

Lundi 21

ouverture le 8 sept.

Midi en Brasserie

Menu espagnol à 18 €

Green gaspacho allumettes au pavot //
Poêlée de chipirons et coquillages piperade à
l'espagnole, crème d'étrilles à la cardamome verte,
copeaux de jambon ibérique
et pluches de coriandre //
Paella //
Gaspacho de fruits, biscuit huile d'olive,
Mousse agrumes comme une crème Catalane

Midi en Gastronomie

Menu du jour à 27,80 €

Eclat de truite en Bellevue condiments
et pickles de légumes racines //
Raviole verte ouverte ricotta pignon et basilic,
tartare de tomate à la coriandre et citron, tataki de
saumon au sésame //
Magret viennoise de cépes, cuisse de canard
confite et croustillante, foie gras snacké,
cromesquis aux champignons, crème de
potimarron et étuvée de choux rouges //
Assortiment de fromages //
Déclinaison de fruits rouges à l'assiette diplomate
et ganache chocolat, Sponge cake éclats de
crumble (Macarons framboise)

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.
Sauf indication contraire, menu hors boissons.

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 ou CB seulement.

Mardi 22

ouverture le 8 sept.

Midi en Brasserie

Menu à 18 €

Tartelette d'Andouille de Vire,
sauce Camembert //
Filet de carrelet sauce Normande
et carottes glacées //
Pommes Flambées au calvados
Caramel de beurre salé et sablé breton

Midi en Gastronomie

Menu du jour à 27,80 €

Amuse bouche //
Artichauts violets barigoule,
mousseline et chip de camus //
Caille aux raisins rôtie au vertjus, figue
snackée et compression de blettes //
Travail autour de la poire, ratafia et miel

En soirée

Menu à 34,50 €

Derniers éclats de soleil

Mise en bouche : Verrine pastèque, concombre,
fêta, menthe, olives noires et huile olive //
Tataki de thon au sésame avocat et mangue //
Suprême de volaille fermière aux prunes, Boulghour
torréfié aux fruits secs blettes en gratin //
Assiette de fromages de nos régions //
Sablé breton aux framboises,
crème diplomate à la vanille

Mercredi 23

ouverture le 9 sept.

Midi en Brasserie

Menu à 18 €

Quiche chou et fourme d'Ambert,
quelques endives aux noix / Sur la
pastèque, salade méditerranéenne //
Comme une paella de Valence / Suprême
de volaille, farce fine d'abats en brick, jus
court et espuma de maïs //
Dessert du jour

Midi en Brasserie « Marmiton »

Menu à 18 €

Tarte tatin miel courgette burrata,
pesto et roquette //
Cuisse de dinde braisée, Tajine de légumes
et Panisses frites //
Entremets aux fruits
et glace yaourt

Midi en Gastronomie

Menu du jour à 37,50 €

Canapés : Tartare de chevreuil au genévrier / pain
soufflé aux champignons //
Beurre fumé au foie //
Douceur de foie gras, pomme et Birlou, Brioche à la
châtaigne //
Carré de cochon de lait, travail de la courge et du
fruit de la passion //
Assiette de Fromages //
Dessert : Travail autour de la poire, du miel et du
Ratafia

Jeudi 24

ouverture le 9 sept

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.lyceedechamalières.fr

Légende :

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

Vendredi 25

ouverture le 10 sept.

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Brasserie « Marmiton »

Menu à 18 €

Gaspacho de tomates,
pesto et tapenade //
Demi coquelet rôti, pomme purée //
Mousse panna cotta au lait de coco,
compote de rhubarbe au poivre de Timut et
sablé noix de coco

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

