

Prévisions de menus

Semaine 12

Du 18 au 22 mars 2024



12

Lundi 18

ouverture le 12 fév.

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Menu « Cuisine du Monde » À 27,50 € hors boissons

Brandade de morue à boire, huile de truffe •
Compression de tourteau avocat tropical
mangue acidulée, sorbet bergamote
coriandre estragon •
Cigarillos de bœuf aux épices, polenta
crémeuse et jus de basilic, grappe de
gnocchis ciboulette •
Rencontre entre le yuzu, café et noisette,
maki croustillant chantilly praliné

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 19

ouverture le 13 fév.

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

En soirée

Soirée Ange et Démon à 45 €, tout compris

Entre auréoles de chèvre paradisiaques et
acras pimentés venus de l'enfer
il n'y a qu'un pas •
Couronne d'anges sauce forestière •
Filet de minotaure façon Rossini diabolique •
Sphère démoniaque •
Entre lumière et ténèbre il n'y a qu'un éclair

Mercredi 20

ouverture le 14 fév.

Midi en Brasserie

Formule brasserie à 15 €

Asperges sauce mousseline au citron confit
et oseille / cassolette d'escargots aux
épinards, tuile de pain et purée d'ai •
Risotto crémeux aux herbes, pavé de merlu à
l'huile de noisettes /
Langue de bœuf sauce piquante, pommes
vapeur et mesclun •
Dessert du chef

Midi en Brasserie « Marmiton »



Menu Brasserie à 11.90 € hors boissons Entraînement à l'examen

Pissaladière, mesclun de salade •
Travers de porc laqué au miel et au
gingembre, Pomme macaire et légumes
braisés (fenouil, laitue ou chou) •
Miroir passion framboise

En soirée

Menu « Saveurs du sud » à 34,50 € hors boisson

Cromesquis sardine à l'huile d'ail •
Burger kadaïf saint jacques, crème de
concombres •
Bouillabaisse de dorade sebasto, espuma
d'aioli, gel orange •
Comme un palmier, praliné cacahuètes
grillées, sorbet agrumes

Jeudi 21

ouverture le 15 fév.

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

En soirée

Menu « Comme une symphonie aromatique » à 34,50 € hors boissons

Mise en bouche •
Maki de truite de mer, petits oignons et pesto d'ail
des ours, « Gargouillou » de pousses, jeunes
légumes et asperges, Jus de cosses gélifié •
Le pigeon comme un tajine, Amarante, oignons
rouges et abricots secs et artichauts •
Baba « rouge », sorbet fruits rouges, coulis fruits
rouges gélifié, brunoise fruits rouges, Ganache
montée vanille •
Mignardises

Vendredi 22

ouverture le 16 fév.

Midi en Brasserie

Formule brasserie à 15 €

Omelette espagnole •
Fideua comme une paella /
Fricassée de lapin braisé Grand-Mère •
Nougat glacé, sablé au citron,
suprêmes d'agrumes

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.**

