


Lundi 9

ouverture le 2 fév.

Midi en Brasserie
<p>Restaurant fermé</p>  <p>Merci de votre compréhension</p>

Midi en Gastronomie
<p>Menu Rhône-Alpes à 27,80 € hors boissons Oeuf cocotte aux cèpes et Mont d'Or // Gâteau de foie de volaille, sauce aux queues d'écrevisse et grenouilles snackées // Suprême de volaille fermière cuit basse température, crème de morilles, Pressé de patates au lard fumé, ragoût de légumes printaniers // Version du Mont Blanc citron et crème de marrons</p>

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 10

ouverture le 3 fév.


Midi en Brasserie
<p>Restaurant fermé</p>  <p>Merci de votre compréhension</p>

Midi en Gastronomie
<p>Restaurant fermé</p>  <p>Merci de votre compréhension</p>

En soirée
<p>Escale gourmande en Champagne 50 € tout compris en partenariat avec le lycée Diderot de Langres <i>Règlement chèque ou espèces seulement</i> Bulles de Ratafia, Croustillant d'andouillette de Troyes moutarde de Reims et crème au Chaource // Cappuccino de lentillons de champagne à l'œuf mollet chantilly de lard fumé Chardonnay - Muid Montsaugonnais // Carbonade de la plaine champenoise à la bière brune de Haute-Marne Pinot noir - Muid Montsaugonnais // Le plateau de fromages du pays de Langres // La pomme du pays d'Othe, Le biscuit rose de Reims au Champagne et marc Perle de rosé - Muid Montsaugonnais</p>

Mercredi 11

ouverture le 4 fév.


Midi en Brasserie
<p>Restaurant fermé</p>  <p>Merci de votre compréhension</p>


Midi en Brasserie « Marmiton »
<p>Restaurant fermé</p>  <p>Merci de votre compréhension</p>

En soirée
<p>Soirée au profit de l'association « Auvergne pour un enfant » 55 € par personne Chèque à l'ordre du Kiwanis</p> <p>Burger Kadaïf et Saint-Jacques // Véritable Pâté croûte, pickles de légumes // Dos de cabillaud en feuille de nori, Purée, Petits légumes, beurre au yuzu // Pause douceur // Escapade autour du Pamplemousse</p> <p><i>Cocktail du Jour (avec et sans alcool)</i> <i>Vin blanc et rouge (Sélection des Sommeliers)</i> <i>Café, thé, infusion</i></p>

Jeudi 12

ouverture le 5 fév.

Midi en Brasserie
<p>Restaurant fermé</p>  <p>Merci de votre compréhension</p>

En soirée
 <p>Menu à 37,50 € hors boissons Mise en bouche // Tartare bar et saumon fumé Corail d'oursin Herbes, pickles et condiment Pointe de caviar d'Aquitaine (Travail de salle) // Poitrine de pintade aux morilles, truffe et savagnin Asperges vertes et siphon au Cantal // Pré dessert : Fraicheur à la clémentine // La pomme de Marsat et la noix // Mignardises</p>

Réservations en ligne 24h/24h.

Standard téléphonique ouvert en période scolaire, du lundi au vendredi de 11h à 14h.

Les prévisions d'ouverture, les menus, ainsi que les disponibilités consultables en ligne sur :

menus.lyceedechamalieres.fr

Légende :

/ indique un choix dans le menu

// indique un changement de plat

Vendredi 13

ouverture le 6 fév.

Midi en Brasserie
<p>Formule Brasserie à 15 €, café compris Galette bretonne à l'andouille de Guéméné, Crème de moutarde // Suprême de poisson à la julienne de légumes et au safran, Pomme à l'anglaise // Chariot de desserts</p>

Midi en Brasserie « Marmiton »
<p>Restaurant fermé</p>  <p>Merci de votre compréhension</p>

Midi en Gastronomie
<p>Menu à 27,50 € hors boissons Mise en bouche // Maki de poireau et tourteaux, vinaigre aux saveurs d'Asie // Filet d'agneau en croûte d'herbes, jus serré au poivre long, betteraves rôties et chou rouge confit // Dessert du jour</p>



Lundi 16

ouverture le 23 fév.

Midi en Brasserie

Restaurant fermé

Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Menu un plat, un vin avec accord des boissons 45€ hors eau minérale
 Œuf de caille poché, fricassée de champignons écume à l'huile de noix | *apéritif du jour avec ou sans alcool* //
 Les ravioles de crevettes, infusion de crustacés, écume aux épices | *verre de vin blanc* //
 Noix de veau en chapelure de jambon, jus infusé aux graines de café et noisettes, purée de choux fleurs caramélisés | *verre de vin rouge* //
 Meli-melo willams, chocolat, gelée poire sauternes et crumble sarrasin | *verre de vin ou boisson chaude*

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 17

ouverture le 24 fév.

Midi en Brasserie

Restaurant fermé

Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé

Merci de votre compréhension

En soirée

Soirée de Gala des BTS à 65 € tout compris (places limitées)
Animation musicale avec Daniel Larbaud
 L'Huître et tartare veau, glaçon champagne //
 Croustillant Saint Jacques et chou fleur et vin du Champenois //
 Trilogie de ravioles de langoustine sauce Armoricaïne, voile de Champagne aux légumes fondants aigre doux et Langoustine snackée //
 Médailillon de veau rôti, fine purée de pommes de terre à la truffe, chou farci aux poireaux et champignons, sauce brune au Ratafia de Champagne //
 Assiette de fromages du grand Est et salade de fraîcheur aux noix //
 Gelée miel et Champagne rosé, fruits exotiques et crème eau de rose //
 Sur un sablé citron, fleur de sel, cheesecake vanille. Une mousse légère à la framboise et au chocolat blanc // Café et mignardises
Champagne : Cuvée Réserve de la Maison PALMER, 1er Cru cuvée M.O.F. de la Maison DUVAL-LEROY, Tête de Cuvée des Princes de la Maison DE VENOGÉ

Mercredi 18

ouverture le 25 fév.

Midi en Brasserie

Menu à 18 € hors boissons
 Pounti auvergnat aux jeunes pousses et pois blonds / Grosse crevette rôtie à l'huile de chorizo, Bouillon aux saveurs de paella / Tartelette à l'échalote, échalote confite, jus de poulet //
 Filet de rouget à la plancha sur un caviar d'aubergines et crème d'ail, Flan de courgettes / Carré d'agneau en croûte d'algues, purée de cocos, gratin de chou-fleur, émincé de Camus / Mignon de porc aux pruneaux, purée de pomme et céleri //
 Dessert du jour

Midi en Brasserie « Marmiton »

Menu Brasserie à 11.90 € hors boissons
Préparation à l'examen
 Salade César revisitée, œuf poché //
 Dos de merlu, coquillages et sauce américaine, Céréales en risotto //
 Baba au rhum et aux fruits exotiques, crème chantilly légère à la vanille grillée et muscovado.

En soirée

Menu gastronomique à 50 €
 Canapés : Cuillère gélatinée au pommelo, Tartare de Dorade à l'huile de vanille, Beurre aux épices //
 Foie gras en fine gelée de fruits jaunes, gel poire vanille, tuile de pain d'épices //
 Filet de canette aux épices « Apicius », purée de carotte au cumin et datte. Jus de canard corsé / Filet d'agneau basse température, cassis tièdes, jus d'agneau au cassis, travail autour de la betterave en chaud-froid //
 Fromages, Gel de cerise au poivre long //
 Pré-Dessert autour de la cerise, premières fraises //
 Dessert autour du chocolat et de la poire

Jeudi 19

ouverture le 26 fév.

Midi en Brasserie

Restaurant fermé

Merci de votre compréhension

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.

Les prévisions d'ouverture, les menus, ainsi que les disponibilités consultables en ligne sur :

menus.lyceedechamalieres.fr

Légende :

/ indique un choix dans le menu

// indique un changement de plat

Vendredi 20

ouverture le 27 fév.

Midi en Brasserie

Formule Brasserie à 15 €, café compris
 Galette bretonne à l'andouille de Guéméné, Crème de moutarde //
 Suprême de poisson à la julienne de légumes et au safran, Pomme à l'anglaise //
 Tropicane Vanille-Pistache

Midi en Brasserie « Marmiton »

Restaurant fermé

Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Menu à 27,50 € hors boissons
 Mise en bouche //
 Tartelette aux fruits de mer, crème de cresson à l'ail des ours //
 Paletot de canette rôti, chou farci aux cuisses confites, pommes caramélisées aigre doux //
 Dessert du jour

