fruits exotique et glace et ananas flambés		AB: Boeuf braisé, celeri et champignons - Bisque de gambas et gambas flambées en salle - Filet mignon de porc au cidre Garniture: Choux rouge au pomme, oignon grillé et gartin de pomme de terre - Bavarois poire, tartare de poire + poire flambée en salle	Salade beaujolaise et Œuf poché, crumble de cochon et croutons -- Ballotine de volaille farcie, ragout de légumes d'automne, pommes de terre fondantes -- Poire pochée aux saveurs d'enfance, crème glacée aux épices, fondant au chocolat

SEMAINE DU 30/11/2026					
	lundi 30 novembre 2026	mardi 1 décembre 2026	mercredi 2 décembre 2026	jeudi 3 décembre 2026	vendredi 4 décembre 2026
MIDI		Bourgogne – Franche Comté - Brasserie : Entrée : Cabillaud basse température -- Plat : Fricassée pintadeau aux morilles, sauce vin jaune et risotto -- Fromage : Assiette de fromages régionaux -- Dessert du moment confectionné par le CS dessert	AB : Gâteau de foie de volaille, sauce tomate -- Entrée : Assiette de fruits de mer -- Plat : Bar en croute de sel, sauce hollandaise au yuzu et kalamansi -- Dessert : Pavlova exotique		
SOIR				Autour de l'huître: Huître naturelle, granité concombre et citron vert Huître pochée et crème de choux fleur Tartare d'huître, pomme verte, vinaigrette au cidre -- Volaille à l'Américaine Garniture: écrasé de pomme de terre et tian de légumes -- Financier citron, citron confit, sorbet citron	Assiette de fruits de mer -- 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 fête

SEMAINE DU 07/12/2026					
	lundi 7 décembre 2026	mardi 8 décembre 2026	mercredi 9 décembre 2026	jeudi 10 décembre 2026	vendredi 11 décembre 2026
MIDI		Grand Est – Traditionnel : AB : Toast de foie gras, pain d'épices et mirabelles d'Alsace -- Entrée : Quiche lorraine -- Plat : Saucisse de Morteaux, légumes racines -- Dessert du moment confectionné par le CS dessert	AB : Duo d'huîtres sauce hollandaise au yuzu -- Entrée : Caille en deux cuissons -- Plat : Suprême de volaille, coulis de crustacé -- Plateau de fromages -- Mignardises : Mini baba au clémentine imbibé au marc de champagne et flambé en salle		
SOIR		Huitre marinées , granité de champagne -- Poireaux façon Eric Frechon -- Filets de Turbot farcis basse température, Champagne, sarrasin, légumes racine -- Plateau de fromages -- Dôme meringue, crémeux châtaignes, vanille, marrons glacés		AMB: Crème Dubarry -- Quiche Lorraine -- Filet Daurade à l'unilatérale, choucroute fine au vin blanc et beurre blanc au riesling, huile d'aneth -- Assiette de fromages panés/tièdes -- Café gourmand	Plateau de fruits de mer -- Pavé de saumon juste température, petites seiches et langoustine flambée, variation de légumes d'hiver -- Le Nougat glacé au grand Marnier et agrumes confits

SEMAINE DU 14/12/2026					
	lundi 14 décembre 2026	mardi 15 décembre 2026	mercredi 16 décembre 2026	jeudi 17 décembre 2026	vendredi 18 décembre 2026
MIDI	Crémeux de topinambour, œuf poché, chips de betterave -- Médaillon de bœuf au champagne et ses petits légumes -- Plateau de fromages -- Fondant chocolat praliné croustillant crème anglaise	Grand Est – Traditionnel : AB : Toast de foie gras, pain d'épices et mirabelles d'Alsace -- Entrée : Quiche lorraine -- Plat : Saucisse de Morteaux, légumes racines -- Dessert du moment confectionné par le CS dessert	AB : Tartelette feuilletée, cuisse confite et cèleri -- Entrée : Gambas flambées -- Plat : Volaille sur coffre contisé à la truffe, condiment de légumes -- Dessert : Autour du chocolat		
SOIR		Noël des déhérités		AB: chaource au champagne sur toast -- Feuilleté d'oeufs brouillés aux truffes -- Dos de Sandre au champagne, risotto crémeux, petits légumes -- Baba au rhum, crème fouettée au champagne Ananas flambé	Coquillages et crustacés -- Dos de saumon, coques et jus réduit, beurre de crevettes, petites sèches farcies, légumes anciens confits -- Soufflé glacé aux fruits confits, petite brioche