

Prévisions de menus

Semaine 39

Du 23 au 27 septembre 2024



39

Lundi 23
ouverture le 12 sept.

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Menu Bretagne à 25.80 € (hors boisson)
Chaud-froid de chou-fleur, crème glacée au fromage de chèvre •
Tournedos de st jacques et saumon fumé en blinis de sarrasin et avoine, émulsion de volaille à la vanille •
Retour de pêche nacrée, infusion d'étrille et coquillages comme une américaine, Carottes et rattes cuites au fumet de curry •
Sablé breton et pommes fondantes, caramel beurre salé, crème légère à la vanille, tuile 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.

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, avec 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 CB.

Mardi 24
ouverture le 12 sept.

Midi en Brasserie

Formule brasserie à 15 €, café compris

Petite salade fraîcheur •
Ragoût de lapin aux olives,
Pommes rissolées / Brochette de volaille Thai Riz madras •
Entremets Royal

Midi en Gastronomie

Menu à 25.80 € (hors boisson)
Petit pâté en croûte,
champignon en gelée de Maury •
Langoustines juste sautées,
Coulis parfumé •
Le filet mignon de porc des Combrailles cuit comme une pastilla, Jus réduit au poivre de Java, Petits légumes infusés aux épices, Ail rose confit •
Dessert du jour

En soirée

Menu Fusion Food à 34.50 € (hors boisson)
Queue de bœuf confite, espuma foie gras, granny smith, noisettes et salade d'herbes •
Camarones et cacahuète : Rôti au beurre moussoux, émulsion cacahuète, raviole de fenouil et coriandre, artichaut poivrade et terre d'olives Taggiasche •
Pavé de veau, ail confit de Billom, Jus d'os au laurier, cromesquis de moelle et retour des bois, coing et pommes fondantes •
Chariot de Fromages •
La poire flambée en salle, le chocolat et les cèpes, Ganache et crumble chocolat, tuile châtaigne et glace cèpe

Mercredi 25
ouverture le 13 sept.

Midi en Brasserie

Formule Brasserie à 18 €, café compris
Tarte salée aux saveurs d'Auvergne et quelques endives aux noix / Superposition de légumes confits et mozzarella, Bruschetta à la tapenade et jambon de Parme •
Estouffade de bœuf provençal au chorizo et fèves, riz coloré, gratin de haricots servis au chèvre / Rouget façon bouillabaisse, compotée de fenouil, aioli •
Entremets Royal chocolat

Midi en Brasserie « Marmiton »



Menu Brasserie à 11.90 € hors boissons
Préparation à l'examen
Poireaux vinaigrette et œuf poché •
Filets de dorade sauté meunière, gratin de macaronis et légumes glacées •
Entremets Singapour (pour 4) / Salade de fruits maison parfumée au basilic

En soirée

Menu gastronomique à 45 € (hors boisson)
Mise en bouche dans l'idée d'un poireau vinaigrette et haddock fumé, Petit sablé au parmesan et pastèque marinée, Crèmeux de carotte au cumin •
Palet de foie gras aux quatre épices, travail autour de la figue et gel de cardamome •
Ris de veau braisé, artichaut en trois textures et son jus corsé •
Pèle mêle entre figue fraîche et rôtie aux douces saveurs florales, Namelaka à la fleur d'orange, crumble au miel, Mignardises

Jeudi 26
ouverture le 13 sept

Midi en Brasserie

Formule Brasserie à 18 €, verre de vin et café compris
Brochette de crevettes kadaïf au chorizo, émulsion de wasabi, mesclun et pop-corn au curry •
Dos de lieu jaune en croûte d'herbes, jus court au vinaigre balsamique, penne crémeuse, ail courgette et ricotta •
Nectarine pochée aux épices, crème anglaise aux agrumes, biscuit aux noix

En soirée

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

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 consultables en ligne sur :
menus.lyceedechamalieres.fr

Vendredi 27
ouverture le 13 sept.

Midi en Brasserie

Formule Brasserie à 15 €, café compris
Pressé de tomates macédoine, rillettes de saumon •
Cabillaud poché, risotto d'herbes et bouillon vert •
Tarte sablée aux fruits rouges

Midi en Brasserie « Marmiton »



Menu Brasserie à 18 € verre de vin et café compris
Légumes provençaux rafraîchis, Œuf poché, julienne de jambon de Bayonne, tuile de tomate •
Piquillos farcis à la brandade de cabillaud aux herbes et olives noires, jus court à la sauge, quelques pousses •
Tarte sablée aux fruits rouges

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

