

Prévisions de menus

Semaine 51

Du 18 au 22 décembre 2023



51

Lundi 18

ouverture le 27 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 •
Bûche Gianduja et citron

Midi en Gastronomie

Menu de Noël

à 30 € avec coupe de champagne

Mise en bouche •
Croustillant de foie gras à la vanille, crumble pain d'épices et chutney des îles, caramel à la mangue •
Dos de chevreuil en tournedos sauce poivrade, aligot aux morilles et huile de truffes, chips de vitelottes •
Bûchette choco mandarine, guimauve noix de coco, émulsion de citron vert

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 19

ouverture le 28 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 •
Dessert de Noël

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

Velouté de topinambours et bonbons pétoncle •
Saumon fumé crème d'aneth et blinis •
Tourte feuilletée aux ris de veau et foie gras Sauce Porto •
Demie-queue de homard Colcannon et sauce Armoricaïne •
Plateau de fromages •
Omelette Norvégienne et Mignardises

Mercredi 20

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

En soirée

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Jeudi 21

ouverture le 30 nov.

Midi en Brasserie

Menu de Noël à 25 €

avec une coupe de champagne

Cou de Canard farci au foie gras •
Sandre en croûte de noisette, légumes oubliés •
Fromages •
Bûche ananas rôti et chocolat

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

En soirée

Dîner « prestige »

Menu à 65 € hors boissons

voir détails en page suivante

Vendredi 22

ouverture le 1 déc.

Midi en Brasserie

Menu de Noël à 25 € (apéritif et café 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 /
Contre-filet rôti en croûte, jus court à l'huile de truffe, pommes fondantes, bâtonnet de carottes et courgettes glacées •
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