Prévisions de menus

# Semaine 49

du 30 novembre au 4 décembre 2026

49

**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.**

## Lundi 30
ouverture le 9 nov.

### Midi en Brasserie

**Menu de Noël à 27.50 €,**
**flûte de Champagne offerte**
Royale de foie gras comme une crème brûlée, gressin au sésame //
Velouté de champignons sauvages à l'huile de truffes blanches, pétoncles snackées et petits croûtons à l'ail //
Tournedos de saumon et saumon fumé au lard, Galette de pomme de terre aux herbes et patate douce en croûte de graine, émulsion au safran//
La mangue et la châtaigne, ganache, biscuit et chocolat blanc

### Midi en Gastronomie

**Menu « en attendant Noël » à 32,50 €**
**flûte de Champagne offerte**

Cromesquis truffé foie gras chutney de figues et pommes //
Assiette Scandinave //
Noix de ris de veau, déclinaison de patate douce sauce au banyuls //
Assortiment de Fromages //
Bûche chocolat et salade d'orange aux dattes

## Mardi 1
ouverture le 10 nov.

### Midi en Brasserie

**Menu à 18 €**
Quiche au comté, mesclun de salade //
Poulet sauté bourguignonne Pommes purée Carottes glacées //
Pêches flambées au gin et crème de cassis

### Midi en Marmiton

**Menu à 18 €**

Escargots en profiteroles à la crème d'ail //
Boeuf Bourguignon pommes fondantes //
Nonettes et Anis de Flavigny

### Midi en Gastronomie

**Menu à 27.50 €**

Gravlax de saumon, crème fouettée, huile d'aneth et blinis //
Velouté de lentilles corail aux langoustines et aux épices //
Magret de canard aux agrumes, pommes "Darnaphin", cèpes braisés et poire rôtie //
Paris-Brest

### En soirée

**Menu Occitanie à 34,50 €**
Le foie gras et la truite fumée des Pyrénées, gelée d'hibiscus à la confiture de cerises, salade croquant //
Le foie gras et le maïs : braisé, Pécharmant et maïs //
La daurade et le Tarbais : rôtie sur la peau et poudre cèpes, salade tiède de saison, émulsion marinière de l'étang de Thau, crémeux de haricots Tarbais comme un cassoulet //
Le magret de canard et la Noix : Polenta et cèpes, légumes et crumble Rocamadour, jus carotte et vin Cadurcien //
Assiette de Fromage de nos régions //
Le chou et la Truffe : soupe Poire du Quercy //
Le Safran et le Miel, fragrances exotiques

## Mercredi 2
ouverture le 12 nov.

### Midi en Brasserie

Restaurant fermé

Merci de votre compréhension

### Midi en Gastronomie

Restaurant fermé

Merci de votre compréhension

### En soirée

**Menu à 39.50€** *Balade en Alsace*
Flammekueche //
Tourte chaude de volaille à l'huile de noix, champignons et munster, jus au foie gras / Tartare de Sandre au raifort //
L'effilochée de lièvre au Pinot noir et pain d'épices comme un lièvre à la royale, Spatzles et légumes d'hiver / Truite au Riesling en filet et paupiette, Légumes au genièvre //
Petit Kouglof aux griottines et kirsch, Glace au pain brûlé / Foret noire revisitée

## Jeudi 3
ouverture le 12 nov.

### Midi en Brasserie

Restaurant fermé

Merci de votre compréhension

### En soirée

**Menu à 42,50 €**
Mise en bouche //
La Paume de Ris de Veau, dorée meunière, Jumbo farcie, noix torréfiée & mizuna, jus de veau au Vin Jaune, émulsion de noisette //
La Sole, comme un civet d'oursin, Crabe en fine raviole, endive d'hiver & encre de seiche, huile de livèche //
Entremets agrumes, Entremets fruits exotiques, Tartelette Mont-Blanc, Tartelette pomme-tatin
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.lyceedechamalieres.fr**

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

## Vendredi 4
ouverture le 13 nov.

### Midi en Brasserie

**Menu à 18 €**

Crème de moules à l'ail et au persil //
Goujonnettes de poulet coco sésame, noisette,
Riz madras et crème de volaille au coco //
Crème brûlée

### Midi en Brasserie « Marmiton »

Restaurant fermé

Merci de votre compréhension

### Midi en Gastronomie

**Menu à 22,50 €**

Velouté de lentilles corail, crème prise au bacon //
Pavé de bar en croûte de pommes de terre et champignons, hâtelets de légumes et jus de viande corsé aux aromates //
Savarin chantilly


Lycée polyvalent Valéry-Giscard-d'Estaing
**Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme**
Voie Romaine 63400 Chamalières
Tel. : 04.73.31.74.65
www.lyceedechamalieres.fr/reservation

Prévisions de menus

# Semaine 50

Du 7 au 11 décembre 2026

50

**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.**

## Lundi 7
ouverture le 16 nov.

### Midi en Brasserie

**Menu de Noël à 27.50 €,**
**flûte de Champagne offerte**
Confit de canard, espuma foie gras et granny smith //
Raviole terre et mer, jus comme une bourride //
Bœuf et coing façon Rossini, Cromesquis champignon, potimarron et choux Hortus //
Mini bûche de Noël aux agrumes

### Midi en Gastronomie

**Menu de Noël à 35 €,**
**flûte de Champagne offerte**
**Un midi en attendant Noël**
Assiette de saumon fumé et ses accompagnements //
Demi-homard aux petits légumes et son émulsion à la châtaigne //
Filet de bœuf en croûte feuilletée et ses garnitures, sauce au poivre //
Fromage //
Bûchette de Noël Chocolat Caramel et fruits secs

## Mardi 8
ouverture le 17 nov.

### Midi en Brasserie

**Menu à 18 €**

Tarte fine aux pommes, boudin et noix //
Carré d'agneau en croûte d'herbes,
Pommes de terre et châtaignes sautées //
Pommes au four sur biscuit sablé, glace à la vanille

### Midi en Marmiton

**Menu à 18 €**

Velouté de volaille aux châtaignes, duxelles de champignons et aileron de volaille //
Filet de perche sauté à la crème et aux noix, pommes sarladaises //
Tarte Poire Chocolat

### Midi en Gastronomie

**Menu de Noël à 30 €**
**flûte de Champagne offerte**

Mille-feuille de foie gras, pain d'épice et chutney exotique //
Carpaccio de Saint Jacques au combava et ceviche de daurade au yuzu //
Filet de bœuf Wellington //
Bûche de Noël, Mignardises

### En soirée

**Menu de Noël à 37,50 €**
**flûte de Champagne offerte**
Huître frite sur un boulgour crémeux Maltais au Sauternes //
Marbré de foie gras au céleri et de queue de bœuf braisée, chutney d'oignon rouge et petite salade vitelotte //
Pavé de sandre en écrin de champignons, brochette champignon Romanesco, coulis d'écrevisses, vinaigrette tiède aux fruits secs //
La cuisse de lièvre à la royale, foie gras snacké, coing et poire rissolés, palets de panais confits, pommes amandine //
Dessert de Noël

## Mercredi 9
ouverture le 18 nov.

### 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

## Jeudi 10
ouverture le 19 nov.

### Midi en Brasserie

**Menu de Noël à 25 €**
**flûte de Champagne offerte**

Crème de volaille aux champignons et dés de foie gras, écume de lait //
Pavé de Saumon Rôti, lentilles du Puy, sauce à l'oseille aux petits légumes //
Assortiment de Fromages //
Bûche au chocolat à l'ananas caramélisé

### En soirée

**Menu de Noël à 85 €, flûte de Champagne offerte**
Pour se mettre en bouche :
La Saint-Jacques, givrée, Pomme verte, caviar & sapin, fraîcheur de sureau ; crue, Datte & citron confit, céleri, sarrasin torréfié ; grillée à la braise, Cerfeuil tubéreux & châtaigne, livèche, jus de barbes au cidre //
Le foie gras de canard, marbré & fumé au hêtre. Betterave Crapaudine, coing & cacao, le « céréale » soufflé, parfums de vin chaud //
Les langoustines, juste rôties. Courge musquée, chicorée & mandarine, safran d'Auvergne, jus des têtes au Champagne //
Pause glacée : Gentiane, poire & verveine, Comme un givre auvergnat //
Le chevreuil, filet rôti, Salsifis d'hiver & compression d'amandine //
Le saint-nectaire fermier, cœur coulant, Céleri rôti au beurre noisette, pomme d'hiver acidulée, Dentelle de sarrasin, émulsion de cresson //
Le citron givré minute //
Dessert : La poire et la châtaigne

**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 11
ouverture le 20 nov.

### Midi en Brasserie

**Menu de Noël à 25 €,**
**flûte de champagne et café offerts**

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 //
Vacherin glacé

### Midi en Brasserie « Marmiton »

Restaurant fermé

Merci de votre compréhension

### Midi en Gastronomie

**Menu de Noël à 32.50 €,**
**flûte de Champagne offerte**

Pâté en croûte, fine gelée au Champagne, houmous et pickles de pois blond de la Planèze //
Filet de bœuf Rossini //
Bûche de Noël


Lycée polyvalent Valéry-Giscard-d'Estaing
**Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme**
Voie Romaine 63400 Chamalières
Tel. : 04.73.31.74.65
www.lyceedechamalieres.fr/reservation