

# Prévisions de menus

Semaine 50

Du 12 au 16 décembre 2022



Lycée de Chamalières



50

Lundi 12

21 novembre

## Midi en Brasserie

**En attendant Noël,  
Menu à 22 € avec coupe de Champagne**

Crème de volaille aux champignons,  
Écume de lait •  
Dos de saumon rôti et son croustillant de lard, lentilles du Puy sauce à l'oseille •  
Fromages •  
Bûche Exotique

## Midi en Gastronomie

**Thème « En attendant Noël »,  
Menu à 27.50 € avec coupe de champagne**

Petit feuilleté de ris de veau truffé •  
Déclinaison Scandinave de poisson fumé et condiments •  
Le suprême de caille grillé mariné à la gentiane, cuisson confit et chartreuse de légumes, tartine à la poitrine de cochon et butternut •  
Assiette de fromages •  
Le Coing et la Châtaigne : En gelée et confit pour le coing, en chips et en crémeux pour la châtaigne, Mousse chocolat blanc

**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 13

22 novembre

## Midi en Brasserie

**Menu de Noël, Menu à 22 € avec une coupe de champagne**

Ballottine de foie gras et confiture d'oignons rouges •  
Filet de bœuf en croûte et petits légumes au beurre •  
Plateau de fromages •  
Bûche Jivara/orange passion

## Midi en Gastronomie

**Menu de Noël à 27.50 €, avec coupe de champagne**

Huître fine en gelée, émulsion iodée •  
Tarte aux noix de Saint Jacques, mangues et betteraves •  
Médaille de veau strasbourgeoise, salsifis au jus d'agrumes, coing confit et purée de panais •  
Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs •  
Dessert de Noël

## en Soirée

**Dîner de Noël à 41 €**

**avec apéritif de Noël compris**

L'huître traditionnelle en duo avec l'huître frite sur un bouillotte crémeux Maltais au Sauternes •  
Déclinaison fumée Scandinave, condiments acidulés et pickles •  
Comme un lièvre à la royale, roulés de pommes Darphin, palets de panais confits •  
Bûche fraîcheur ananas •  
Mignardises : Truffes gavotte et praliné

Mercredi 14

23 novembre

## Midi en Brasserie

Restaurant fermé exceptionnellement  
(stage en entreprise)

## Midi en Gastronomie

Restaurant fermé exceptionnellement  
(stage en entreprise)

## en Soirée

**Menu gourmand avant Noël,  
menu à 41 € hors boissons**

Pain perdu et foie gras « poêlé » aux fruits rouges •  
Noix de St Jacques snackées sur une compotée de pommes, Beurre émulsionné au cidre et crêpes dentelles •  
Demi-magret de canard sauce au poivre vert, Pommes Sarladaise aux cèpes •  
Dessert de Noël

Jeudi 15

24 novembre

## Midi en Brasserie

**Menu Noël à 22 € avec une coupe de Champagne**

Cou de canard farci au foie gras •  
Sandre en croûte de noisette, panais, légumes oubliés et persil •  
Bûchette de Noël

## Midi en Gastronomie

Restaurant fermé exceptionnellement  
(séance pédagogique)

## en Soirée

**Menu de Noël à 60 € hors boissons**

Pour se mettre en bouche,  
Le foie gras en trois déclinaisons •  
Compression de homard et magret au céleri confit, Purée d'herbes et gel d'oursin, Des fleurs, des herbes et une crème glacée à la moutarde de Charroux •  
Comme « un chou farci » aux langoustines et cèpes, Jus de carcasses émulsionné, caviar Sturia •  
Emotion glacée •  
Lièvre à la Royale du sénateur Couteaux •  
Comme un entremets « Le bleu d'Auvergne et le seigle », Coulis d'herbes et gel de vin aux épices •  
Miel de chez Sylvain Thomas en textures variées, Sablé pollen, chocolat blanc et poires rôties, Alvéoles croustillantes •  
Mignardises de Noël

Vendredi 16

25 novembre

## Midi en Brasserie

**Menu Noël à 22 € avec une coupe de Champagne**  
Cappuccino de butternut au riz soufflé au parfum de truffe, gaufres aux herbes, saumon fumé et jeunes pousses, émulsion d'olives •  
Dos de cabillaud en croûte d'olive, purée de topinambour, Salsifis glacés au jus d'orange, légumes d'autrefois •  
Fromages •  
Sphère chocolat en fusion, sucre pétillant, fruits exotiques

## Midi en Gastronomie

**Menu de Noël à 27.50 €, avec coupe de champagne**  
Terrine de jarret de porc et foie gras au vin rouge, Chutney de pignons de pin •  
Noix de Saint Jacques au lard, potimarron et girolles, brins de ciboulette •  
Magret de Canard laqué en basse température, fruits et légumes d'hiver, Gastrique au miel de châtaignes •  
Assiette de fromages •  
Bûche Réveillon

**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.**



ACADÉMIE DE CLERMONT-FERRAND  
Liberté  
Égalité  
Fraternité



La Région Auvergne-Rhône-Alpes  
RÉSEAU  
GRETA  
AUVERGNE

Lycée hôtelier de Chamalières  
Voie Romaine 63400 Chamalières  
Tel. : 04.73.31.74.65

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

