

lundi 27

Midi en Brasserie

Menu Bistronomie à 11,90 €
verre de vin et café compris

Croûton grillé au fromage et à la viande des grisons, poivrons miel et pomme ;
Crème de potiron aux marrons et julienne de magret de canard séché ;
Filet mignon de porc en médaillons aux pruneaux, sauce à l'armagnac, gratin aux cèpes ;
Forêt noire revisitée

lundi 27

Midi au Gastronomique

Formule buffet Terre et Mer à 14,50 €
(verre de vin inclus et café)

Les entrées : Taboulé de quinoa aux agrumes et crevettes roses / Salade de lentilles vertes vinaigrette aux coquillages / Crudités / Saumon fumé ou mariné, blinis, crème acidulée ;
Marmite du pêcheur au pommeau, Pomme de terre juste écrasée et ragoût de coquillages ;
Les desserts

Nos restaurants

Notre Brasserie midi : Accueil des clients entre 12h15 et 12h30. La réservation n'est pas obligatoire, mais fortement conseillée.

Notre Restaurant Gastronomique le midi : Accueil des clients entre 12h15 et 12h30. Réservation nécessaire (sauf indication contraire, menu fixe à

18,90 €, avec assortiment de fromages, pâtisserie du jour, hors boissons).

Notre Restaurant Gastronomique le soir : Accueil des clients entre 19h30 et 19h45. Réservation nécessaire (sauf indication contraire, menu fixe à 27,90 €, avec assortiment de fromages, pâtisserie du jour, hors boissons).

Règlement en espèces, chèque ou CB.

mardi 28

Midi en Brasserie

Menu « Région Bourgogne-Franche-Comté » à 11,90 €
verre de vin et café compris

Œuf meurette à la Bourguignonne / Gougères aux escargots, craquelin au persil et ail ;
Saucisse de Morteau et cancoillotte, gratin de pommes de terre / Carré de porc poêlé en croûte de comté, ragoût de légumes ;
Mille feuilles

mardi 28

En Soirée

Menu découverte à 27,90 €
avec assortiment de fromages, pâtisserie du jour, hors boisson

Au diapason des grands chefs

Le défi est lancé, les étudiants de BTS s'approprient les grandes recettes de la gastronomie française

mercredi 29

Midi en Brasserie

*Formule entrée plat dessert café : 9,90€ *
Entrée à la carte : 4,9€ / Plat à la carte : 5,5€ / dessert à la carte : 2,5€ / Les portions sont limitées en nombre.*

Brasserie l'Ambassade d'Auvergne

Gougères au lard et Saint Nectaire* / Profiteroles d'escargot jus d'herbes et persil racine / Croquants de pieds de cochon, champignons et noisettes ;
Filet mignon de porc grillé à la moutarde de Charroux* / Choux farci au saumon, jus de crustacés / Carré de porc en croûte de cèpes ;
Dessert du jour*

mercredi 29

Midi au Gastronomique

Mise en bouche ;

Cylindre de mignon de porc "gravlax", betteraves blanches et tuile séchée ;
Le porc en deux services : L'épaule confite sur un cappuccino de racines et royale aux trompettes, Le carré poêlé et son risotto de sarrasin au vin de noix, émulsion au lait de brebis ;
Tiramisu aux châtaignes et Amaretto, panneton aux fruits secs et citron confit

mercredi 29

En Soirée

Afterwork en cocktail dînatoire
(21,50 € par personne)

Accueil des clients exceptionnellement à partir de 18h30

Diverses pièces salées et sucrées
Trois cocktails avec ou sans alcool compris

jeudi 30

Midi en Brasserie

Menu d'examen

Détails non communiqués

Formule à 16 € kir, vin et café compris

Tables de 2 et de 4 couverts seulement

jeudi 30

Midi au Gastronomique

Restaurant fermé ce jour

(examen)

jeudi 30

En Soirée

Soirée Champagne

Menu à 42,50€ boissons comprises
Les mises en bouche Champenoises ;
Fine tartelette de boudin blanc de Rethel et confit d'échalotes grises au vinaigre de Reims, Petit pâté chaud de Reims au canard, Crème de lentilles de Champagne et écrevisses ;
Dos de Sandre en croustillant de jambon des Ardennes et chou, Morilles et navets boulette de Bussy, Ratafia de Champagne ;
Pause glacée champenoise, marc et éclats de biscuit rose de Reims ;
Comme un lièvre à la Royale au vin de Bouzy ;
Langres à la truffe noire, herbes et pousses ;
Panacotta de Chaource et marc de Champagne, Biscuit inversé cacao et gelée de Prunes, sorbet et émulsion champagne rosé, Mignardises

vendredi 31

Midi au Gastronomique

Viva Espagna !

Poêlée de chipirons et coquillages piperade à l'espagnole, crème d'étrilles à la cardamome verte, copeaux de jambon ibérique, pluches de coriandre ;
Parillada de daurade et volaille, crumble croustillant au chorizo, condiment piquillos, tortilla de courgette au safran et purée de carottes ;
Duo de fromages ;
Larme en chocolat mousse à l'orange crumble de Mantecados, carpaccio d'orange, churros en cornet à « pintcher »

Ce document est distribué à titre d'information.

Les menus définitifs, ainsi que les tarifs, peuvent varier en fonction des arrivages de marchandises et des contraintes pédagogiques.

Réservations en ligne 24h/24h. Standard téléphonique ouvert du lundi au vendredi, en période scolaire, de 11h à 14h (mercredi jusqu'à 13h).

Nouveauté 2019 : Les prévisions d'ouverture, les menus, ainsi que les disponibilités (mises à jour quotidiennement) sont disponibles sur notre calendrier en ligne à l'adresse suivante :

 <http://menus.lyceedechamalieres.fr>



Prévisions de menus

Semaine 06

Du 3 au 7 février 2020

Lycée de Chamalières

06

lundi 3

Midi en Brasserie

Menu Contemporain à 11,90 €
verre de vin et café compris

Mini Tartare de saumon aux agrumes,
Chantilly au safran et éclats de tuiles de
sésame ;
Raviole de crabes, Coulis d'étrilles
émulsionné à la citronnelle ;
Demi-Magret de canard rôti sauce
mangue, Légumes frits, gélifiés et en
purée ;
Tarte au Citron Meringuée

lundi 3

Midi au Gastronomique

Restaurant fermé
ce jour

(séance pédagogique)

Nos restaurants

Notre Brasserie midi : Accueil des clients entre 12h15 et 12h30. La réservation n'est pas obligatoire, mais fortement conseillée.

Notre Restaurant Gastronomique le midi : Accueil des clients entre 12h15 et 12h30. Réservation nécessaire (sauf indication contraire, menu fixe à 18,90 €, avec assortiment de fromages, pâtisserie du jour, hors boissons).

Notre Restaurant Gastronomique le soir : Accueil des clients entre 19h30 et 19h45. Réservation nécessaire (sauf indication contraire, menu fixe à 27,90 €, avec assortiment de fromages, pâtisserie du jour, hors boissons).

Règlement en espèces, chèque ou CB.

mardi 4

Midi en Brasserie

Menu « Région Bourgogne-Franche-Comté » à 11,90 €
verre de vin et café compris

Œuf meurette à la Bourguignonne /
Gougères aux escargots, craquelin au
persil et ail ;
Saucisse de Morteau et cancoillotte,
gratin de pommes de terre / Carré de
porc poêlé en croûte de comté, ragoût
de légumes ;
Mille feuilles

mardi 4

En Soirée

Une soirée en Bourgogne

Crème de grenouilles et son écume de
lait au cresson ;
Œuf parfait revisité façon meurette et
comté, Mouillettes ;
Traditionnel boeuf bourguignon, Gratin
de pomme de terre au soumaintrain,
Pommes caramélisées ;
Poire pochée belle-dijonnaise dans sa
tuile moelleuse, Mini cake aux marrons,
Financier au cassis

mercredi 5

Midi en Brasserie

Restaurant fermé
ce jour à la clientèle individuelle

(banquet)

mercredi 5

Midi au Gastronomique

Mise en bouche ;
Ravioles de St Jacques au jambon
d'Auvergne, crème butternut, émulsion
crémeuse à l'huile de noix ;
Carré de porc fermier "Margaridou",
tartelette de légumes d'hiver,
Macaire de panais ;
Baba "cool" flambé, ananas

mercredi 5

En Soirée

Repas servi avec la participation de Joseph
DESSERPRIX, Directeur de restaurant
l'Abeille-Shangri-La Paris

Carotte au vinaigre de thym, crème de
confiture de lait, éclat de brioche
croustillante ;
Lotte et seiche comme une bouillabaisse,
mouseline et copeaux de fenouil ;
Filet de chevreuil saisi au poivre de Sichuan,
gnocchis de butternut, salade de noix
rutabaga, sauce Poivrade ;
Farandole de fromages et ses gourmandises ;
Tartelette crémeux noix de pécan yuzu, ananas
flambé pistache

jeudi 6

Midi en Brasserie

Menu d'examen
Détails non communiqués

Formule à 16 € kir,
vin et café compris

Tables de 2 et de 4 couverts
seulement

jeudi 6

Midi au Gastronomique

Restaurant fermé
ce jour

(examen)

jeudi 6

En Soirée

Mise en bouche ;
Dos de cabillaud au lard au vin jaune,
Sarrasin dit Kasha façon risotto au
comté, Morilles et oseille ;
Magret de canard sautés, purée fumée et
coing laque au jus de canard et soja, Jus
de betteraves crapaudine ;
Les agrumes en trois textures, La
meringue et le Yuzu, Mignardises

vendredi 7

Midi au Gastronomique

Italie

Raviolo ricotta et basilic, tartare de
tomate à la coriandre et citron confit,
coulis de roquette au citron vert ;
Le jambon de Parme et la gamba en
croûte dorée, risotto aux petits pois et
jus de viande ;
Le suprême de poulet cuit à basse
température aux noisettes torréfiées,
émulsion de coquillages au basilic,
Déclinaison de Conchiglioni, râpé de
parmesan ;
Tiramisu aux agrumes et gelée de
limoncello, caviar balsamique, Panna
cotta pistache framboise

Ce document est distribué à titre d'information.

Les menus définitifs, ainsi que les tarifs, peuvent varier en fonction des arrivages de marchandises et des contraintes pédagogiques.

Réservations en ligne 24h/24h. Standard téléphonique ouvert du lundi au vendredi, en période scolaire, de 11h à 14h (mercredi jusqu'à 13h).

Nouveauté 2019 : Les prévisions d'ouverture, les menus, ainsi que les disponibilités (mises à jour quotidiennement) sont disponibles sur notre calendrier en ligne à l'adresse suivante :

 <http://menus.lyceedechamalieres.fr>

