

# 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 rissolé 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.**

