

# 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  
concombre •  
Bouillabaisse de dorade sébaste, 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.**

