



Lundi 26
15 septembre

Midi en Brasserie

Restaurant fermé
exceptionnellement

(séance pédagogique)

Midi en Gastronomie

Bassin méditerranéen

Thon grillé façon « Chermoula » et Méchouia, la blette et le Brocciu •
Fondant d'agneau aux fruits secs et cacahuètes, crèmeux citron et mousseline carotte, jus court comme une tajine •
Déclinaison autour du citron Mentonnais, de l'orange Maltaise et du coing

C'est nouveau ! Le logo ☒ indique que les services du jour seront ouverts à la réservation à partir de la date indiquée.

Document 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 en période scolaire, du lundi au vendredi de 10h30 à 14h (13h le mercredi).

Les prévisions d'ouverture, les menus, ainsi que les disponibilités sont consultables sur :
<http://menus.lyceedechamalières.fr>

Mardi 27
15 septembre

Midi en Brasserie

Menu Bistrot à 12,50 € café compris

Salade de fruits et crevettes marinées / Fraîcheur d'avocat et agrumes •
Brochette de volaille marinée façon thaï / Filet de truite sauté aux champignons •
Finger breton, crème brûlée chouchen, poires caramélisées au beurre salé, tuiles dentelle chocolat

Midi en Gastronomie

Occitanie & Languedoc-Roussillon

Grosse gambas rôtie à l'huile de chorizo, bouillon saveur Paella •
Aubergines et agneau basse température façon moussaka, coulis de poivron •
Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs •
Duo macaron litchee framboise

en Soirée

Menu locavore

Le mignon de porc des Combrailles au jambon d'Auvergne, condiments de butternut citron confit •
Tourte de saumon et tartare de saumon, crème à l'oseille et sauce aux vins des côtes d'Auvergne •
Magret de la Limagne viennoise de cèpes, cuisse de canard confite et croustillant, cromesquis aux champignons, crème de potimarron et étuvée de choux rouges •
Dacquoise aux poires et feuillantine, crèmeux chocolat, la poire en sorbet et gel

Mercredi 28
15 septembre

Midi en Brasserie

Formule Bistrot Espagne-Portugal à 12,50 € café compris

Gaspacho andalou / Beignets de morue / Huevos à la manchega •
Viande porc à l'Antejana / Fideuà Valenciana •
Pasteis de nata et crème catalane

Midi en Gastronomie

Repas Gastronomique espagnol à 25 € hors boissons

Mise en bouche •
Carpaccio de daurade au combava •
Poulet fermier au chorizo, risotto façon paëlla •
Fromages espagnols •
Déclinaison autour du baba, de l'ananas et de la framboise, sorbet framboise •
Mignardises

en Soirée

Restaurant fermé
exceptionnellement

(séance pédagogique)

Jeudi 29
16 septembre

Midi en Brasserie

Formule Bistronomie à 12,50 €, café compris

Amuse bouche : Brochette de crevettes kadaïf au chorizo, vinaigrette aux agrumes •
Tartare de crabe aux pamplemousses, émulsion de wasabi et sablé au cantal •
Dos de cabillaud en croûte de sésame au citron vert, Pastasotto de Penne aux champignons, jus court au vinaigre balsamique •
Millefeuille crèmeux vanille

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé
exceptionnellement

(séance pédagogique)

en Soirée

Inspiration du Chef

Sur un finger de pâte à l'ancienne, les filets de sardine tièdes biscayenne de Piquillos au Xéres, tomates, safran et citron confit au sel coulis de poivrons rouges et jaunes, croûtes de pain, des herbes et des fleurs •
Dos de lieu jaune demi-sel au jambon Ibérique, Pulpe d'aubergines, Rouleau de courgettes et brandade, Pulpe émulsionnée à l'huile d'olive •
Fromage •
Nems de fruits rouges et rhubarbe, jus de fraises au vin rouge et cardamome, mascarpone onctueux à la menthe, liqueur douce de fraises et sorbet fruits rouges •
Mignardises

Vendredi 30
16 septembre

Midi en Brasserie

Menu Bistrot à 12,50 € café compris

Œuf poché sur légumes du soleil rafraîchis, Julienne de jambon de Bayonne, tuile parmesan •
Brandade de cabillaud aux herbes et olives noires, jus court à la sauge, quelques pousses •
Dessert du jour

Midi en Gastronomie

Rillettes aux deux saumons, Toast tiède •
Filet de Daurade grillé à la salamandre, courgettes et blettes sautées, Tomates confites, beurre nantais à l'aneth •
Assiette de fromages •
Profiteroles vanille, sauce chocolat lait-tonka

**Notre Brasserie le midi :
Accueil des clients à 12h.**

**Notre Restaurant Gastronomique le midi :
Accueil des clients à 12h15.** Sauf indication contraire, menu fixe à 21,50 €, avec fromage ou mise en bouche, pâtisserie, hors boissons.

**Notre Restaurant Gastronomique le soir :
Accueil des clients à 19h30.** Sauf indication contraire, menu fixe à 30 €, avec fromage, pâtisserie, hors boissons.

Règlement possible en espèces, chèque ou carte bancaire.

