

Lundi 28

ouverture le 10 sept

Midi en Brasserie

Menu à 18 €

Sardine et Haricots Verts //

Œuf parfait, patate douce et espuma coco et cacahuètes //

Le suprême de volaille aux noisettes torréfiées et herbes, émulsion de coquillage au basilic //

Tartelette amandine pistache, poire pochée aux épices et vin rouge, crème Fontainebleau et meringue lavande

Midi en Gastronomie

Menu à 25,80 €

Crème de chou-fleur à la noisette //

Salade tiède de lentilles aux pleurotes, magret fumé et chèvre frais, huile verte //

Suprême de volaille fermière aux pommes sauce au cidre, Grenaille et carottes fanes glacées au miel //

La Poire Comice, vanille et tonka

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 29

ouverture le 11 sept.

Midi en Brasserie

Menu à 18 €

Piperade Basquaise //

Darne de Saumon grillée

beurre blanc au piment d'Espelette, riz façon paella //

Pastis Gascon

Midi en Gastronomie

Menu à 27,80 €

Haricots verts croquants, lamelles et poudre de champignons de Paris, œuf de caille frit et sauce émulsionnée persillé //

Aubergine verte, farcie aux crustacés, cressonnière rafraîchie //

Mulet sauté, jus de veau aux noisettes, écrasé de potiron et coing rôti //

Entremets autour du coing et de l'amande

En soirée

Menu à 34,50 €

Finger Jols croustillant crème d'oseille //

Raviole verte ouverte ricotta pignon et basilic, tartare de tomate à la coriandre et citron, tataki de saumon au sésame //

Le suprême de volaille d'Auvergne et œuf de poule à 63°C aux écrevisses, ragoût de lentilles et légumes, la cuisse confite en mouillette //

Dessert du jour

Mercredi 30

ouverture le 11 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 pêches, glace yaourt

Midi en Gastronomie

Menu gastronomique à 37,50 €

Canapés : Beignet de crevette au gingembre / Beurre citronné //

Palet de foie gras aux 4 épices, travail autour de la figue et gel à la cardamome //

Ris de veau braisé, artichaut en différentes textures et travail de l'oignon, Jus corsé //

Assortiments de Fromages //

Notes sucrées entre la pomme et la châtaigne

Jeudi 1

ouverture le 14 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 2

ouverture le 14 sept.

Midi en Brasserie

Menu à 22,50 €

Velouté Dubarry aux coquillages //

Ribs de porc laqués, pommes macaire //

Tarte sablée aux fruits rouges

Midi en « Marmiton »

Menu à 18 €

Macédoine de légumes, rillettes de saumon //

Cabillaud poché, risotto d'herbes et bouillon vert //

Pana cotta et son coulis de fruits rouges

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension



Midi en Brasserie

Menu à 18 €

Rillettes de saumon et saumon fumé aux pamplemousses, vinaigrette aux agrumes et sablé au cantal //

Petites brochettes de beignets de crevettes au chorizo, Emulsion wasabi, mesclun vinaigrette soja et pop-corn au curry //

Dos de lieu jaune en croûte d'herbes, jus court de veau au vinaigre balsamique, penne crémeuse, ail courgette et ricotta //

Tartelette amandine pistache, poire pochée aux épices et vin rouge, crème Fontainebleau et meringue lavande

Midi en Gastronomie

Menu à 27,50 €

Éclat 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 cèpes, cuisse de canard confite et croustillante, foie gras snacké, croustilles 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.

Midi en Brasserie

Menu à 18 €

Velouté de potiron, éclats de châtaignes et noisettes torréfiées //

Filet de truite, émulsion de coquillages, chou-fleur, chou de Bruxelles //

Entremets du jour

Midi en Brasserie « Marmiton »

Menu à 18 €

Petits farcis provençaux //

Daurade flambée à l'anis

Écrasé de pommes de terre à l'olive noire, gratin Ismaël Bayeldi //

Tarte citron meringuée

En soirée

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Brasserie

Menu à 18 €

Rolls de légumes grillés, sauce tomate basilic / Profiteroles d'escargots au jus de persil et crème d'ail //

Dos de cabillaud, croûte de cèpes, purée de potiron, chou-fleur au lait d'amande, brocolis / Longe de veau façon Orloff, sablé aux cèpes, légumes d'automne //

Dessert du jour

Midi en Brasserie « Marmiton »

Menu à 18 €

Œuf poché ou cuit à basse température, velouté de champignons //

Suprême de caille, jardinière de légumes revisité, risotto potimarron //

Tartelette pommes

Midi en Gastronomie

Menu gastronomique à 37,50 €

Canapés : Crémeux de carotte au cumin en cuillère / Beurre aux herbes //

Douceur de foie gras au coing et tuile de pain de seigle. Copeaux de châtaigne //

Pavé de cabillaud nacré, travail autour du panais et de la noisette. Sauce iodée aux coquillages //

Assortiment de Fromages //

Figue rôtie, crème vanille tonka, tuile et gel figue

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

En soirée

Menu à 42,50 €



Mise en bouche //

Le jambon d'Auvergne et l'œuf fermier coulant, Pomme verte, noix & roquette, crémeux de pomme de terre fumée //

Lieu jaune nacré, Cèpes & céleri-rave, noisette, bouillon de sous-bois à la gentiane, émulsion beurre noisette //

Pré dessert : Tartare d'agrumes, herbes fraîches //

Le coing et le marron //

Mignardises

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

Midi en Brasserie

Menu à 22,50 €

Cressonnière aux fruits de mer //

Jarret de veau façon blanquette à la crème d'estragon, spaghetti de courgettes et blettes, riz créole //

Tarte Bourdaloue

Midi en « Marmiton »

Menu à 18 €

Macédoine de légumes, rillettes de saumon //

Cabillaud poché, risotto d'herbes et bouillon vert //

Pana cotta et son coulis de fruits rouges

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

