

Lundi 15

ouverture le 24 nov.

**Midi en Brasserie**

**Menu de Noël à 24,50 €, flûte de champagne et boissons chaudes comprises**

Maquereau juste brûlé et en rillettes, avocat et agrumes //  
Ballotine de poulet farci shiitaké, laquée caramel soja, lentilles du Puy coco //  
Bûche framboise et chocolat

**Midi en Gastronomie**

**Menu de Noël 37,50 € avec coupe de Champagne**

Consommé de homard au lait de coco //  
Croustillant de foie gras à la vanille, crumble pain d'épices et chutney des îles caramel exotique, mesclun aux noisettes torréfiées //  
Dodine de volaille du bourbonnais et ris de veau braisé sauce aux morilles  
Ecrasé de pommes de terre truffées, chips de patates douces //  
Dessert de Noël

**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 16

ouverture le 25 nov.

**Midi en Brasserie**

**Menu de Noël à 25 € flûte de champagne et café compris**

Sapin de foie gras au Porto //  
Noix de St Jacques façon meurette //  
Magret rôti au gingembre, noisettes et coulis de persil, salsifis glacés et légumes d'autrefois //  
Dessert de Noël

**Midi en Gastronomie**

**Menu de Noël à 30 € avec flûte de champagne**

Noix de Saint jacques snackée, purée de panais et son émulsion au citron //  
Tartare de homard, avocat citron vert, gelée de crustacés //  
Filet de biche, sauce grand veneur, légumes glacés //  
Assiette de fromages //  
Bûche chocolat caramel crémeux cacahuète

**En soirée**

**Menu de Noël à 37,50 € avec coupe de Champagne**  
**Un Repas de Fêtes avant les Fêtes**

Velouté de topinambour et croustillant de noix de pétoncles //  
Dartois feuilleté aux ris de veau, champignon des bois et jeune pousses, Sauce Brune au Maury //  
Sole sauté aux câpres, beurre moussoux aux herbes et poêlé de légumes d'hiver //  
Assiette de fromages de nos régions //  
Ananas flambé et bûche aux marrons, Mignardises

Mercredi 17

ouverture le 26 nov.

**Midi en Brasserie**

Restaurant fermé

Merci de votre compréhension

**Midi en Brasserie « Marmiton »**

Restaurant fermé

Merci de votre compréhension

**En soirée**

**Menu "Bistrot" à 42,50 € avec apéritif inclus**  
Mise en bouche //  
Le traditionnel pâté en croûte au foie gras et giroles  
Condiment orange, pois blonds de la planèze, gel de vin, des herbes, des feuilles, pickles de légumes d'hiver //  
Le cèpe, la paume de ris de veau, Jus corsé (en verseuse), légumes d'hiver, Écume et râpé de truffes noires //  
Spirale de sole farcie aux huîtres, raviolo de langoustine à la chlorophylle, émulsion au champagne //  
Fromages //  
Orange et Safran, Pâte sablée praliné, biscuit moelleux noisettes, Caramel et gel orange, Crémeux orange et safran-  
Sorbet orange et gel safran

Jeudi 18

ouverture le 27 nov.

**Midi en Brasserie**

Restaurant fermé à la clientèle individuelle

Merci de votre compréhension

**En soirée**

**Menu de Noël à 80 € avec flûte de Champagne**

Pour se mettre en bouche : Le foie gras en trois déclinaisons //  
Compression de Homard et St Jacques, Rémoulade des pattes et panais à la granny, Des herbes et des feuilles, Gel et crème glacée de violet //  
La paume de ris de veau meunière Émulsion et crumble de noix, jus corsé au vin jaune Jumbo farcie //  
Pause glacée Reine des prés, pain brûlé et crème de pommes de la maison Coudert //  
Comme un Lucullus de veau basse température, Jus corsé à la truffe //  
Le Salers de Charlotte Salat, Entre le classique et le Tacos aérien, croustillant aux pousses, Pain fermentation lente au levain naturel//  
Pré dessert : Fraîcheur d'agrumes //  
La poire Belle Hélène revisitée // Chariot de mignardises de Noël //  
Pour votre petit déjeuner du vendredi à emporter : Le mini Kouglouf au levain

**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](http://menus.lyceedechamalieres.fr)

**Légende :**  
/ indique un choix dans le menu  
// indique un changement de plat

Vendredi 19

ouverture le 28 nov.

**Midi en Brasserie**

**Menu de Noël à 25 € flûte de champagne et café compris**

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 //  
Buche Chocolat Caramel

**Midi en Brasserie « Marmiton »**

**Menu de Noël à 27€50, avec flûte de champagne, un verre de vin et un café**

Royale de foie gras, lait moussoux au parmesan, caramel de porto //  
Bisque de crustacés et œuf mollet croquant //  
Vergeoise de rouget, cannelloni aux champignons et au chorizo //  
Buche chocolat caramel

**Midi en Gastronomie**

Restaurant fermé

Merci de votre compréhension



Lundi 5  
ouverture le 1 déc.

**Midi en Brasserie**

Restaurant fermé

Merci de votre compréhension

**Midi en Gastronomie**

Restaurant fermé

Merci de votre compréhension

**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 6  
ouverture le 2 déc.

**Midi en Brasserie**

**Menu à 18 €, café compris**  
Croustade Trianon / Crème de moules au safran, coquillage et crustacé julienne de légumes //  
Goujonnettes de poulet au sésame et cacahuètes, crème de volaille Jaipur, riz Madras / Pavé de cabillaud aux coquillages, fregola sarda, artichaut et ail confit //  
Dessert du jour

**Midi en Gastronomie**

**Menu à 25.80 €, hors boissons**  
Sphère de cervelle de canut, cœur coulant au jus d'herbes fraîches, tuile de seigle au cumin //  
Œuf parfait, crémeux de lentilles blondes du Puy, émulsion de lard fumé //  
Filet d'omble chevalier rôti sur peau, écume de sauce Nantua, déclinaison de cardons, quenelle soufflée à l'estragon //  
Pavlova exotique, crème citron

**En soirée**

Restaurant fermé

Merci de votre compréhension

Mercredi 7  
ouverture le 3 déc.

**Midi en Brasserie**

**Menu 18 € hors boissons**  
Velouté de cocos au fumet de crustacés, langoustines marinées à l'huile de chorizo / Gnocchi au charbon végétal, jus court à l'andouillette de vire, coulis de cresson //  
Choucroute de la mer, beurre au riesling, tuile de knack / Goujonnettes de poulet au sésame et cacahuètes, crème de volaille Jaipur, riz Madras //  
La communion entre le potimarron, le marron et la clémentine

**Midi en Brasserie « Marmiton »**

**Menu Brasserie à 11.90 € hors boissons**  
**Préparation à l'examen**  
Quenelle volaille morilles, base panade gratinée //  
Darnes de saumon meunière, crème poivron jaune, pommes de terre confites, légumes rôtis //  
Mille-feuilles fruits tropicaux, glace yaourt citron vert

**En soirée**

**Menu de « Brasserie » Refuge du montagnard 40 € avec apéritif**  
Tapas Montagnards : Panacotta de bleu, Rattes tièdes, jambon de Pays et noix concassées, pointe de sucrine, crumble à la farine de lentilles vertes, Gaufre salée à l'emmental, sarrasin Kasha en deux textures et emmental, Diot de Savoie et légumes, Sablé Cantal et crème de St Nectaire, Mini croziflette au jus de viande et reblochon, Nougat de bleu de Sassenage, des herbes et des feuilles, Coulis d'herbes, Pointe d'ail noir //  
Côte de bœuf fumée au foin et grillée au feu de bois, Aligot à la truffe, Fricassée de légumes au lard paysan / Comme un chou farci aux langoustines et saumon, Jus de carcasses émulsionné //  
Mont Blanc aux myrtilles / Gâteau de Savoie au génépi, Poires flambées et crème glacée

Jeudi 8  
ouverture le 4 déc.

**Midi en Brasserie**

**Menu Languedoc à 18 € hors boissons**  
Rillettes de maquereau et croûtons //  
Brandade de cabillaud, jeunes pousses et jus à la sauge //  
Ragout de porc cévenol, légumes plancha //  
Entremets citron bergamote, méli-mélo d'agrumes tuiles à la fleur d'oranger et coulis abricot

**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](https://menus.lyceedechamalieres.fr)

**Légende :**

/ indique un choix dans le menu  
// indique un changement de plat

Vendredi 9  
ouverture le 5 déc.

**Midi en Brasserie**

**Formule Brasserie à 15 €, café compris**  
Crème légère de fèves aux coquillages cuits //  
Filet de poulet grillé pané, sauce diable, Polenta au cœur coulant (emmental, reblochon), purée de butternut //  
Galette des rois

**Midi en Brasserie « Marmiton »**

**Menu Brasserie à 22,50 € café compris**  
Chou craquelin aux fines herbes et aux escargots sauce mousseline au persil et à l'ail //  
Lieu noir snacké, sauce hollandaise aux crustacés et quinoa aux herbes //  
Dessert du Jour

**Midi en Gastronomie**

Restaurant fermé

Merci de votre compréhension

