

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 • Chouchou « 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.

