

Prévisions de menus

Semaine 48

Du 27 novembre au 1^{er} décembre 2023



48

Lundi 27

ouverture le 6 nov.

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Menu « En attendant Noël... » à 30 € avec coupe de champagne
Petit feuilleté de ris de veau truffé •
Assiette Scandinave de poisson fumé et condiments •
Inspiration du lièvre à la Royale, coing et poire rissolés, palets de panais confits, lentilles blondes de la Planèze •
La Bûche tout chocolat, déclinaison de poires : en bille, caramélisées et en chips

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 28

ouverture le 7 nov.

Midi en Brasserie

Formule brasserie à 15 € Nord Pas de Calais
Welsh / Tarte au Maroilles •
Carbonnade Flamande / Hochepot / Waterzoï de poulet •
Abricot flambés au Gin, émietté de spéculoos

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 •
Opéra

En soirée

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Mercredi 29

ouverture le 8 nov.

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Brasserie « Marmiton »

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

En soirée

L'atelier Bistrot - Arrivée dès 19h15
Menu à 30 €, hors boisson, plat principal au choix
Saumon et huître "toping" de Hendaye à Guéret •
Suprême pintade contisé aux algues, polenta et panier maraîcher / Sole •
Dessert autour du pastis landais & flambage pomme, biscuit aux noix caramel crème

Jeudi 30

ouverture le 9 nov.

Midi en Brasserie

Menu de Noël à 25 € avec une coupe de champagne
Pain perdu de foie gras poêlé aux fruits rouges •
Pavé de Cabillaud aux cocos et bouillon de poisson tomate aux senteurs d'agrumes •
Quasi de veau rôti, poêlé de champignons et légumes racines •
Fromages •
Bûche passion noisette

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

En soirée

Menu à choix « Le long des golfes clairs » à 40 € hors boissons
Mise en bouche mer et rivière •
Comme « un chou farci » aux langoustines et cèpes
Jus de carcasses émulsionné, caviar Sturia / Tartare de Saint Jacques et saumon fumé, Corail d'oursin, Herbes, pickles et condiment •
Dos de cabillaud au lard colonnata et vin jaune
Sarrasin dit Kasha façon risotto au comté •
La pomme de Marsat et le miel de chez Sylvain Thomas en textures variées, Alvéoles croustillantes, sablé Pollen / Pommes pochées et flambées, crumble
Sablé breton et crème glacée caramel et beurre salé

Vendredi 1

ouverture le 10 nov.

Midi en Brasserie

Formule brasserie à 15 €
Crème de moules au safran, julienne de légumes •
Estouffade de veau provençale au chorizo et fèves, riz coloré, gratin de haricots verts au chèvre / Filet de truite de mer snacké sauce choron, Tarte fine aux légumes d'hiver •
Forêt Noire

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.

