

## 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 27,80 €

Le bleu d'Auvergne, rattes aux champignons de souche et noix //

Tarte fine au cantal, pesto du bougnat, copeaux de cantal, duxelles de champignon, aileron sauté, chiffonnade de jambon d'Auvergne //

Suprême de volaille cuit à basse température, crème de morille, pressé de patate douce au lard fumé écume d'abondance, étuvé de légumes //

Assortiment de fromages //

Poire pochée au vin rouge et son sabayon au porto et bleu

## 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 €

Saucisson brioché sauce Madère //

Suprême de poulet sauce Lyonnaise, gratin dauphinois, haricots verts en persillade //

Nougat glacé, crème anglaise

## Midi en Marmiton

## Menu à 18 €

Tatin d'endives aux agrumes et noix //

Mignon de porc sauté à la moutarde de Charroux, spaghettis de légumes, pommes Pont Neuf //

Choux crumble cacao, ganache montée et sauce chocolat

## Midi en Gastronomie

## Menu à 25,80 €

Ravioles aux champignons, bouillon d'ail doux //

Quenelle de brochet aux écrevisses, méli-mélo de légumes glacés //

Tartelette aux noix et panacotta au Génépi

## En soirée

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

## Midi en Brasserie

## Menu bistronomie à 25 €

Gravlax //

Ballottine de volaille fermière, foie gras et truffe, chutney raisin pistache //

Suprême de Turbot au crémant de Loire, Chartreuse de légumes et cèpes //

Parfait au chocolat

## Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

## En soirée

## Menu à 42,50 €

Huître en fine gelée, émulsion iodée au caviar //

Homard, curry vert, tuile de tapioca, gel citron //

Médailon de veau façon Rossini, salsifis au jus d'agrumes, coing confit, purée de panais aux noisettes //

Plateau de fromages et ses produits d'accompagnement //

Dessert du jour

## Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

## En soirée

## Menu à 42,50 €

Mise en bouche //

La Saint-Jacques, juste nacrée, Raviolo d'huître & châtaigne grillée, courge Trompe d'Albenga, écume de Champagne //

Le canard saumuré et fumé, Cerfeuil tubéreux confit et soufflé, poire fermentée, Extraction de canard à la gentiane, bleu d'Auvergne //

Entremets poire-citron //

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](https://menus.lyceedechamalières.fr)

## Légende :

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

## Midi en Brasserie

## Menu à 18 €

Oeuf en deux cuissons, fricassée de champignons //

Filet de veau en tajine, gratin Bayaldi et pommes Maxim's //

Coupe Florida

## Midi en Brasserie « Marmiton »

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

## Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension



## Midi en Brasserie

## Menu à 25 €

Velouté de potimarron à la noisette, au magret séché et huile de truffe //

Tarte fine feuilletée aux poires caramélisées et son escalope de foie gras poêlée, Sauce brune à la châtaigne //

Filet de truite en croûte de noix sur une mousseline de patate douce, Sauce aux cèpes //

Union de la reine des reinettes et de la noix

## 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. 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 breton à 18 €

Amuse bouche //

Noix de Saint Jacques et boudin blanc à l'Armoricaine //

Cotriade

Gigot d'agneau à la Bretonne / Entrecôte grillée, beurre Maître d'hôtel au sel de Guérande //

Crêpes garnies

## Midi en Marmiton

## Menu à 18 €

Saucisse de Morteau en brioche et mesclun //

Fricassée de volaille à la Cancoillotte et pomme château //

Riz au lait à l'impératrice

## Midi en Gastronomie « Marmiton »

## Menu à 18 €

Planche de charcuteries //

Poulet au vin Jaune, Royale de champignons et morilles, pommes de terre fondantes //

Gâteau aux noix, sauce chocolat

## En soirée

## Menu à 34,50 €

*Autour des fromages*

Tartine à la poitrine de cochon et butternut gratiné au Comté //

Croustillant de saumon à la fourme d'Ambert et éclats de noix et choux rouge, mousse de betterave aux zestes de citron //

Filet mignon poêlé en croûte de cèpes (découpe guérison), sauce siphon au Sainte maure, galette de pomme de terre à la tomme fraîche, légumes glacés au jus de viande //

Tornado poire chocolat

## Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

## Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

## En soirée

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

## Midi en Brasserie

## Menu à 18 €

*Amérique du sud*

Ceviche de poisson //

Wrap poulet et avocat //

Parillada Argentine, relevé de haricots rouges comme à Cuba //

Riz au lait coco tonka, gel maracuja, Meli mélo d'agrumes, Bombacado

## En soirée

## Menu à 42.50 €

Mise en bouche //

La Saint-Jacques : Sous-bois d'Auvergne, céleri au foin, pomme & gentiane //

Le Canard : Lapsang Souchong, courge & poire d'automne, noisette et sauge, jus au café et Timut //

Assortiment des Fromages //

Tartelette Amande citron vert

## 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.lyceedechamaliere.fr](https://menus.lyceedechamaliere.fr)

## Légende :

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

## Midi en Brasserie

## Menu à 18 €

Tartelette de légumes au Saint Nectaire //

Estouffade de veau Provençale, Gratin de haricots verts au basilic //

Mousse au chocolat

## Midi en Brasserie « Marmiton »

## Menu à 18 €

Poireau vinaigrette et œuf sauce mayonnaise //

Curry de volaille //

Tarte citron meringuée en verrine

## Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

