



Midi en Brasserie

Restaurant fermé
exceptionnellement

(séance pédagogique)

Midi en Gastronomie

Menu « Déclinaison autour du chocolat »

Tartine de foie gras craquant chocolat •
Le pâte en croûte marbré de volaille au
cacao et groseille, chutney de gruë de
cacao et fruits rouges •
Inspiration chocolatée du lièvre à la
Royale, coing et poire rissolés, palets de
panais confits •
La mandarine et la fève de cacao dans tous
ses états : en crumble, en beignet, en tuile,
en cake, le gruë en nougatine et en sauce

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.lyceedechamalieres.fr>

Lundi 14
☒ 10 octobre

Midi en Brasserie

Menu Bistrot à 12,50 € café compris

Petit pâté de confit de bœuf sauce
madère / Thon & piperade en
millefeuille croustillant •
Bourride sétoise / Steak au poivre et
jeunes légumes •
Tarte au citron meringuée

Midi en Gastronomie

Balade Bourguignonne

Noix de Saint Jacques façon meurette •
Suprême de pintade croulée aigre doux et
griotte, gâteau de sarrasin, sauce
dijonnaise •
Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs •
Pâtisserie du jour

en Soirée

Balade sur les côtes Bretonnes

Raviole ouverte à la poitrine confite, émulsion
d'eau d'huître et andouille Guéméné, poudre
d'algues •
Pressé de homard et tourteau au quinoa, coques
croustillantes panées aux algues, crème de poivrons
et huile vierge •
Filet de Bar sauce vin blanc aux morilles,
déclinaison de choux fleur •
Macaron à la reine des reinettes caramélisées,
sorbet à la pomme et calvados •
Mini Kouign aman en mignardise

Mardi 15
☒ 11 octobre

Midi en Brasserie

Restaurant fermé
exceptionnellement

(élèves en stage)

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé
exceptionnellement

(élèves en stage)

en Soirée

Restaurant fermé
exceptionnellement

(séance pédagogique)

Mercredi 16

Midi en Brasserie

Menu Auvergnat à 12,50 €, café compris

Montgolfière de potage Auvergnat •
Potée Auvergnate •
Entremets chocolat verveine, nougatine
aux noix

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé
exceptionnellement

(séance pédagogique)

en Soirée

Mise en bouche •
Comme un entremets à la farine de
Châtaignes, Fourme d'Ambert et panais, Des
herbes et des feuilles, un condiment •
Bar entier et en filets, blé vert fumé comme un
risotto Chlorophylle de légumes, écume au
Cantal •
Crèmeux coco et myrtilles d'Auvergne En
croustillant, sorbet et macaron myrtille
Emulsion coco •
Mignardises

Jeudi 17
☒ 13 octobre

Midi en Brasserie

Menu Bistrot à 12,50 € café compris

Œuf coulant en croûte d'olives, salade de
lentilles et brunoise de légumes •
Salmis de pintadeau, lasagnes de légumes
provençaux, Gratin de pommes de terre •
Milkshake exotique, sablé au citron,
suprêmes d'agrumes

en Soirée

WINSTUB

Formule à 30 €, boissons comprises
Bière (25 cl) et vin blanc Riesling (12 cl)
Flammekueche •
Choucroute •
Cromesqui de munster •
Forêt Noire et cerises jubilé

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.**

Vendredi 18
☒ 14 octobre

