

RÉSERVATION AU RESTAURANT D'APPLICATION

04 50 97 02 83

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**.

HORAIRE D'ACCUEIL : de 12h00 à 12h15
de 19h00 à 19h15



TARIFS








Déjeuner : 13 € ou 15 € (Entrée – Plat – Dessert) selon la prestation

Dîner : 20 € ou 23 € (Entrée – Plat – Dessert) selon la prestation







Supplément Fromage : 3 €

Menu Enfant : 10 € (Plat – Dessert)






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

Semaine du Lundi 20 Septembre au Vendredi 24 Septembre		
DÉJEUNER	Lundi 20 Septembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 21 Septembre	DÎNER
<p>« Grand Est »</p> <p>Écrevisses en nage de champagne et mirabelles Pavé de cochon en croûte de choucroute et Andouillette, spätzles et légumes du moment sautés Strudel aux pommes, glace aux quetsches</p> <p>15,00 €</p>		
DÉJEUNER	Mercredi 22 Septembre	DÎNER
<p>Tomates, burrata, basilic jeu de textures et de goûts Canon de truite beurre café de Paris, papillote de légumes du marché Des petits choux pâtisseries</p> <p>15,00 €</p>		
DÉJEUNER	Jeudi 23 Septembre	DÎNER
<p>Filet de truite de mer, crémolata de roquette Poulet au curry vert, tagliatelles fraîches à la coriandre et petits légumes Tarte aux abricots et amandes</p> <p>15,00 €</p>		
DÉJEUNER	Vendredi 24 Septembre	DÎNER
		






Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu

Semaine du Lundi 27 Septembre au Vendredi 01 Octobre		
DÉJEUNER	Lundi 27 Septembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 28 Septembre	DÎNER
<p>« Normandie »</p> <p>Tarte à l'andouille de Vire, pommes et camembert Filet de poisson plat au cidre, duo de pommes « du haut et du bas » Teurgoule, granité pommeau et mirliton</p> <p>15,00 €</p>		
DÉJEUNER	Mercredi 29 Septembre	DÎNER
<p>Des cucurbitacées bien accommodées ! Volaille rôtie, jus réduit, sucrose braisée, pommes lorette Promenade en Forêt noire</p> <p>15,00 €</p>		
DÉJEUNER	Judi 30 Septembre	DÎNER
<p>Cheese cake d'avocat aux gambas Filet mignon cuit en basse température, légumes d'été et jus corsé au laurier Pêche pochée et glace verveine</p> <p>15,00 €</p>		
DÉJEUNER	Vendredi 01 Octobre	DÎNER
<p>Salade façon niçoise, shot de basilic Poulet confit au citron, légumes de saison, jus aux herbes Tarte fine aux pêches</p> <p>15,00 €</p>		






Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu

Semaine du Lundi 04 Octobre au Vendredi 08 Octobre		
DÉJEUNER	Lundi 04 Octobre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 05 Octobre	DÎNER
<p>« <u>Haut de France</u> »</p> <p>Flamiche au maroilles et poireaux Poulet à la bière, chicons et rattes du Touquet Tarte au sucre, glace aux bêtises de Cambrai</p> <p>15,00 €</p>		
DÉJEUNER	Mercredi 06 Octobre	DÎNER
<p>Houmous d'avocat, noisettes et citron vert, maquereau et pissalat de sardine Suprême de pintade crème de Noilly Prat, fregola sarda et caviar d'aubergines Café gourmand</p> <p>15,00 €</p>		
DÉJEUNER	Jeudi 07 Octobre	DÎNER
<p>Pressée de tomate au chèvre frais, coulis de poivrons et tomates, une huile au basilic Filet d'agneau en croûte de sumac, boulghour aux herbes fraîches et carottes au cumin Brownie michoko et crème anglaise lavande</p> <p>15,00 €</p>		
DÉJEUNER	Vendredi 08 Octobre	DÎNER
<p>Quiche au Beaufort, saladine Féra à l'unilatérale, risotto de crozets et girolles persillées Rissoles de pommes caramélisées, glace au génépi</p> <p>15,00 €</p>		<p>Noix de Saint Jacques, crème de fèves, bisque de crustacés, rouille et croûtons Effiloché d'agneau confit, jus corsé, légumes glacés, pommes mousseline Brioche façon pain perdu, glace cannelle et figues rôties</p> <p>23,00 €</p>







Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu

Semaine du Lundi 11 Octobre au Vendredi 15 Octobre		
DÉJEUNER	Lundi 11 Octobre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 12 Octobre	DÎNER
<p>« Bretagne »</p> <p>Galette saucisse et petite salade La cotriade, coco de Paimpol, artichauts et oignon de Roscoff Far Breton, sorbet chouchen</p> <p>15,00 €</p>		
DÉJEUNER	Mercredi 13 Octobre	DÎNER
<p>Beignets de moules, poireau et rémoulade d'herbes folles Onglet de bœuf grillé, beurre d'estragon, camaïeu de légumes de saison Millefeuille tutti-frutti</p> <p>15,00 €</p>		
DÉJEUNER	Jeudi 14 Octobre	DÎNER
<p>Mousse de carotte au lait de coco, royale de saumon à la coriandre Suprême de volaille au foie gras, tofu infusé au gingembre, radis croquants et tomate, une émulsion au vin jaune Tarte Tatin et crème épaisse</p> <p>15,00 €</p>		
DÉJEUNER	Vendredi 15 Octobre	DÎNER
<p>Quiche à l'Abondance, saladine Dorade, polenta crémeuse et girolles persillées Rissoles de poires caramélisées, glace au génépi</p> <p>15,00 €</p>	<p>Tartare de langoustines, raviole de cèpes, noisettes et son cappuccino Filet de féra à la grenade, pommes de terre ratte, jus exotique Pavlova noix de coco</p> <p>23,00 €</p>	







Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu

Semaine du Lundi 18 Octobre au Vendredi 22 Octobre		
DÉJEUNER	Lundi 18 Octobre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 19 Octobre	DÎNER
<p>« Pays de la Loire »</p> <p>Saladine de crottins de Chavignol et sarrasin Darne de saumon sautée beurre nantais, fricassée de légumes Gâche vendéenne et poire angevine</p>		
DÉJEUNER	Mercredi 20 Octobre	DÎNER
<p>Tarte océane, fraîcheur de pommes acidulées Canard, panais, cassis, quelques croustilles Du riz, du lait, de la gourmandise!</p> <p>15,00 €</p>		
DÉJEUNER	Jeudi 21 Octobre	DÎNER
<p>Œuf toqué aux morilles et tartines de Mont d'Or Magret de canard aux baies de cassis, frites de patate douce et flan de courgettes au cerfeuil Profiterole croustillante et chocolat chaud à votre guise</p> <p>15,00 €</p>		
DÉJEUNER	Vendredi 22 Octobre	DÎNER
<p>« Brunch Party, un aperçu de gourmandises »</p> <p>Les œufs dans tous leurs états, déclinaison autour du saumon, gaufres aux herbes Club sandwich revisité autour du poulet et pesto Pana cotta aux fruits exotiques, brownie au chocolat, verrines sucrées</p> <p>15,00 €</p>		<p>Velouté de potimarron au thé noir, tartare de saumon mangue, gingembre, blinis Ballotine de volaille, trompettes de la mort, gratin de blettes et pommes fondantes Éclair revisité à la framboise, coulis ananas passion</p> <p>23,00 €</p>






Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu

Semaine du Lundi 08 Novembre au Vendredi 12 Novembre		
DÉJEUNER	Lundi 08 Novembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 09 Novembre	DÎNER
		<p>« Pourtour Méditerranéen »</p> <p>Antipasti mezze Tajine aux fruits secs Délices méditerranéens Crème catalane, turrón, pasteis de nata, glace frangelico, thé à la menthe</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 10 Novembre	DÎNER
		<p>« L'Italie »</p> <p>Crostinis au speck Minestrone Saltimbocca de poulet et Gnudis ricotta épinard Café gourmand Italien (tiramisu, canistrellis au citron, panna cotta fruits rouges)</p> <p style="text-align: right;">20,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 11 Novembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Vendredi 12 Novembre	DÎNER
<p>Bruschetta potimarron, éclats de noisettes, viande des grisons Volaille de Bresse, cocotte de légumes Gâteau de Savoie, crème anglaise</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>		<p>Foie gras, noisettes et canard, tataki de bœuf sauce soja, gingembre Turbot au massala et son beurre blanc, potimarron et topinambour Tiramisu revisité, glace stracciatella, tuiles aux amandes</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>


Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu

Semaine du Lundi 15 Novembre au Vendredi 19 Novembre		
DÉJEUNER	Lundi 15 Novembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 16 Novembre	DÎNER
		<p>« <u>Retour du marché</u> »</p> <p>Menu surprise à découvrir</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 17 Novembre	DÎNER
		<p>« <u>La Péninsule Ibérique</u> »</p> <p>Assiette de Tapas Paëlla ibérique Turrón et sa crème catalane</p> <p style="text-align: right;">20,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 18 Novembre	DÎNER
		<p>« <u>Bouchon Lyonnais</u> »</p> <p>Cervelle de canuts, saucisson brioché sauce Porto Quenelle de brochet façon Nantua, risotto vénéré, brocolis Tarte aux pralines</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 19 Novembre	DÎNER
<p>Tartine crémeuse potimarron Abondance, viande des grisons</p> <p>Volaille aux herbes sauvages</p> <p>Beignets aux pommes caramélisées</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>		

Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu

Semaine du Lundi 22 Novembre au Vendredi 26 Novembre		
DÉJEUNER	Lundi 22 Novembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 23 Novembre	DÎNER
		<p>« Europe de l'Est »</p> <p>Bortsch</p> <p>Escalope viennoise, pommes de terre et variation de chou</p> <p>Valse de douceurs</p> <p>Forêt noire, pavlova, apflestreudel, brioche polonaise, cerises flambées</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 24 Novembre	DÎNER
		<p>« Îles Britanniques »</p> <p>Welsh (pain toasté, jambon blanc et cheddar à la bière gratiné)</p> <p>Irish Stew, brown bread</p> <p>Sablé et sa gelée à la menthe</p> <p style="text-align: right;">20,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 25 Novembre	DÎNER
		<p>Filet de dorade poché sauce vin blanc</p> <p>Civet de sanglier, purée de panais, pommes paillason</p> <p>Pain d'épices, poires pochées au vin rouge, sorbet fromage blanc</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 26 Novembre	DÎNER
<p>« Brunch »</p> <p>Menu à découvrir</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>		

Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu

Semaine du Lundi 29 Novembre au Vendredi 03 Décembre		
DÉJEUNER	Lundi 29 Novembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 30 Novembre	DÎNER
« Île de France » Potage Saint Germain et croquette de brie Darne de saumon pochée, beurre café de paris, galette de légumes sautés Saint Honoré 15,00 €		« Soirée Retour de la chasse » Menu surprise à découvrir 35,00 €
DÉJEUNER	Mercredi 01 Décembre	DÎNER
Velouté de petits pois à la verveine, œuf parfait et haddock Cochon au cidre, jus de coquillages, tagliatelles fraîches et courge rôtie Tarte caramel et chocolat 15,00 €		« Le Benelux » Le Broodjeharing Le Feierténgszalot (Salade de viande, œuf, cornichons, échalotes) Râble de lapin à la bière, tagliatelles Les gaufres sous toutes ses formes 20,00 €
DÉJEUNER	Jeudi 02 Décembre	DÎNER
« Bretagne - Normandie » Moules de Bouchot à la crème d'Isigny et compotée d'oignons de Roscoff Tripes à la mode Caen et pommes Pont-neuf ou Cuisse de poulet farcie façon vallée d'Auge, endive à la vanille et galette de pommes de terre Crêpes flambées au Calvados, compotée de reine des reinettes et caramel beurre salé 15,00 €		Déclinaison de Tapas Poulpe snacké sauce vierge, pommes safranées Steak de Thon grillé, beurre blanc safrané, beignets d'aubergines Andaloux, pois gourmands chorizo doux et grenailles Gâteau Basque, glace au turrón 23,00 €
DÉJEUNER	Vendredi 03 Décembre	DÎNER
		Accras de crevettes sauce pimentée Ceviche de dorade, betteraves chioggia Filet de veau basse température, jus court, pommes gaufrettes, purée de panais Sable breton, mousse papaye et sorbet litchi 23,00 €

Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu

Semaine du Lundi 06 Décembre au Vendredi 10 Décembre		
DÉJEUNER	Lundi 06 Décembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 07 Décembre	DÎNER
<p>« Bourgogne Franche-Comté »</p> <p>Œuf meurette Poule pochée au chablis, gratin de pommes de terre, trompettes et morbier Pain d'épice à l'anis et aux poires pochées, sorbet cassis</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>	<p>« Une soirée à New Delhi »</p> <p>Naan, samoussa, gambas flambées Chickenbutter, dhal, riz indien Autour de la mangue</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>	
DÉJEUNER	Mercredi 08 Décembre	DÎNER
<p>Charcuteries originales réalisées par nos soins, pain et condiments « maison » Du bœuf mijoté, bière brune, vergeoise et épices, tatin d'endives Un merveilleux ! Meringue et fruits exotiques</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>	<p>« La Scandinavie »</p> <p>Saumon gravlax et son pain scandinave Boulette de viande à la suédoise et Karelian pasties Fromages scandinaves Gâteau tosca aux amandes, chantilly et chocolat</p> <p style="text-align: right;">20,00 €</p>	
DÉJEUNER	Jeudi 09 Décembre	DÎNER
<p>Crème de potimarron, écrevisses et huile de truffe Cuisse de lièvre en poivrade et romarin, spätzles maison et douceur de coing à la grenadine La Doyenné du Comice pour bec à sucre</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>	<p>Tatin au Maroilles Carbonnade de Bœuf à la bière, endives braisées, frites Tarte au Libouli du Nord, sorbet genièvre, crumble spéculoos</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>	
DÉJEUNER	Vendredi 10 Décembre	DÎNER
		
		<p>Polenta grillée, pickles de poireaux Gyoza langoustines, rouille et légumes marinés « Terre et mer » : Filet de veau et Saint Jacques sauce aux cèpes, potimarron rôti, épinards Forêt « orange »</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>

Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu

Semaine du Lundi 13 Décembre au Vendredi 17 Décembre		
DÉJEUNER	Lundi 13 Décembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 14 Décembre	DÎNER
<p>« Esprit de Noël »</p> <p>Menu à découvrir</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div> <p style="text-align: right;">20,00 €</p>	<p>« Noël comme un Tsar »</p> <p>Surprise dans l'assiette</p> <div style="text-align: right;">  </div> <p style="text-align: right;">35,00 €</p>	
DÉJEUNER	Mercredi 15 Décembre	DÎNER
<p>« Menu inclusif à 4 mains »</p> <p>Mignonnettes de saumon en 3 façons, accompagnements de circonstance</p> <p>Revisite de la fameuse dinde aux marrons, petits légumes d'hiver</p> <p>Gourmandises de Noël</p> <p style="text-align: right;">20,00 €</p>	<p>« Menu de Noël »</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Cannelloni de saumon fumé au foie gras</p> <p>Demi-langouste flambée</p> <p>Ballotine de volaille aux morilles, gratin de crozets et légumes d'hiver</p> <p>Bûche de Noël surprise</p> <p style="text-align: right;">35,00 €</p>	
DÉJEUNER	Jeudi 16 Décembre	DÎNER
<p>Lingot de foie gras de canard aux épices douces et sorbet petits pois</p> <p>Épaule d'agneau confite découpée devant vous, garniture « d'hiver »</p> <p>Mont-Blanc</p> <p style="text-align: right;">20,00 €</p>	<p>« Repas de Noël »</p> <p>Poêlé de Saint-Jacques, butternut et écume de café</p> <p>Selle de chevreuil sauce groseille, crosnes au jus, échalotes confites</p> <p>Bûche de Noël, coulis de fruits</p> <p style="text-align: right;">30,00 €</p>	
DÉJEUNER	Vendredi 17 Décembre	DÎNER
		
		<p>Crème de chou-fleur, langoustines, écume de café</p> <p>Carpaccio de Saint Jacques, betteraves et orange</p> <p>Magret de canard, sauce au foie gras et clémentine, siphon vitelotte, salsifis</p> <p>Mont-Blanc déstructuré cassis, glace au topinambour</p> <p style="text-align: right;">30,00 €</p>

Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu