

# RÉSERVATION AU RESTAURANT D'APPLICATION

04 50 97 02 83

[restaurantlhfb@gmail.com](mailto:restaurantlhfb@gmail.com)



## LE FONCTIONNEMENT DU RESTAURANT D'APPLICATION

### L'ACCÈS AU PUBLIC

L'ensemble des prestations fournies répond à des objectifs pédagogiques précis, fixés par les programmes d'études des élèves et impose certaines contraintes :

**Les prestations doivent impérativement s'achever à 13h30 au plus tard pour le déjeuner et à 21h30 pour le dîner, afin de respecter l'emploi du temps et le bien-être des élèves.**

**Pour ne pas pénaliser le cours, nous vous remercions de bien vouloir honorer intégralement vos réservations.**

**Nous vous remercions de votre compréhension et de votre engagement pour la réussite de nos élèves.**

### JOURS D'OUVERTURE

Le Restaurant d'application est ouvert du **Lundi midi au Vendredi soir**.

**HORAIRES D'ACCUEIL :** de 12h00 à 12h15  
de 19h00 à 19h15






### TARIFS

Déjeuner : 14 € ou 16 € (Entrée – Plat – Dessert) selon la prestation



Dîner : 22 € ou 25 € (Entrée – Plat – Dessert) selon la prestation

Menu Enfant : 10 € (Plat – Dessert)

Les Tarifs peuvent varier sur certaines prestations à thème ou « Soirée spéciale »

Semaine du Lundi 03 Janvier au Vendredi 07 Janvier		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Lundi 03 Janvier</b>	<b>DÎNER</b>
		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Mardi 04 Janvier</b>	<b>DÎNER</b>
<p>Saumon mariné, blinis, condiments et accompagnements            Blanquette de veau vanille coco, légumes glacés            Galette des rois</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>	<p style="text-align: center;"><b>« L'Asie d'Est en Ouest »</b></p> <p>Plateau japonais            Poke bowl « détox »            Thé Matcha gourmand, litchis flambés</p> <p style="text-align: right;">25,00 €</p>	
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Mercredi 05 Janvier</b>	<b>DÎNER</b>
<p>Petites mises en bouche des Antilles à La Réunion            (achard de légumes, accra, samossa, rougaille)            Jambalaya « créole »            Tourment d'Amour, ananas flambé au rhum</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>	<p>Plateau de Fruits de mer            Entrecôte béarnaise, pommes gaufrettes,            purée de brocolis            Mille feuilles des rois</p> <p style="text-align: right;">25,00 €</p>	
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Jeudi 06 Janvier</b>	<b>DÎNER</b>
<p style="text-align: center;"><b>« Hauts de France »</b></p> <p>Saumon à la parisienne découpé devant vous,            déclinaison de sauces émulsionnées            Comme une carbonnade flamande, haricots blancs de Soisson            et chips de céleri            Paris-Brest</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>	<p>Poivrons grillés et brandade de morue,            pain céréale toasté, espuma de la mer            Magret de canard au miel et balsamique,            cube de courge et pamplemousse, risotto de crozets            Pavlova mangue passion</p> <p style="text-align: right;">25,00 €</p>	
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Vendredi 07 Janvier</b>	<b>DÎNER</b>
<p>Velouté de légumes de saison, chipas de Beaufort            La pela des Aravis revisitée            Galette chocolat pistache, crème d'amandes</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>		



Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu

Semaine du Lundi 10 Janvier au Vendredi 14 Janvier		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Lundi 10 Janvier</b>	<b>DÎNER</b>
		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Mardi 11 Janvier</b>	<b>DÎNER</b>
Menu surprise à découvrir Jean-François Piège « sans gras »		<b>Soirée exceptionnelle !</b> <b>« Repas dans le noir »</b> Menu surprise à découvrir Boisson comprises
16,00 €		35,00 €
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Mercredi 12 Janvier</b>	<b>DÎNER</b>
Tarte au Munster, petite salade d'hiver Choucroute de poisson « tout en légèreté » et ses accompagnements de circonstances Glace plombière et pets de nonnes		Œuf parfait à crème de Comté, chips de bacon Bar grillé émulsion citronnelle, julienne de légumes Opéra
16,00 €		25,00 €
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Jeudi 13 Janvier</b>	<b>DÎNER</b>
Épreuve pratique de BAC PRO Tables de 2, 3 et 4 "Menu à découvrir"		Langoustines rôties, panisse, julienne de poireaux confits, citron vert et romarin Salmis de faisan au vin de Touraine, pommes croquettes, tatin de betteraves Ananas rôti, pain brioché façon perdu, glace à la châtaigne
		25,00 €
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Vendredi 14 Janvier</b>	<b>DÎNER</b>
Crème de butternut, croutons de Beaufort Poulet au curry, risotto de lentilles corail Fondant au chocolat, glace noisette		Feuilleté aux escargots du jardin à l'assiette Filet mignon de chevreuil, risotto aux légumes, crème de carottes Tartare de litchis, glace citron, tuiles vanille
16,00 €		25,00 €

Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu

Semaine du Lundi 18 Janvier au Vendredi 21 Janvier		
DÉJEUNER	Lundi 17 Janvier	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 18 Janvier	DÎNER
<p>Œuf en deux cuissons, fricassées de champignons Épaule d'agneau confite, assortiment de légumes Duo mangue framboise et chocolat</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>		<p style="text-align: center;"><b>« So British !! »</b></p> <p>Saumon d'Écosse fumé par nos soins et ses accompagnements Carré d'agneau, yorkshire pudding, épinards et pommes de terre Gravy sauce Scones, carrot cake, apple pie Glace à la Guinness</p> <p style="text-align: right;">25,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 19 Janvier	DÎNER
<p>Salade gourmande et caillette ardéchoise Biscuit de truite sauce Nantua, riz pilaf aux petits légumes Tartelette aux pralines, glace à la verveine du Velay</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>		<p>Ceviche de dorade et sa panisse Carré d'agneau en croûte d'herbes, flan de légumes, pommes fondantes Savarin aux fruits</p> <p style="text-align: right;">25,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 20 Janvier	DÎNER
<p>Épreuve pratique de BAC PRO Tables de 2, 3 et 4 "Menu à découvrir"</p>		<p>Cannellonis de saumon mariné gravlax Râble de lapin braisé, tagliatelles fraîches, fondue de fenouil moutarde à l'ancienne Baba yuzu</p> <p style="text-align: right;">22,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 21 Janvier	DÎNER
<p>Terrine de poisson Saucisson à cuire, légumes mijotés, bouillon d'hiver Le Saint Genix</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>		<p>Fera, crème de poireaux Gratin queues d'écrevisses, sabayon Pigeon rôti, gratin de crozets, légumes saisons Pavlova exotiques</p> <p style="text-align: right;">25,00 €</p>

Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu

Semaine du Lundi 24 Janvier au Vendredi 28 Janvier		
DÉJEUNER	Lundi 24 Janvier	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 25 Janvier	DÎNER
<p>« <u>Nouvelle Aquitaine</u> »</p> <p>Garbure et émiètté de canard confit            Truite à la corrézienne, pommes sarladaises            Gelée de melon au pineau, petit sablé et mousse chabichou</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>		
<p>Soirée exceptionnelle !</p> <p>« <u>Un mets, un vin</u> »</p> <p>Menu surprise à découvrir            Boisson comprises</p> <p style="text-align: right;">35,00 €</p>		
DÉJEUNER	Mercredi 26 Janvier	DÎNER
<p>Assiette « Terre - Mer » et maraîchère            Gigot d'agneau confit 7 heures, coco de Paimpol            à l'huile de truffes            Crêpes flambées, pommes et pruneaux</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>		
<p>Gyozas aux crevettes et samossas aux légumes            Caille aux raisins, gratin dauphinois            Cygnes en profiteroles</p> <p style="text-align: right;">25,00 €</p>		
DÉJEUNER	Jeudi 27 Janvier	DÎNER
		
<p>Cuisses de grenouilles, panais et moelle de bœuf            Côte de bœuf, sauce béarnaise, pommes Darphin,            purée de potimarron aux cèpes            Entremet pécan, mangue passion</p> <p style="text-align: right;">25,00 €</p>		
DÉJEUNER	Vendredi 28 Janvier	DÎNER
<p>Saucisson brioché            Truite pochée aux herbes fraîches,            sabayon au vin jaune, légumes mijotés            Tarte aux pralines</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>		
<p>Tuiles dentelles, mousse marrons, oignons confits,            crumble pain d'épices            Velouté citrouille, topinambour et foie gras poêlé            Souris d'agneau fumé au foin,            pommes de terre en rose miel thym            Charlotte aux fruits de la passion, ananas et physalis</p> <p style="text-align: right;">25,00 €</p>		

Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu








Semaine du Lundi 31 Janvier au Vendredi 04 Février		
DÉJEUNER	Lundi 31 Janvier	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 01 Février	DÎNER
<b>« Corse »</b>		
Tarte à la brousse et aux herbes Stufatu di cignale, tagliatelles à la farine de châtaignes Fiadone citron, sorbet myrte		<b>« L'Amérique du Nord »</b> Saint Jacques en 2 façons The Burger and potatoes Sur la route 66...
25,00 €		25,00 €
DÉJEUNER	Mercredi 02 Février	DÎNER
<b>« Franche-Comté »</b>		
Salade de lentilles du Berry et chèvre chaud Filet de sandre meunière, beurre Nantais, poêlée de légumes du marché et champignons sautés Tarte Tatin aux poires		Flamenkuche Choucroute royale Kouglof et sa glace à la bière
16,00 €		25,00 €
DÉJEUNER	Jeudi 03 Février	DÎNER
<b>« Soirée Carnaval de Venise »</b>		
Tarte fine à la saucisse de Morteau et au morbier Poulet au vin jaune et aux morilles, crêpiaux de maïs au lard fumé Aumônière de grillotines de Fougerolles et glace au yaourt		Galette de farine et pois chiches Pâtes à l'encre de seiche et palourdes Souris d'agneau au thym et au miel, trois purées Tiramisu à la vénitienne
16,00 €		25,00 €
DÉJEUNER	Vendredi 04 Février	DÎNER
		
Carpaccio de truite, baies roses, aneth, croustillant de Beaufort Entrecôte grillée sauce béarnaise, frites maison Café gourmand		
16,00 €		

Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu

Semaine du Lundi 07 Février au Vendredi 11 Février		
DÉJEUNER	Lundi 07 Février	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 08 Février	DÎNER
<p style="text-align: center;"><b>« Centre Val de Loire »</b></p> <p>Potage de lentilles et croquettes de Saint Maure            Poitrine de porc braisée et poires,            pâté de pommes de terre et verdure            Tarte Tatin flambée au Cointreau et macaron de Commercy</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>		<p style="text-align: center;"><b>Soirée exceptionnelle !</b></p> <p style="text-align: center;"><b>« Ça va Flamber !! »</b></p> <p style="text-align: center;">Menu surprise à découvrir</p> <p style="text-align: right;">35,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 09 Février	DÎNER
<p style="text-align: center;">Œufs brouillés Argenteuil</p> <p>Entrecôte double sauté Bercy, garniture Saint Germain            Saint Honoré entre Provins et Montmorency</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>		<p style="text-align: center;">Florentine de brochet</p> <p>Épaulé d'agneau confite aux épices            Aumônière au chocolat</p> <p style="text-align: right;">25,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 10 Février	DÎNER
<p style="text-align: center;"><b>« Bourgogne »</b></p> <p>Cromesquis d'escargots et mousseline de pommes de terre à la moutarde forte de Dijon, quelques dés de jambon du Morvan            Effiloché de joue et queue de bœuf au pinot noir et cassis de Bourgogne, composée de légumes d'hiver            Des bugnes pour accompagner une ile flottante à l'anis de Flavigny</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>		<p style="text-align: center;">Duo de saumon : gravlax et fumé</p> <p>Ris de veau fumé au foin laqué jus de veau, polenta crémeuse,            fèves au jus</p> <p style="text-align: center;">Duo chocolat orange et pralin</p> <p style="text-align: right;">25,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 11 Février	DÎNER
<p style="text-align: center;">Carpaccio de betteraves et gambas, huile de cacahouète</p> <p>Magret de canard grillé, gratin dauphinois,            légumes de saison            Café gourmand</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>		

Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu







**Semaine du Lundi 28 Février au Vendredi 04 Mars**

DÉJEUNER	Lundi 28 Février	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 01 Mars	DÎNER
<p align="center"><b>« Guadeloupe, Martinique, Guyane »</b></p> <p>Tartare de thon et espadon chips de bananes Plantin  Rougaille saucisses et œufs,  igname, manioc et riz sauvage  Salade de fruits exotiques et blanc mangé coco</p> <p align="right">16,00 €</p>		
DÉJEUNER	Mercredi 02 Mars	DÎNER
<p>Petits farcis provençaux et pissaladière  Comme une bouillabaisse, croûtons et rouille  Fiadone corse et canistrelli</p> <p align="right">16,00 €</p>		
DÉJEUNER	Jeudi 03 Mars	DÎNER
		
DÉJEUNER	Vendredi 04 Mars	DÎNER
<p align="center"><b>« Brunch »</b></p> <p align="center">Menu à découvrir</p> <p align="right">16,00 €</p>		






Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu










**Semaine du Lundi 07 Mars au Vendredi 26 Novembre**

DÉJEUNER	Lundi 07 Mars	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 08 Mars	DÎNER
<p>« Réunion Mayotte »</p> <p>Mtsolola soupe garni et samossa Rôti de cochon façon rougail, riz safrané et achard de légumes Gâteau de patates douces et sorbet coco</p> <p align="right">16,00 €</p>		
DÉJEUNER	Mercredi 09 Mars	DÎNER
<p>Entre tielle et chichoumeille ! Notre interprétation du cassoulet Flaune aveyronnaise et pruneaux</p> <p align="right">16,00 €</p>		
DÉJEUNER	Jeudi 10 Mars	DÎNER
<p>« <u>Alsace</u> »</p> <p>Flamenkuche Choucroute tradition Apfelstrudel et glace au fromage blanc</p> <p align="right">16,00 €</p>		
DÉJEUNER	Vendredi 11 Mars	DÎNER
<p>« <u>Retour du marché</u> »</p> <p>Menu surprise à découvrir</p> <p align="right">16,00 €</p>		








Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu

Semaine du Lundi 14 Mars au Vendredi 18 Mars		
DÉJEUNER	Lundi 14 Mars	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 15 Mars	DÎNER
<p><b>«Occitanie»</b></p> <p>Petit pâté de Pézenas Cassoulet Toulousain Crème catalane à la violette et oreillettes</p> <p>16,00 €</p>		
DÉJEUNER	Mercredi 16 Mars	DÎNER
<p>Mouclade charentaise, croustillants à la fleur de sel de Guérande Magret de canard rôti sauce bordelaise, petits légumes du moment Gâteau Basque et cerises noires</p> <p>16,00 €</p>		
DÉJEUNER	Jeudi 17 Mars	DÎNER
<p><b>« Centre Val de Loire »</b></p> <p>Petit pâté de Chartres Dos de bar au beurre Nantais, émulsion d'huîtres La fameuse Tarte Tatin</p> <p>16,00 €</p>		
DÉJEUNER	Vendredi 18 Mars	DÎNER
<p><b>« Les origines de nos élèves »</b></p> <p>Menu création à découvrir</p> <p>16,00 €</p>	<p>Cuisses de grenouilles au panko et anis Ravioles ricotta épinard, écume noisettes champignons Filet de bœuf Wellington, sauce vin rouge, risotto aux légumes Panacotta noix de coco, petits fours</p> <p>25,00 €</p>	


Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu

Semaine du Lundi 21 Mars au Vendredi 25 Mars		
DÉJEUNER	Lundi 21 Mars	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 22 Mars	DÎNER
		<p><b>« Golfe du Mexique »</b></p> <p>Ceviche de daurade et avocat            Duo de Tacos bœuf et poulet,            maïs en texture            Cohiba chocolaté, banane flambée</p> <p style="text-align: right;">25,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 23 Mars	DÎNER
		 <p style="text-align: right;">25,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 24 Mars	DÎNER
<p><b>« Occitanie »</b></p> <p>Tarte fine à la tomate et anchois de Collioure            Cassoulet toulousain            Crème catalane et gougnettes</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>		<p>Autour de l'asperge            Dorade grillée et flambée sauce hollandaise            Risotto de céleri, noisettes et champignons            Tarte au yaourt kiwi et groseilles</p> <p style="text-align: right;">25,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 25 Mars	DÎNER
		






Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu

Semaine du Lundi 28 Mars au Vendredi 01 Avril		
DÉJEUNER	Lundi 28 Mars	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 29 Mars	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mercredi 30 Mars	DÎNER
		<p>Cannelloni de jeunes poireaux, voile de Beaufort d'été  Carpaccio d'omble chevalier, bigorneaux et coques au naturel,  vinaigrette aux herbes de nos montagnes  Volaille fermière en deux cuissons, jus corsé, légumes de saison,  asperges croquantes et pommes fondantes  Poire de Savoie sous toutes ses coutures version sucrée</p> <p style="text-align: right;">40,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 31 Mars	DÎNER
<p><b>« Nouvelle Aquitaine »</b></p> <p>Piperade et œuf en double cuisson  Côte de bœuf sauce bordelaise, pommes sarladaises  et quelques légumes  Gâteau Basque amandes et myrtilles</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>		<p><b>« Soirée asiatique »</b></p> <p>Rouleaux de printemps  Travers de porc à la citronnelle, nouilles Soba aux fèves  et crevettes flambées  Mille feuilles façon Pierre Hermé</p> <p style="text-align: right;">22,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 01 Avril	DÎNER
		

Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu

Semaine du Lundi 04 Avril au Vendredi 08 Avril		
DÉJEUNER	Lundi 04 Avril	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 05 Avril	DÎNER
Épreuve pratique de BAC PRO Tables de 2, 3 et 4 "Menu à découvrir"		<b>« Retour du marché »</b> Menu surprise à découvrir 25,00 €
DÉJEUNER	Mercredi 06 Avril	DÎNER
Épreuve pratique de BAC PRO Tables de 2, 3 et 4 "Menu à découvrir"		Tatare de tomate, carpaccio d'aubergine Carré de veau rôti, polenta crémeuse, jardinière de légumes Tartelette framboise et crème de fenouil 25,00 €
DÉJEUNER	Jeudi 07 Avril	DÎNER
<b>« Sud-Ouest »</b> Salade landaise au foie gras maison Poulet des Landes à la basquaise, tagliatelles fraîches Assiette gourmande (cannelé, crème catalane, millas) 16,00 €		Mille feuilles de tomate et mousse de crabe Mignon de veau sauté, façon steak au poivre, tatin de carottes au pesto d'ail des ours, pommes de terre soufflées Glace au yaourt, kiwi groseille, glace pâte d'amande 25,00 €
DÉJEUNER	Vendredi 08 Avril	DÎNER
		Gaspacho de betteraves, siphon fromage frais Pavé de truite confit, radis et céleri Carré d'agneau en croûte d'herbes, asperges en deux façons et gnocchi de pommes de terre Déclinaison autour de la fraise et de la rhubarbe 25,00 €

Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu

Semaine du Lundi 11 Avril au Vendredi 15 Avril		
DÉJEUNER	Lundi 11 Avril	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 12 Avril	DÎNER
<p>Épreuve pratique de BAC PRO Tables de 2, 3 et 4 "Menu à découvrir"</p>		
DÉJEUNER	Mercredi 13 Avril	DÎNER
<p>Épreuve pratique de BAC PRO Tables de 2, 3 et 4 "Menu à découvrir"</p>		<p>Aspic de langoustines à l'avocat Mafé poulet, riz, patate douce et igname Tarte carambar, framboise</p> <p style="text-align: right;">25,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 14 Avril	DÎNER
<p><b>« Auvergne Rhône-Alpes »</b></p> <p>Dos de truite à la grenobloise <b>Une viande d'exception :</b> Paleron de « Fin gras du Mézenc » (AOP) braisé 12h00 à la Mondeuse, espuma d'aligot et fines carottes cuites à l'eau de Vichy Mille feuilles au nougat de Montélimar, pommes flambées</p> <p style="text-align: right;">20,00 €</p>		<p><b>« Soirée Cajun »</b></p> <p>Ravioles de crabes aux épices Jambalaya poulet et crevettes, chou fleur rôti aux épices sauce mangue Crêpes Fitzgerald, sorbet coco, coulis fruit de la passion</p> <p style="text-align: right;">25,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 15 Avril	DÎNER
		

Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu