



Lundi 16

ouverture le 25 sept.

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Menu « Bistronomie régionale »
À 25,80 € hors boissons
Le carpaccio de bœuf au Cantal sur un finger croustillant •
Œuf parfait fricassée de champignons des montagnes, écume à l'huile de noix, émulsion amande et mouillette •
Le mignon de porc au jambon d'Auvergne, condiments de Butternuts, petit ragoût de pois chiches de la Limagne •
Cheese cake à la myrtille, muffin à la farine lentille et pomme tatin

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.lyceedechamalières.fr>

Mardi 17

ouverture le 26 sept.

Midi en Brasserie

Formule brasserie à 15 €
Assiette de cochonnailles / Pâté bourbonnais et mesclun de salade / Montgolfière de potage auvergnat •
Darne de saumon, crème de ciboulette et lardons / Pavé de bœuf, sauce au bleu d'Auvergne, Garniture fraîcheur (pomme vapeur et légumes) •
Tarte chocolat caramel praliné amande, crumble noisette

Midi en Gastronomie

Menu « Normandie »
À 25,80 € hors boissons
Pont l'Evêque en cromesquis •
Carpaccio de Saint Jacques •
Suprême de volaille farci, cuit en fricassée au vinaigre de cidre, tartelette fines aux pommes et andouille de Vire •
Notre sélection de fromages d'ici et d'ailleurs •
Tarte Normande

En soirée

Menu à 34,50 € hors boissons
Mise en bouche •
Foie gras poêlé aux fruits rouges crumble aux noix •
Saumon en baluchon de chou et champignons.
Beurre émulsionné aux fines herbes •
Demi-magret de canard rôti, glacé au miel.
Fine purée aux cèpes et poêlée de légumes •
Verrine de poire pochée sur une panna cotta, Tarte aux myrtilles

Mercredi 18

ouverture le 27 sept.

Midi en Brasserie

Formule du jour à 15 €
Œuf mimosa / poireaux vinaigrette •
Quenelle de brochet
sauce Nantua et petits légumes /
Souris d'agneau et sa garniture •
Crème caramel aux épices et petits fours

Midi en Gastronomie



Menu Brasserie à 11,90 € hors boissons
Entraînement à l'examen du bac
Velouté de potiron,
tuile dentelle au parmesan •
Plat autour de la volaille et sa garniture •
Dessert du jour

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 •
Rencontre du sudachi et du citron, sablé citron, meringue basilic pesto, espuma sudachi et sorbet basilic

Jeudi 19

ouverture le 28 sept.

Midi en Brasserie

Formule du jour à 15 €
Pissaladière •
Filet de rouget rôti, crème d'ail, écrasé de pommes de terre et tian provençal •
Tarte citron meringuée

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

En soirée

Menu « Entre Terre et Mer » à 34,50 € hors boissons
Mise en bouche •
Timbale de macaroni et coquillages, Saint Jacques Sautées au jambon d'Auvergne, Crème fumée de potimarron, Emulsion crémeuse à l'huile de noix •
Bouillon d'écrevisses, cocos et légumes
Suprême et Œuf de poule 63°C, mouillette de cuisson, Saucisse de Morteau croustillante et herbes •
« Grains de café », sorbet cacao amer, Pâte sablée chocolat, biscuit financier café, mousse chocolat blanc café, chantilly café,, Crèmeux café et chocolat & Mignardises

Vendredi 20

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.

