

Prévisions de menus

Semaine 46

Du 13 au 17 novembre 2023



46

Lundi 13
ouverture le 9 oct.

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Menu "Georgie"

à 40 €, dégustation de 4 vins compris

Mini roulé d'aubergine aux noix •
Raviole de crevette façon Kinkalis, infusion de crustacés, écume aux épices •
Suprême de volaille farci à la grenade et oignons confits, sauce Bazhe aux noix, Pomme rissole Paprika, champignon farci avoine et fenugrec •
Le marron et la noix en pavlova, crèmeux orange, et nougatine aux noix

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 14
ouverture le 10 oct.

Midi en Brasserie

Formule brasserie à 15 €

Pays Basque et Landes

Asperges sauce Paloise / Chipiron à la Luzienne / Œuf poché bayonnaise •
Poulet Basquaise / Axoa •
Dessert du jour

Midi en Gastronomie

Menu « Normandie »

à 25,80 € hors boissons

Pont l'Évêque 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 •
Paris-Brest

En soirée

Menu à 34,50 € hors boissons

« Retour de Pêche "La criée" »

Raviole ouverte à la poitrine confite, émulsion d'eau d'huître et andouille Guéméné, poudre d'algues •
Compression de tourteaux et crevettes avocat et pomme granny acidulée, sorbet bergamote coriandre estragon •
Filet de Bar sauce vin blanc aux morilles, déclinaison de choux fleur •
Macaron à la reine des reinettes caramélisées, sorbet à la pomme, Tuiles dentelle à l'orange

Mercredi 15
ouverture le 11 oct.

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

En soirée

Arrivée dès 19h15

Menu à 30 €, apéritif inclus, plat principal au choix

Apéritif convivial debout avec mise en bouche •
Cromesquis poulet aux algues, St Jacques et Jambon d'Auvergne crème ail et biscuit pois blond, la betterave en textures, truite gravlax, cèpes, chou •
Ballottine de poisson, jus crustacés, artichaut et topinambours / Le Poulet et l'écrevisse •
Terre d'olive et citron et crumble Nori

Jeudi 16
ouverture le 12 oct.

Midi en Brasserie

Formule brasserie à 15 €

Service Buffet

Salades composées •
Saucisse Aligot •
Buffet de desserts

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

En soirée

Menu à 34,50 € hors boissons

« Sur un air de dragon »

Mise en bouche •
Navarin de sole aux légumes d'hiver
Jus thermidor aux carcasses de homard •
Magret de canard basse température, purée fumée de cerfeuil tubéreux et coing laqué au jus de canard et soja, Jus de betteraves crapaudine •
Tartelette citron Yuzu, sorbet Kalamensi Pâte sucrée Yuzu, flan à la mangue Yuzu Crèmeux et mousse citron, confit mangue. Mignardises

Vendredi 17
ouverture le 13 oct.

Midi en Brasserie

Formule brasserie à 15 €

Quiche aux saveurs d'Auvergne •
Goujonnettes de poulet au sésame et cacahuètes, Crème de volaille Jaipur, riz Madras /
Tournedos de saumon au lard fumé, émulsion au basilic
Mini ratatouille Penne aux coquillages •
Éclairs Paris-Brest

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.

