


Lundi 20

ouverture le 16 mars

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>

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 21

ouverture le 17 mars

Midi en Brasserie
<p>Formule Brasserie à 18 € Mousse de cèpes aux pétoncles et crème de Porto / Tartare de sandre, lentilles vertes du Puy, coulis de Salers, copeaux de jambon sec // Filet de rouget à la plancha sur caviar d'aubergine et crème d'ail, flan de courgettes / Estouffade de boeuf provençale au chorizo et fèves, riz coloré, gratin de haricots verts au chèvre // Dessert du jour</p>

Midi en Gastronomie
<p>Menu à 28 € La cuisine d'Escoffier Pellerines en tartelette fine // Grenouille en gigolette, persil racine et persil plat // Coeur de filet de veau aux morilles, sauce crème et jus corsé, chartreuse de légumes à la Royale // Entremets noisette Passion</p>

En soirée
<p>Restaurant fermé</p>  <p>Merci de votre compréhension</p>

Mercredi 22

ouverture le 18 mars

Midi en Brasserie
<p>Formule Brasserie à 18 € Grosse crevette rôtie, huile chorizo // Fricassée d'araignée de porc aux câpres, écrasé de pommes de terre à la moutarde à l'ancienne, pointes d'asperges vertes // Dessert du jour</p>


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

En soirée
<p>Menu gastronomique à 45 € Canapés : Tartare de bœuf au genièvre, pain soufflé aux champignons, Beurre travaillé // Foie gras du Domaine de Limagne, gelée de Birlou, copeaux de châtaigne et gel pomme quatre épices Brioche à la châtaigne // Ris de veau au sautoir, travail du salsifis et jus de veau perlé // Assortiment de Fromages // Accord entre la myrtille, la vanille et le chocolat</p>

Jeudi 23

ouverture le 19 mars

Midi en Brasserie
<p>Formule Buffet à 18 € Smoothie aux crevettes roses / Salade de lentilles vertes et haddock vinaigrette au jus de viande et chips de grison / Rillettes de thon aux herbes et tomate confites / Mini Pastilla de volaille aux épices / Panna cotta avocat au crabe et chantilly curry // Pave de saumon crumble de chorizo, Pomme de terre juste écrasée et ragout de coquillages et jus crémé // Iles flottantes / Mousse au chocolat / Salade de fruits frais / Tartes aux fruits de saison</p>

En soirée
<p>Restaurant fermé</p>  <p>Merci de votre compréhension</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 24

ouverture le 20 mars

Midi en Brasserie
<p>Formule Brasserie à 18 € Crème de moule à l'ail et au persil // Goujonnettes de poulet coco sésame noisette, riz madras et crème de volaille au coco // Poire Belle Hélène</p>

Midi en Brasserie « Marmiton »
<p>Formule Marmiton à 18 € Légumes croquants aigres-doux, houmous de betteraves rouges // Burger Auvergnat, sauce moutarde de Charroux, potatoes & légumes rôtis // Mousse pana cotta au lait de coco, compotée de rhubarbe et sablé noix de coco citron vert</p>

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



Lundi 27

ouverture le 23 mars

Midi en Brasserie

Restaurant fermé

Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Menu à 27.80 € (hors boisson)
Balade printanière
Cromesquis d'escargots coppa mousseline de pomme de terre à l'ail doux //
Tartelette fine, aileron de volaille à la poudre de persil, légumes du moment, fricassée de mousseron, émulsion d'ail nouveau et mouillette //
La blanquette de veau printanière //
Symbiose entre fruits rouges et pickles rhubarbe Croustillant pistache et sponge cake pistache

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 28

ouverture le 24 mars

Midi en Brasserie

Formule Brasserie à 18 €
Mousse de cèpes aux pétoncles et crème de Porto / Tartare de sandre, lentilles vertes du Puy, coulis de Salers, copeaux de jambon sec // Filet de rouget à la plancha sur caviar d'aubergine et crème d'ail, flan de courgettes / Estouffade de bœuf provençale au chorizo et fèves, riz coloré, gratin de haricots verts au chèvre // Dessert du jour

Midi en Gastronomie

Menu à 28 €
La cuisine d'Escoffier
Pellerines en tartelette fine //
Grenouille en gigolette, persil racine et persil plat //
Cœur de filet de veau aux morilles, sauce crème et jus corsé, chartreuse de légumes à la Royale //
Finger abricot Jasmii

En soirée

Restaurant fermé

Merci de votre compréhension

Mercredi 29

ouverture le 25 mars

Midi en Brasserie

Menu à 18 €
Salade périgourdine / Tarte aux poireaux //
Filet de daurade aux olives et basilic, coulis de poivrons, fine ratatouille / Mignon de porc farci au chorizo poêlé, polenta et chutes de fruits secs //
Dessert du jour

Midi en Brasserie « Marmiton »

Restaurant fermé

Merci de votre compréhension

En soirée

Menu gastronomique à 45 €
Canapés : Tartare de bœuf au genièvre, pain soufflé aux champignons, Beurre travaillé //
Foie gras du Domaine de Limagne, gelée de Birlou, copeaux de châtaigne et gel pomme quatre épices
Brioche à la châtaigne //
Ris de veau au sautoir, travail du salsifis et jus de veau perlé //
Assortiment de Fromages //
Accord entre la myrtille, la vanille et le chocolat

Jeudi 30

ouverture le 26 mars

Midi en Brasserie

Formule Brasserie à 18 €
Menu alsacien
Tarte flambée //
Salade de pomme de terre cervelas et chou rouge //
Choucroute de la mer (saumon et sandre), beurre blanc à l'aneth //
Forêt noire montée comme un opéra gelé de griottes et chantilly chocolat

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 1er

Midi en Brasserie

Restaurant fermé

Merci de votre compréhension

Midi en Brasserie « Marmiton »

Restaurant fermé

Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé

Merci de votre compréhension

