

Prévisions de menus

Semaine 47

Du 20 au 24 novembre 2023



47

Lundi 20

ouverture le 16 oct.

Midi en Brasserie

Formule à 25,80 € avec apéritif et café
Œuf parfait aux champignons et aux lentilles, émulsion au cantal et croustillant de lard fumé •
Suprême de volaille d'Auvergne label rouge farce paysanne panier du maraîcher des bords d'Allier •
La noix, la pomme et le bleu d'Auvergne

Midi en Gastronomie

Menu Fusion Food à 25.80 € (hors boisson)
Mise en bouche •
Ceviche saumon aux agrumes et fraîcheur de légumes marinés, coriandre et fleur de sel •
Émincé de magret de canard laqué miel et gingembre, ketchup de tomates épicées, Nouilles chinoises sautées et shiitakes sauce soja •
Le coing, le cèpe et le chocolat

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 21

ouverture le 17 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 Bourgogne à 25.80 € (hors boisson)
Bonbon d'escargot •
Pochouse bourguignonne •
Quasi de veau cuit en cocotte lutée, navets façon Anna, légumes braisés •
Nos fromages d'ici et d'ailleurs •
La poire pochée et ces fruits rouges



En soirée

Soirée au profit de l'UNICEF Balade automnale en Auvergne 48 € tout compris (chèque à l'ordre de l'UNICEF)
Amuse-bouche •
Sucette marbrée de foie gras au pied de cochon, Fraîcheur de lentille verte au bleu condiment de potimarron, Bourriole de bœuf mariné crème aux noix •
Le filet de truite en Bellevue condiments et pickles de légumes racines, craquant jambon d'Auvergne •
Duo de volaille en ballotine et chou farci au coing et à la fourme sauce aux morilles, Fine purée de carotte et topinambours •
Croustillant praliné, Dôme à la châtaigne, insert de pommes acidulées au Birlou

Mercredi 22

Midi en Brasserie

Restaurant fermé

Merci de votre compréhension

Midi en Brasserie « Marmiton »

Restaurant fermé

Merci de votre compréhension

En soirée

Restaurant fermé

Merci de votre compréhension

Jeudi 23

ouverture le 19 oct.

Midi en Brasserie

Formule brasserie à 18,50 € « Bistrot Auvergne Rhône Alpes »
Crème de lentilles verte du Puy, lard fumé et oeuf poché •
Potée Auvergnate •
Cornet de Murat aux fruits rouges

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé

Merci de votre compréhension

En soirée

Menu à 40 € hors boissons
Mise en bouche •
La sole, les huîtres et le cèpe, Cappuccino mousseux et huile d'herbes / Langoustines rôties, raviolo d'huîtres, légumes d'hiver, émulsion au Champagne •
Magret de canard Apicius « en douce forte », Condiment poivres - agrumes, Nems de blettes et légumes •
Assiette de Fromages •
Maroon five, glace marron Biscuit dacquoise, croustillant marron, confit mandarine Mousse marron / Crêpes suzette, sorbet oranges sanguines •
Mignardises

Vendredi 24

ouverture le 20 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 / Poitrine de veau en carbonnade, purée de panais et risotto de quinoa •
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.

