

# Prévisions de menus

Semaine 13

Du 25 au 29 mars 2024



# 13

Lundi 25

ouverture le 4 mars

## Midi en Brasserie

### Formule à 15 €

Oeuf parfait, Fine ratatouille, émulsion jambon d'Auvergne • Poitrine de veau comme un ribs, patates douces et caviar de légumes • La fraise, les olives noires et le basilic

## Midi en Gastronomie

### Menu « Bistronomique » à 25,80 € hors boissons

Mise en bouche • Risotto de quinoa aux asperges vertes, crumble au parmesan et tuiles au lard, sabayon aux zestes d'oranges • Ballotine de volaille du Bourbonnais au chorizo, bouillon au curry et citron confit • Couscous de petits légumes • Pavlova crème citron et fruits exotiques

## 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 26

## Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

## Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

## En soirée

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Mercredi 27

ouverture le 6 mars

## Midi en Brasserie

### Formule brasserie à 15 €

Oeufs mollets en deux cuissons, crémeux de persil et champignons / Ravioles de queue de bœuf au gingembre, consommé de citronnelle • Ballottine de merlan au basilic, gnocchis et petits légumes, beurre blanc / Poitrine de cochon laquée, flan de carottes au cumin, tatin de tomates au gingembre • 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 • Miroir passion framboise

## En soirée

### Menu « Viva Italia » à 34,50 € hors boissons

Alternance légumes confits, mozzarella, pesto de basilic • Gnocchi au charbon végétal, jaune d'œuf et saucisse fumée • Pavé de cabillaud aux coquillages, fregola sarda, olives taggiasche, artichaut et ail confit • Sablé, crémeux citron et meringue, au poivre de timut et sorbet

Jeudi 28

ouverture le 7 mars

## Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

## Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

## En soirée

### Menu « Comme une sonata romantica » à 34,50 € hors boissons

Mise en bouche • Jambon d'Auvergne, pamplemousse, Lieu jaune au sel d'épices, glace roquette • Pigeon confit au beurre d'ail des ours, Asperges vertes et Daïkon • Choucho « Coco-fraises » sorbet rhubarbe rouge framboise, Craquelin fraise, pâte à choux, mousse fraise, pâte sucrée vanille, confit de fraises, crémeux vanille, Mignardises

Vendredi 29

ouverture le 7 mars

## Midi en Brasserie

### Formule brasserie à 15 €

Omelette espagnole • Fideua comme une paella / Filet de panga grenobloise, clafoutis aux champignons sauvages, polenta croustillante • 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.**

