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 45 €
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

ACADÉMIE DE CLERMONT-FERRAND
Liberté Égalité Fraternité
La Région Auvergne-Rhône-Alpes
RÉSEAU greta AUVERGNE

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