

Prévisions de menus

Semaine 11

Du 9 au 13 mars 2020

Lycée de Chamalières

11

lundi 9

Midi en Brasserie

Buffet déjeunatoire à 11,90 €
verre de vin et café compris

les entrées au buffet : Tarte salée au brocoli, saumon et fourme d'Ambert / Salade de lentilles aux lardons et tomates cerise et féta / Salade de pâtes à l'avocat, crevettes, basilic, olives noires / Salade chou blanc, émincée de volaille et suprêmes d'agrumes / Crème de petit pois au magret fumé ;
Le plat principal à table : Filet de poulet fermier farci au pesto sauce au Marsala, Risotto aux champignons ;
La farandole des desserts

lundi 9

Midi au Gastronomique

Formule "deux plats" à 12.50 €

(Entrée + Plat ou Plat + Dessert, un verre de vin et café compris)
Rillettes aux deux saumons au citron vert et batonnet de pomme granny, vinaigrette passion ;
Canon de lapin snacké dijonnaise & polenta gratinée et petits légumes ;
Petits choux craquelins praliné et éclat de nougatine noisettes ;

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 10

Midi en Brasserie

Restaurant fermé
ce jour

(opération en extérieur)

mardi 10

En Soirée

Menu dégustation en 7 services
à 42,50 € apéritif compris

Plats "signature" par Claude-Emmanuel ROBIN (Restaurant l'Allée des Vignes à Cajarc, ancien élève, un macaron Michelin)

Voir brochure spéciale

mercredi 11

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 11

Midi au Gastronomique

Mise en bouche ;
Les escargots croustillants, petits oignons et ail des ours, "Gargouillou" de pousses et jeunes légumes, jus de cosses gélifiées ;
Le carrelet poché dans un bouillon thai au miso, servi en théière, maki des barbes, émulsion wasabi ;
Macaronnade de fruits exotiques et épices, touche de vinaigrette passion et huile d'olive, sorbet pinà colada

mercredi 11

En Soirée

Soirée far West

Menu à 21.50 € (hors boissons)

Soupe de butternut
et Saint Jacques snackée ;
Côte de bœuf à l'os, sauce barbecue,
Pommes au four épicées ;
Brownie, finition en salle

jeudi 12

Midi en Brasserie

Restaurant fermé
ce jour

(élèves en stage)

jeudi 12

Midi au Gastronomique

Restaurant fermé
ce jour

(élèves en stage)

jeudi 12

En Soirée

Mise en bouche ;
Les escargots croustillants, petits oignons et ail des ours, « Gargouillou » de pousses, jeunes légumes et asperges,
Jus de cosses gélifiées ;
Le carré, la selle, l'épaule et le gigot d'agneau version 2020 ;
Gavottes croustillantes fourrées au Kalamansi, Caviar de fruits, sorbet et spouma ;
Mignardises

vendredi 13

Midi au Gastronomique

Restaurant fermé
ce jour

(séance pédagogique)

Ce document est distribué à titre d'information.

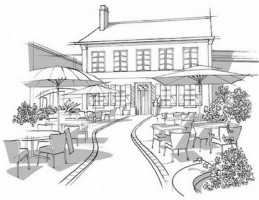
Les menus définitifs, ainsi que les tarifs, peuvent varier en fonction des arrivages de marchandises et des contraintes pédagogiques.

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>





bistronomie · gastronomie · vinothèque · expositions

l'Allée des Vignes

Evgenia et Claude-Emmanuel Robin

Lycée de Chamalières



Soirée du mardi 10 mars 2020

Les étudiants de BTS première année profiteront de l'expérience de Claude-Emmanuel ROBIN (Restaurant l'Allée des Vignes à Cajarç), ancien élève du lycée, devenu un chef reconnu avec son premier macaron au guide Michelin en 2019.

Menu dégustation en 7 services à 42,50 € apéritif compris **Plats "signature" par Claude-Emmanuel ROBIN**

Velours de Butternut sur Tartare de Noix de Saint-Jacques,
émulsion safranée

-

Foie gras poêlé à la poudre de petit Epeautre torréfié,
fine gelée de Safran du Quercy

-

Maquereau juste rôti sur pulpe d'Artichaut confit,
Sabayon de Coques au Beurre café safran

-

Veau cuit lentement au Romarin,
Risotto safrané façon "Cacio e Pepe"

-

Rocamadour sur Pain brioché, gemmes de Safran

-

Comme un Baba à l'Hydromel parfumé au Safran,
mousse de Mangue

-

Millefeuille craquelé entre Chocolat et Safran,
déclinaison autour de l'Agrume



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



Lycée hôtelier de Chamalières

Voie Romaine 63400 Chamalières

☎ 04.73.31.74.65

🌐 www.lyceedechamalieres.fr/reservation

lundi 16

Midi en Brasserie

Restaurant fermé
ce jour

(élèves en stage)

lundi 16

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 17

Midi en Brasserie

Menu « Ile de France » à 11,90 €
verre de vin et café compris

Bouchée à la reine, volaille et champignons de Paris / Salade de cresson et Brie de Meaux en blanc-manger ;
Galipette Angevine, ragout de légumes de saison / Pavé de saumon à la Vouvrillonne, purée Saint Germain et légumes ;
Paris-Brest

mardi 17

En Soirée

Effiloché de joue de boeuf, cacahuètes et nori ;
Crème d'héliantis au beurre noisette, oeufs parfait et miso ;
Canard, betterave et salsifi brûlé, jus réduit ;
Tartelette à la reine des prés et glace à la bière

mercredi 18

Midi en Brasserie

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

Rillettes de morue / Pressé de lapereau au foie gras ;
Rable de lapin farci / Cabillaud au jus d'herbes ;
Dessert du jour

mercredi 18

Midi au Gastronomique

Mise en bouche ;
Bonbon de volaille en croûte de pain de seigle, asperges vertes en texture variées, écume de Cantal ;
Le filet de volaille à l'ail de Billom, polenta torréfiée et légumes; jus corsé et crème d'ail ;
Entremets Régal à l'orange

mercredi 18

En Soirée

La croisière avec escales pour un tour du monde des saveurs

Départ du Mexique : Tartare Tex Mex et Guacamole ;
Escale 1 en Europe du Nord : Saint Jacques poêlées au caramel de betterave, purée de Céleri rave aux noisettes, tuiles de betterave ;
Escale 2 en Extrême Orient : Trilogie de saumon snacké, sauce soja, légumes wok aux saveurs thaï ;
Farandole de fromages et ses gourmandises ;
Retour dans les Caraïbes : Escalade exotique, Macaron café, Panacotta des îles

jeudi 19

Midi en Brasserie

Restaurant fermé
ce jour

(élèves en stage)

jeudi 19

Midi au Gastronomique

Restaurant fermé
ce jour

(élèves en stage)

jeudi 19

En Soirée

Mise en bouche ;
Smorrebrod de thon rouge et tourteau aux légumes confits, Chiboust d'avocats et asperges vertes, Crème glacée au Sésame noir ;
Le carré, la selle, l'épaule et le gigot d'agneau version 2020 ;
Le fraiser revisité version 2019 et crème glacée pistache, Mignardises

vendredi 20

Midi au Gastronomique

Restaurant fermé
ce jour

(séance pédagogique)

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>

