

Prévisions de menus

Semaine 50

Du 9 au 13 décembre 2024



50

Midi en Brasserie

Menu « En attendant Noël »

à 25 € avec flûte de Champagne

Crème de volaille aux champignons,
Écume de lait •
Dos de saumon rôti et son risotto au
parmesan sauce à l'oseille •
Assiette de fromages •
Bûche chocolat marron, crème anglaise

Midi en Gastronomie

Menu « En attendant Noël » à 35 € avec flûte de Champagne

Croustade chaude de volaille
aux morilles et groseille •
Déclinaison de poissons fumés
et condiments •
La cuisine de lièvre à la royale, foie gras
snacké, coing et poire risolés, palets de
panais confits, pommes amandine •
La Bûche tout chocolat, déclinaison de
poires

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.

Midi en Brasserie

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

Gelée de langoustines et mousse de
choux fleur à la ciboulette •
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 pécan, chocolat,
biscuit brownie

Midi en Brasserie « Marmiton »

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

Mise en bouche •
Tartare d'huîtres, vinaigre passion
et tempura de légumes •
Mignon de veau à la bière, poireau
fondant et frite de Cantal •
Cheese cake mandarine citron

Midi en Gastronomie

Menu de Noël à 35 € Flûte de Champagne et café compris

Médailillon de foie gras et
langoustine •
Déclinaison de poissons
marinés ou fumés, condiments
et pickles •
Filet de bœuf Wellington •
Fromages de nos régions •
Bûchette aux fruits exotiques

En soirée

**Menu de Noël à 45 €
Un Repas de Fêtes avant les Fêtes**
Escalope de foie gras poêlé et fruits rouges •
Assiette de fruits de mer et
Saumon fumé, crème d'aneth et blinis •
Noix de St Jacques snackées, purée de butternut,
croustillant épicé, beurre émulsionné au citron vert •
Tournedos flambé sauce au poivre, poêlée de légumes
glacés, mousseline de butternut •
Assiette de fromages et son accompagnement •
Bûche de Noël,
Assiette de mignardises

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Brasserie « Marmiton »

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

En soirée

Menu de Noël à 40 € (apéritif inclus)
Escalope de foie gras poêlé,
rhubarbe et pain perdu au pavot •
Noix de St Jacques snackées, compotée de granny
au safran, beurre émulsionné de cidre •
Tournedos de canard sauce au poivre vert,
Poêlée de légumes du moment,
Pomme Duchesse aux champignons •
Plateau de Fromages •
Bûche de Noël,
Griottes flambées, Mignardises

Midi en Brasserie

Menu de Noël à 25 €, flûte de Champagne offerte

Paleron de bœuf confit, espuma foie gras
et Grany Smith •
Raviole terre et mer, jus comme une bourride •
Magret de canard et coing façon Rossini,
cromesquis de champignons, le chou et le navet
tout en douceur •
Assiette de fromage de nos régions •
Bûche de Noël

En soirée



Dîner « Prestige de Noël » à 65 € hors boissons

La langoustine et l'huître en quatre déclinaisons •
Consommé de champignons à la Tanaisie,
Foie gras de Limagne poché puis sauté,
Petit épeautre et cèpes, Consommé en salle •
Civet de homard aux violettes de mer, Raviolo des pincés •
Le bœuf Wagyu de Kobe en deux services, Jus corsé •
Brillat Savarin à la Truffe noire, Seigle au levain naturel •
Orange et Safran, Pâte sablée pralinée, biscuit moelleux noisettes,
Caramel et gel orange, guimauve mousseuse orange,
Crèmeux orange et safran, Sorbet orange et gel safran •
Chariot de mignardises de Noël

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.lyceedechamalières.fr

Midi en Brasserie

Menu de Noël à 25 €, flûte de Champagne offerte

Velouté de topinambour,
bonbon de foie gras en gelée de pain d'épices •
Carpaccio de St Jacques et Dorade à la vanille,
légumes crus marinés •
Cuisse de volaille braisée, ravioli sauté, salade
de coriandre et soja •
Bûche poire-vanille

Midi en Brasserie « Marmiton »



Menu de Noël à 25 €, flûte de Champagne offerte

Huître en fine gelée,
émulsion iodée •
Douceur craquante aux lamelles de St Jacques
marinées, betterave et pousse •
Suprême de volaille fermière, farce fine aux
cèpes, jus court, espuma de maïs. Salsifis glacés
au jus d'orange et légumes d'autrefois •
Bûche poire et vanille

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

