

Prévisions de menus

Semaine 07

Du 12 au 16 février 2024



07

Lundi 12

ouverture le 22 janv.

Midi en Brasserie

Formule brasserie à 15 €

Œuf Cocotte - tomates séchées et julienne de magret fumé, jeunes pousses •
Saltimbocca de veau au pesto - risotto d'épeautre aux pleurotes, jus court •
Mont blanc déstructuré

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

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 11h à 14h (13h le mercredi).

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

Mardi 13

ouverture le 23 janv.

Midi en Brasserie



Menu examen Bac Pro 22,50 € avec apéritif, vin et café compris

Tatin d'endives caramélisées au Bleu d'Auvergne •
Darne de saumon grillées et jardinière de légumes •
Mont blanc déstructuré

Réservation par table de 2 et de 4 uniquement

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

En soirée

Soirée Nouvel An Chinois, à 42,50 € hors boissons

Ravioles chinoises au bouillon miso sauce soja, copeaux de porc marinés •
Pavé de thon rouge en tataki, gelée de crustacées et condiments, crevette panée, matignon de mangue •
Déclinaison du canard en Ballotine de canard laquée, une bouchée vapeur et filet caramélisé chop suey •
Panna cotta de litchee accompagnée d'une écume coco, crumble coco, glace poivre sichan, litchis flambés garnis de sa gelée de rose et ses tuiles transparentes, Gâteau de lune et gâteau de fortune

Mercredi 14

ouverture le 24 janv.

Midi en Brasserie

Menu Saint Valentin à 37,50 € hors boissons

Amuse bouche •
Langoustines aux agrumes et aux poires Mignon et ris de veau doré, poireau fondant, jus de veau corsé •
Fromages •
Ecume vanillée, sorbet au thé Olonget, tuile cigarette, Coeur en velours griotte et mascarpone savréthin et feuille d'or

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

En soirée

L'ATELIER BISTROT

Menu Saint-Valentin à choix à 30 € avec un cocktail (table de 2 couverts uniquement)

Tartine aioli d'hiver et chèvre •
Le canard mariné, condiment et crémeux petit pois / Truite en tataki, patate douce et caramel soja •
La volaille fermière et crémeux champignons / le lieu jaune, confit d'oignons et ventrèche •
Duo fromager •
Chocolat passionnément à se partager

Jeudi 15

ouverture le 25 janv.

Midi en Brasserie

Formule Alsace à 18 €

Tarte feuilletée aux champignons et volaille - Jeunes pousses •
Choucroute de poissons (saumon, sandre) au beurre blanc •
Forêt Noire

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

En soirée

Soirée d'exception : gastronomie auvergnate 60 € vins compris

Panna cotta au "salers" panée aux noix et aux graines de courge torrifiées, Betterave crapaudine confite, crème légère à la lentille verte du Puy et truite marinée •
Omble chevalier à juste température, mousse de chèvre frais au citron, gingembre, poireau rôti et brioche perdu à l'ail rose de Billom •
Duo de filet de bœuf forestier et paleron au vin de Chanturgue, écrasé de butternut, échalotes confites et fleur de pomme de terre "bleu d'Auvergne" •
Piquenchâgne revisité aux poires, crème glacée au lait d'amande, Mignardises

Vendredi 16

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

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

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

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

Règlement possible en espèces, chèque ou carte bancaire.

