

lundi 7

Midi en Brasserie

Menu à 11,90 €
(verre de vin et café inclus)

Mise en bouche : Croûton au cantal et lard fumé ;
Filet de sandre en croûte de Lavort ;
Truffade et jambon d'Auvergne, Salade ;
Cornet de Murat, pommes caramélisées, fruits rouges et sorbet

lundi 7

Midi au Gastronomique

Restaurant fermé ce jour

Nos restaurants

Notre Brasserie midi : Accueil des clients entre 12h15 et 12h30. La réservation n'est pas obligatoire, mais fortement conseillée.

Notre Restaurant Gastronomique le midi : Accueil des clients entre 12h15 et 12h30. Réservation nécessaire (sauf indication contraire, menu fixe à 18,90 €, avec assortiment de fromages, pâtisserie du jour, hors boissons).

Notre Restaurant Gastronomique le soir : Accueil des clients entre 19h30 et 19h45. Réservation nécessaire (sauf indication contraire, menu fixe à 27,90 €, avec assortiment de fromages, pâtisserie du jour, hors boissons).

Règlement en espèces, chèque ou CB.

mardi 8

Midi en Brasserie

Menu à 11,90 € (verre de vin et café inclus)
Région Auvergne-Rhône-Alpes

Salade tiède de lentilles vertes du Puy, saucisson de Lyon tiède, œuf mimosa au Beaufort / Tarte comme une "vercouline", mesclun à l'huile de noix ;
Suprême de volaille farci au Saint Nectaire et jambon d'Auvergne, sauce au Birlou, Pommes Duchesse au Cantal, petits pois à la Française, bâtonnets de carottes et navets glacés ;
Charlotte aux poires

mardi 8

En Soirée

Autour d'un produit : les champignons
Pour vous accueillir... Pickles de shimenji au safran, foie gras en croûte de noix, sorbet pomme verte ;
La queue de bœuf et la Saint Jacques : Croustillant en confit à la moutarde et cèpes, mousseline de chou-fleur ;
Le merlu et la girolle : Cannelloni de chou vert et parfum ibérique et crustacés, jus de champignon fumé ;
La morille et la Poire : Tartare, gelée et poire pochée, glace vanille morille et jus orange/morille

mercredi 9

Midi en Brasserie

Brasserie l'Ambassade d'Auvergne
A la carte avec formule du jour (*)

Gougères au lard et st Nectaire* / Profiteroles d'Escargot jus d'herbes et persil racine / Croquants de pieds de cochon champignons et noisettes ;
Filet mignon de porc grillé à la moutarde de Charroux* / Choux farci au Saumon jus de crustacé / Carré de porc en croûte de cèpes ;
Dessert du jour

mercredi 9

Midi au Gastronomique

Dos de cabillaud demi-sel, Macaire de cerfeuil tubéreux, son bouillon de cresson ;
Magret de canard Apicius, condiment genièvre, orange, Pastilla de blettes et légumes ;
Le traditionnel mille-feuilles, diplomate vanille, gel vanille et crème glacée à l'Italienne, émulsion chocolat

mercredi 9

En Soirée

Table du mercredi "BURGER & Cie"
(formule à 18,50 €, verre de vin compris)

Nuggets de Merlan ;
Burger Auvergnat sauce au poivre, Pommes croustillantes ;
Brownie

jeudi 10

Midi en Brasserie

Formule entrée plat dessert café : 9,90€*
Entrée à la carte : 4,9€ / Plat à la carte : 5,5€ / dessert à la carte : 2,5€ / Les portions sont limitées en nombre

Salade de fruits et Crevettes marinées / Fraîcheur d'avocat & agrumes / Soupe de melon rafraîchi, huile d'olive & basilic* ;
Brochette de volaille marinée façon Thaï / Filet de truite sauté aux champignons . Longe de porc farcie, jus de rôti & ratatouille*
Tarte amandine aux abricots

jeudi 10

Midi au Gastronomique

Exceptionnel !

Menu découverte élaboré en collaboration avec **Antoine GRAS, jeune chef prodige étoilé au Guide Michelin, ancien élève**

jeudi 10

En Soirée

Restaurant fermé à la clientèle
Accueil d'un dîner de gala en faveur du Neuron'action

vendredi 11

Midi au Gastronomique

L'Espagne à votre table

Poêlée de chipirons et coquillages piperade à l'espagnole, crème d'étrilles à la cardamome verte, copeaux de jambon ibérique et pluches de coriandre ;
Parillada de daurade et volaille, crumble croustillant au chorizo, Condiment piquillos, tortilla de courgette au safran, et purée de carottes ;
Larme en chocolat mousse à l'orange crumble de Mantecados, carpaccio d'orange, churros en cornet à « pintcher »

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. Standard téléphonique ouvert du lundi au vendredi, en période scolaire, de 11h à 14h (mercredi jusqu'à 13h).

Nouveauté 2019 : Les prévisions d'ouverture, les menus, ainsi que les disponibilités (mises à jour quotidiennement) sont disponibles sur notre calendrier en ligne à l'adresse suivante :

 <http://menus.lyceedechamalieres.fr>



lundi 14

Midi en Brasserie

Menu Bistronomie à 11,90 €
(verre de vin et café inclus)

Croûton grillé de fromage à la viande des grisons, poivrons, miel et pomme ;
Crème de potiron aux marrons et julienne de magret séché ;
Filet mignon de porc en médaillons aux pruneaux, sauce à l'Armagnac ; Gratin de pommes de terre aux cèpes ;
Forêt noire

lundi 14

Midi au Gastronomique
L'ÉPHÉMÈRE

Formule à 14,50 € boissons comprises
(verre de vin sélectionné et café)

Tartare de crabe aux pamplemousses
émulsion de wasabi et sablé au cantal ;
Ballottine de volaille fermière au citron confit
en tajine ; Coucous aux petits légumes ;
Tartelette citron et tartelette Bourdaloue

Nos restaurants

Notre Brasserie midi : Accueil des clients entre 12h15 et 12h30. La réservation n'est pas obligatoire, mais fortement conseillée.

Notre Restaurant Gastronomique le midi : Accueil des clients entre 12h15 et 12h30. Réservation nécessaire (sauf indication contraire, menu fixe à 18,90 €, avec assortiment de fromages, pâtisserie du jour, hors boissons).

Notre Restaurant Gastronomique le soir : Accueil des clients entre 19h30 et 19h45. Réservation nécessaire (sauf indication contraire, menu fixe à 27,90 €, avec assortiment de fromages, pâtisserie du jour, hors boissons).

Règlement en espèces, chèque ou CB.

mardi 15

Midi en Brasserie

Menu à 11,90 € (verre de vin et café inclus)
Région Auvergne-Rhône-Alpes

Salade tiède de lentilles vertes du Puy, saucisson de Lyon tiède, œuf mimosa au Beaufort / Tarte comme une "vercouline", mesclun à l'huile de noix ;
Suprême de volaille farci au Saint Nectaire et jambon d'Auvergne, sauce au Birlou, Pommes Duchesse au Cantal, petits pois à la Française, bâtonnets de carottes et navets glacés ;
Tartelette aux figues, saveurs d'Orient

mardi 15

En Soirée

Restaurant fermé
ce jour

mercredi 16

Midi en Brasserie

Les Brasseries Bocusse

A la carte avec formule du jour ()*

Pâté en croûte Lyonnais* / Œuf parfait aux champignons chicons grillés au lard ;
Suprême de volaille Georges Blanc* /
Quenelles de Brochet aux écrevisses sauce Nantua Fernand Point /
Canard grillé à la Roannaise ;
Dessert du jour

mercredi 16

Midi au Gastronomique

Dos de cabillaud au lard et au vin jaune, son sarrasin "Kasha" façon risotto au comté, morilles et oseille ;
Magret de foie de canard sautés, purée fumée et coing laqué au jus de canard et soja ;
Le feuilletage inversé chocolat à la crème diplomate, noix de pécan, sorbet cacao amer

mercredi 16

En Soirée

Conchiglioni de crevette au pistou ;
Tartine feuilletée aux champignons, raviolo au girofle, croustillant comme un nem ;
Trilogie de caille, galette de pommes de terre au cantal, croustillant de champignons aux légumes d'Automne ;
Les fromages et leurs gourmandises ;
Vigneron aux raisins confits et fruits secs, sorbet au Saint Pourçain

jeudi 17

Midi en Brasserie

*Formule entrée plat dessert café : 9,90€ **

Entrée à la carte : 4,9€ / Plat à la carte : 5,5€ / dessert à la carte : 2,5€ / Les portions sont limitées en nombre

Petit pâté de confit de bœuf sauce madère /
Thon & piperade en millefeuille croustillant /
Soupe de poisson croûtons et rouille* ;
Bourride sétoise / Steak au poivre / Estouffade de bœuf à la provençale* ;
Trio de choux gourmands

jeudi 17

Midi au Gastronomique

Retour de péninsule ibérique

Cannellé au chorizo, Gaspacho de concombres semi-pris, mousse de tomates ;
Brandade de cabillaud à l'olive noire et herbes, jus à la sauge, quelques pousses ;
Comme une paella... sans riz !
Pavlova aux agrumes

jeudi 17

En Soirée

Mise en bouche ;
Royale de girolles, finger de joue « meurette », poêlé de cèpes et œuf mollet frit en croûte de noix ;
La sole entière et en filet servie avec un bouillon Dashi, Maki des barbes, émulsion Wasabi ;
Sablé Breton aux pistaches, agrumes frais et mi-cuits, Sorbet Pamplemousse ;
Mignardises

vendredi 18

Midi au Gastronomique

Restaurant fermé
ce jour

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. Standard téléphonique ouvert du lundi au vendredi, en période scolaire, de 11h à 14h (mercredi jusqu'à 13h).

Nouveauté 2019 : Les prévisions d'ouverture, les menus, ainsi que les disponibilités (mises à jour quotidiennement) sont disponibles sur notre calendrier en ligne à l'adresse suivante :

 <http://menus.lyceedechamalieres.fr>

