

# Prévisions de menus

## Semaine 49

### du 3 au 7 décembre 2018



Lycée de Chamalières

Ce document est distribué à titre d'information.

Les menus définitifs, ainsi que les tarifs, peuvent varier

en fonction des arrivages de marchandises

et des contraintes pédagogiques. Réservations en ligne 24h/24h et au téléphone du lundi au vendredi,

en période scolaire, de 10h à 16h (mercredi jusqu'à 14h).

Voie Romaine 63400 Chamalières

Téléphone : 04.73.31.74.65

Télécopie : 0811.38.90.61 (tarif local)

[www.lyceedechamalieres.fr/reservation](http://www.lyceedechamalieres.fr/reservation)

lundi 3

#### Brasserie Midi

L'Entracte : 21,50 € hors boissons, une flûte de champagne en apéritif



Table des P'tits Romains

Foie gras chaud aux fruits rouges sur un toast de pain perdu ;  
Turban de filet de sole, farce fine aux épinards, sauce Dugléré, blé étuvé aux champignons et brunoise de légumes ;  
Quasi de veau poêlé et glacé, pommes fondantes et ragout de légumes ;  
Entremet chocolat mangué passion sur un sablé croustillant

Restaurant fermé  
Elèves en stage

#### Restaurant gastronomique Soir

38 € hors boissons, une flûte de champagne en apéritif



Pour vous accueillir... Sandre et beurre d'écrevisses, Emulsion verte ;  
Le foie gras et la Violette, Ballottine de foie gras et magret fumé, poudre de dragées à la violette et huile noisette ;  
Perdrix et champignons sauvages : Cuisse confite et filet cuit sur l'os, lasagne forestière et sauce Poivrade ;  
Ananas et gingembre : Croustillant coco, crémeux ananas et bavarois chocolat blanc citron vert

mardi 4

#### Brasserie Midi

Restaurant fermé  
Elèves en stage

#### Restaurant gastronomique Midi

Restaurant fermé  
Elèves en stage

#### Restaurant gastronomique Soir

38 € hors boissons, une flûte de champagne en apéritif



Mises en bouche : Huitre chaude gratinée - Croûton à l'andouille de Guéméné - Galette de sarrasin et saumon mariné ;  
Tarte feuilletée aux queues de crustacés et coques, blettes et girolles. Beurre demi-sel au cidre ;  
Médailles de lotte pochés, gâteau de sarrasin et haricots de mer, Émulsion d'Armoricaïne ;  
Un petit détour en Normandie pour les fromages ;  
Millefeuille au sablé et pommes au calvados et son caramel au beurre salé, Crêpe flambée

mercredi 5

#### Brasserie Midi

21,50 € hors boissons, une flûte de champagne en apéritif



#### Restaurant gastronomique Soir

38 € hors boissons, une flûte de champagne en apéritif



#### En brasserie, le soir

« La table du mercredi soir »  
**Cheese & Wine** (Cocktail Dinatoire) - 18,50 € /pers  
Accueil des clients à 19h  
Deux boissons sont comprises dans la formule

Mise en bouche de Noël ;  
Compression de jarret de porc fermier et foie gras, des herbes et des feuilles, pickles de légumes d'hiver, condiment aux pois blonds de la Planèze ;  
Filet de sole farci aux huîtres et cèpes - Lait de panais ;  
Magret de canard en Dolce forte ;  
Assortiment de pâtisseries

Déclinaison autour du lapin ;  
Foie gras aux fruits secs pommes confites et tuile arabica ;  
Pigeon en deux façons, légumes d'antan ;  
Sphère chocolat en fusion

Salés : samossa de fourme à la poire rôtie, tarte fine figues pêlardon et miel, risotto de parmesan crémeux, pannacotta d'épouse et noix torréfiées, cromesquis coulant de camembert à l'amande et Buffet de fromages

Sucrés : Entremets fromage blanc et fruits rouges, coulis au vin rouge et cardamome

jeudi 6

#### Brasserie Midi

21,50 € hors boissons, une flûte de champagne en apéritif



#### Restaurant gastronomique Midi

Fermé à la clientèle individuelle  
Accueil d'un séminaire

#### Restaurant gastronomique Soir

38 € hors boissons, une flûte de champagne en apéritif



Crème brûlée foie gras, Croustilles d'artichauts ;  
Mousseline de saint Jacques  
Emulsion de corail ;  
Suprême de pintade basse température, Jus réduit au pineau ;  
Dessert de Noël

Mise en bouche ;  
Escalope de foie gras sautée, purée fumée et coing laqué au jus de canard et soja ;  
La sole pochée dans un bouillon thaï servi en théière  
Maki des barbes, émulsion Wasabi ;  
Comme un finger, la pomme et la pâte Brisée chocolat, parfait glacé au cidre

vendredi 7

#### Restaurant gastronomique Midi

25 € hors boissons, une flûte de champagne en apéritif



Le canard et orange sanguine, sablé muesli et confit de canard aux châtaignes ;  
Bœuf et pomme agria : Filet de bœuf comme « Rossini » et poitrine de veau confite grillée, pomme fondante et jus corsé truffé ;  
Buchette de Noël

#### Tout savoir sur nos restaurants

##### Notre Restaurant Gastronomique ...

• **le midi (les mardi, jeudi et vendredi)** : Accueil des clients entre 12h15 et 12h30. Réservation nécessaire (sauf indication contraire, menu fixe à 18,50 €, avec assortiment de fromages, pâtisserie du jour, hors boissons).

• **le soir (du lundi au jeudi)** : Accueil des clients entre 19h30 et 19h45. Réservation nécessaire. (sauf indication contraire, menu fixe à 27,50 €, avec assortiment de fromages, pâtisserie du jour, hors boissons)

**Notre Brasserie midi (du lundi au jeudi)** : Accueil des clients entre 12h15 et 12h30. La réservation n'est pas obligatoire, mais conseillée.

# Prévisions de menus

## Semaine 50

### du 10 au 14 décembre 2018



Lycée de Chamalières

Ce document est distribué à titre d'information.

Les menus définitifs, ainsi que les tarifs, peuvent varier en fonction des arrivages de marchandises et des contraintes pédagogiques. Réservations en ligne 24h/24h et au téléphone du lundi au vendredi, en période scolaire, de 10h à 16h (mercredi jusqu'à 14h).

Voie Romaine 63400 Chamalières

Téléphone : 04.73.31.74.65

Télécopie : 0811.38.90.61 (tarif local)

www.lyceedechamalieres.fr/reservation

lundi 10

#### Brasserie Midi

L'Entracte : Menu de Noël à 21,50 € hors boissons, une flûte de champagne en apéritif  
Foie gras poêlé aux fruits rouges sur un pain perdu ;  
Filet de sole roulé sur une farce fine à l'épinard – Sauce Dugléré – Blé étuvé aux champignons et brunoise de légumes ;  
Quasi de veau poêlé (à la voiture) – Pommes fondantes – Ragout de légumes glacés ;  
Sphère chocolat mangue passion sur sablé croustillant



Table des P'tits Romains

Restaurant fermé  
Elèves en stage

#### Restaurant gastronomique Soir

38 € hors boissons, une flûte de champagne en apéritif



Pour vous accueillir... Langouste façon poule au pot : Médailillon juste poché, jardinière de légumes et speck fumé ;  
Le Foie gras et la poire : poire surprise confite, croutons dorés au miel de sapin ;  
Le veau de lait et la truffe noire : Côte portion rôtie à l'os et glacée au jus, Fricassée de pointe d'asperges vertes aux pommes acidulées, risotto au coulis de truffes ;  
Gianduja, Citron de Menton et noisette : Croustillant et dacquoise noisette, mousse citron et Gianduja, sorbet au citron

mardi 11

#### Brasserie Midi

Restaurant fermé  
Elèves en stage

#### Restaurant gastronomique Midi

Restaurant fermé  
Elèves en stage

#### Restaurant gastronomique Soir

38 € hors boissons, une flûte de champagne en apéritif



Assiette de saumon fumé, salade croquante à la pomme, crème à l'aneth et blinis ;  
Velouté de topinambours et ses croustillants de pétoncles, Pancetta grillée et huile de truffes ;  
Trou normand à la poire william ;  
Demi-queue de homard sur un risotto aux légumes croquants, Émulsion mousseuse à la châtaigne ;  
Bûche aux fruits exotiques, Mignardises

mercredi 12

#### Brasserie Midi

21,50 € hors boissons, une flûte de champagne en apéritif



Mise en bouche de Noël ;  
Compression de jarret de porc fermier et foie gras, des herbes et des feuilles, pickles de légumes d'hiver, condiment aux pois blonds de la Planèze ;  
Filet de sole farci aux huitres et cèpes - Lait de panais ;  
Magret de canard en Dolce forte ;  
Buchette mandarine

#### Restaurant gastronomique Soir

38 € hors boissons, une flûte de champagne en apéritif



Huitre en fine gelée, émulsion iodée au caviar ;  
Tarte de coquille St Jacques aux betteraves ;  
Médailillon de veau à la strasbourgeoise façon Rossini, Légumes racines, coing confit, figue rôtie aux épices ;  
Buchette de savarin aux clémentines à l'impériale

#### En brasserie, le soir

« La table du mercredi soir »  
25 € hors boissons, une flûte de champagne en apéritif



Saumon fumé, blinis tièdes à l'aneth ;  
Noix de st jacques au lard fumé, potimarron crémeux et girolles étuvées ;  
Magret de Canard laqué en basse température, fruits et légumes d'hiver, Gastrique au miel de châtaignes ;  
Bûche de Noël Exotique

jeudi 13

#### Brasserie Midi

21,50 € hors boissons, une flûte de champagne en apéritif



Crème brûlée foie gras,  
Croustilles d'artichauts ;  
Gâteau de tourteau Crème d'estragon ;  
Caille de ferme rôtie sur le coffre, Jus réduit aux épices ;  
Dessert de Noël

#### Restaurant gastronomique Midi

25 € hors boissons, une flûte de champagne en apéritif



Huitre fine en gelée, émulsion iodée ;  
Tarte fine de Saint-Jacques aux betteraves ;  
Médailillon de veau façon Rossini, salsifis au jus d'agrumes, légumes racines et figue rôti en chapelure d'épices ;  
Dessert surprise

#### Restaurant gastronomique Soir

Dîner de Noël à 50 € hors boissons



Pour se mettre en bouche : L'huitre et l'oursin en 3 déclinaisons ;  
Compression de foie gras et cœur de saumon fumé, biscuit aux algues noires, Mangue et citron vert, des herbes, des fleurs, pickles de légumes ;  
Comme un nem de homard aux cèpes et champignons noirs, Légumes croquants, royale et jus de carcasses, Pesto de Capselle bourse à pasteur ;  
Emotion glacée : Textures variées de Pommes Granny, poireaux en sponge cake et crème glacée, Caviar d'Aquitaine, pipette de Calvados ;  
Suprême de canette de Barbarie Excellence Miéral basse température, Les cuisses comme un pâté en croûte chaud, jus corsé ;  
Coques de radis green et read meet, crémeux Saint Neactaire, Le cornet de Murat en version salée, sorbet et pousses de roquette ;  
Gavottes croustillantes fourrées au calamandin, Caviar de fruits, sorbet et spouma ;  
Mignardises de Noël

vendredi 14

#### Restaurant gastronomique Midi

25 € hors boissons, une flûte de champagne en apéritif



Amuse bouche : St Jacques à la coque aux senteurs de cardamome émulsion au curcuma ;  
Croustillant de foie gras à la vanille, crumble pain d'épices et chutney aux fruits des îles, caramel à la mangue ;  
Dos de chevreuil en tournedos sauce poivrade aux figues, Aligot aux morilles et huile de truffes blanche, chips de vitelotte ;  
Pomme verte et praliné, biscuit moelleux amande, crémeux praliné, mousse Ivoire, guimauve et sorbet pomme verte

#### Tout savoir sur nos restaurants

##### Notre Restaurant Gastronomique ...

- le midi (les mardi, jeudi et vendredi) : Accueil des clients entre 12h15 et 12h30. Réservation nécessaire (sauf indication contraire, menu fixe à 18,50 €, avec assortiment de fromages, pâtisserie du jour, hors boissons).
- le soir (du lundi au jeudi) : Accueil des clients entre 19h30 et 19h45. Réservation nécessaire. (sauf indication contraire, menu fixe à 27,50 €, avec assortiment de fromages, pâtisserie du jour, hors boissons)

Notre Brasserie midi (du lundi au jeudi) : Accueil des clients entre 12h15 et 12h30. La réservation n'est pas obligatoire, mais conseillée.