

Prévisions de menus

Semaine 50

Du 11 au 15 décembre 2023



Lycée
des Métiers



50

Lundi 11

ouverture le 20 nov.

Midi en Brasserie

Menu de Noël à 25 € avec une coupe de champagne

Le magret en gravlax et le foie gras, raisin et noix •
Pavé de saumon rôti laqué sauce soja, lentilles du Puy et panier du maraîcher local •
Fromages •
Bûche Gianduja et citron

Midi en Gastronomie

Menu de Noël à 30 € avec coupe de champagne

Petit feuilleté de ris de veau truffé à la française •
Assiette Scandinave fumée et condiments •
Inspiration du lièvre à la Royale, coing et poire rissolés, palets de panais confits, lentilles blondes de la Planèze •
Bûche fraîcheur exotique crumble yuzu Ananas caramélisés

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 12

ouverture le 21 nov.

Midi en Brasserie

Menu de Noël à 25 € (apéritif Champagne ou cocktail sans alcool, café compris)

Nage de St Jacques à l'anis vert •
Pressé de foie gras et pied de cochon au vin de Coréant •
Selle d'agneau roulée, cresson verveine et pommes château •
Assiette de fromages •
Bûche roulée au café, insert Bailey's

Midi en Gastronomie

Menu de Noël à 30 € hors boissons

Médaille de foie gras et flûte de Champagne •
Saumon fumé et toast Melba •
Filet de bœuf Wellington, purée de pois et méli-méli de légumes •
Composition Auvergnate •
Bûche Montélimar, mignardises

En soirée

Dîner de Noël à 42,50 € avec coupe de Champagne

Escapade en Alsace
Velouté de topinambour à l'huile de truffes, bonbon de ris de veau •
Terrine de foie gras de canard à la figue et aux raisins, pain grillé •
Filet de sandre et compotée de choux rouge à la pomme et aux brisures de marrons, beurre émulsionné au Riesling •
Filet de chevreuil en croûte sauce poivrade •
Munster •
Bûche de Noël, Quetsches flambées Mignardises

Mercredi 13

ouverture le 22 nov.

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

En soirée

L'atelier Bistrot - Arrivée dès 19h15
Menu « en attendant Noël » à 32,50 €, apéritif Champagne inclus (entrée et dessert au choix)
Parmentier de bœuf au Porto •
Vol au vent crustacés / Le foie gras et cacao •
Le bœuf Rossini, petits légumes d'hiver farcis •
Assiette de fromages •
Le chocolat blanc, les fruits exotiques / Le Praliné et la framboise

Jeudi 14

ouverture le 23 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 •
Bûche passion noisette

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

En soirée

Dîner « prestige » Menu à 65 € hors boissons Coupe de Champagne en apéritif

-
voir détails en page suivante

Vendredi 15

ouverture le 24 nov.

Midi en Brasserie

Menu de Noël à 25 € (apéritif compris)

Cappuccino de butternut au riz soufflé •
Gaufres aux herbes, saumon fumé et jeunes pousses, émulsion d'olives •
Dos de cabillaud en croûte de noisettes, purée de topinambour, Salsifis glacés au jus d'orange, légumes d'autrefois /
Ballotine de volaille laquée à la « Thai »
Nouilles chinoises aux petits légumes •
Assiette de fromages •
Bûche roulée exotique ou bûchette

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.



**Dîners « prestige »
des jeudis 14 et 21 décembre 2023
Menu à 65 €**

Pour se mettre en bouche

« La langoustine et la St Jacques en 4 déclinaisons »
Langoustine en Kardaïf de pommes de terre,
« Barbecue » de carcasses pour condimenter
Sur une gaufrette, la rémoulade de céleri et langoustine,
gel de pommes verts et pousses
Gravlax de St Jacques, vinaigrette fumée, voile de citron
Ravioles de St Jacques à l'encre de Seiche, bouillon thaï

L'omble chevalier de Stéphane Heinis fumé au foin
Le foie gras de Limagne, légumes croquants
Crackers et houmous de pois blonds de la Planèze
Henri Bouniol

Le cèpe, la paume de ris de veau
Jus corsé, légumes d'hiver,
Écume et râpé de truffes noires

Le coing, la granny Smith et le champagne rosé
en pause glacée

Le pigeon Excellence Miéral
Le suprême basse température,
Les cuisses en tourte chaude d'épeautre
Condiment orange – genièvre et légumes

Nougat de Comtesse de Vichy, des herbes et des feuilles
Coulis d'herbes, pointe d'ail noir

Coco - citron, des herbes, des fleurs et un gel
Sorbet fruits exotiques
Crème et biscuit citron vert, mousse ivoire coco
Confit de fruits exotiques, gels citron et mangue

Chariot de Mignardises de Noël et à emporter