

Prévisions de menus

Semaine 09

Du 28 février au 4 mars 2022



Lycée de Chamalières



09

Midi en Brasserie

Restaurant fermé
exceptionnellement

(séance pédagogique)

Midi en Gastronomie

**Menu "de retour des pistes de ski
du Jura et de la Savoie"**

Tartine thème abondance et vin blanc
Savoie //
Truite et pulpe carotte,
Risotto crozet et Comté //
Suprême volaille pochée au vin du Jura et
morilles, émulsion tartiflette, chartreuse de
chou et trompette de la mort //
Entremet Flocon du Haut-Jura déstructuré,
griottines sur une ganache montée, tuiles
au cacao

Notre Brasserie le midi :

Accueil des clients à 12h.

Notre Restaurant Gastronomique le midi :

Accueil des clients à 12h15

Sauf indication contraire, menu fixe à 19,50 €, avec fromage, pâtisserie, hors boissons.

Notre Restaurant Gastronomique le soir :

Accueil des clients à 19h30. Sauf indication contraire, menu fixe à 28,50 €, avec fromage, pâtisserie, hors boissons.

Règlement possible en espèces, chèque ou carte bancaire.

Midi en Brasserie

**Menu Limousin-Périgord à 12,50 €
avec café et un verre de vin**

Tourin à l'ail / Salade périgourdine / Tarte fine aux pommes, boudin, pissenlit et noix //

Potée limousine / Confit de canard et Pommes sarladaises / Filet de perche sauté à la crème et au noix //

Flognarde aux pommes / Verrines de Pommes du Limousin caramélisées, glace

Midi en Gastronomie

Huître farcie, sabayon au safran //
Cou de canard farci au foie gras //
Entrecôte double sauce Bordelaise, pommes amandine, crème prise aux trois légumes //
Fromages d'ici et d'ailleurs //
Marignan pamplemousse

en Soirée

Balade autour de la Méditerranée

Antipasti (Panna Cota Parmesan, bouchée italienne, Conchiglioni farcies) //

Salade Grecque revisitée //

Zarzuela Espagnole //

Plateau de fromages //

Baklava déstructurée

Midi en Brasserie

Restaurant fermé
exceptionnellement

(élèves en stage)

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé
exceptionnellement

(élèves en stage)

en Soirée

Restaurant fermé
exceptionnellement

(séance pédagogique)

Midi en Brasserie

**Menu à 12,50 €
avec café et un verre de vin**

Tartine de jambon de Bayonne (Croûton, pimentos, jambon de Bayonne, tome Ossau Iraty) //

Ravioles de crabes, Coulis d'étrilles émulsionné à la citronnelle //

Filet de bar fumé au foin, beurre à l'estragon, risotto aux champignons et aubergines rôties //

Pâtisseries « mousse et siphon »

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé
exceptionnellement

(séance pédagogique)

en Soirée

Le bar entier et en filet servie avec un bouillon Dashi, Maki des barbes, émulsion Wasabi //

Carré et côtes de veau rôti

à l'ail noir et lard colonnata,

Crème de sésame noir et blé fumé //

Gavottes croustillantes fourrées au Kalamensi,

Caviar de fruits, sorbet et spouma

Midi en Brasserie

**Menu à 10,50 €
avec café et un verre de vin**

Quiche à l'auvergnate et sa petite salade verte //

Blanquette de veau traditionnelle, riz pilaf et endive braisée //
Ile flottante ou salade de fruits

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé
exceptionnellement

(séance pédagogique)

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

Réservations en ligne 24h/24h.

Standard téléphonique ouvert en période scolaire, du lundi au vendredi de 11h à 13h.

Les prévisions d'ouverture, les menus, ainsi que les disponibilités sont consultables sur notre calendrier en ligne à l'adresse suivante :

<http://menus.lyceedechamalières.fr>



Lycée hôtelier de Chamalières
Voie Romaine 63400 Chamalières
Tel. : 04.73.31.74.65

www.lyceedechamalières.fr/reservation





Midi en Brasserie

Restaurant fermé
exceptionnellement

(séance pédagogique)

Midi en Gastronomie

Menu « Fusion food »

Sucette d'escargot au piquillos
en kadaïf, pesto de roquette //
Paëlla crémeuse et croustillante aux
accents Scandinave //
Caille laquée en medjants de fruits secs,
nem de choucroute au magret séché,
pak choï //
Travail autour du fromage //
Biscuit chocolat et crème citron, mousse
chocolat au gingembre, crème citronnelle

Notre Brasserie le midi :

Accueil des clients à 12h.

Notre Restaurant Gastronomique le midi :

Accueil des clients à 12h15

Sauf indication contraire, menu fixe à 19,50 €, avec fromage, pâtisserie, hors boissons.

Notre Restaurant Gastronomique le soir :

Accueil des clients à 19h30. Sauf indication contraire, menu fixe à 28,50 €, avec fromage, pâtisserie, hors boissons.

Règlement possible en espèces, chèque ou carte bancaire.

lundi 7

Midi en Brasserie

Menu Alsace à 12,50 € avec café et un verre de vin

Flammekueche / Mousseline de sandre
au Riesling / Salade alsacienne //
Choucroute paysanne / Choucroute de
poissons //
Tarte alsacienne aux mirabelles

Midi en Gastronomie

Amuse bouche
Bisque de crabe vert, raviole de
champignons //
Gardiane provençale, endive et laitue
braisée aux agrumes //
Fromages d'ici et d'ailleurs //
Petits choux amandes aux pommes,
crème glacée aux châtaignes

en Soirée

Restaurant fermé
exceptionnellement

(séance pédagogique)

mardi 8

Midi en Brasserie

Restaurant fermé
exceptionnellement

(élèves en stage)

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé
exceptionnellement

(élèves en stage)

en Soirée

Restaurant fermé
exceptionnellement

(séance pédagogique)

mercredi 9

Midi en Brasserie

Menu à 12,50 € avec café et un verre de vin

Cornet d'acras de patate et patate douce
aux herbes ketchup aux épices /
Box de queues de crevettes marinées
risotto de lentilles corail et vinaigrette
crustacés //
Tacos de volaille fumée en mini bol, sauce
au bleu et potatoes //
Croustillant noisette et chocolat, glace
vanille

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé
exceptionnellement

(séance pédagogique)

en Soirée

Menu à choix (selon disponibilité)

Royale et crème d'asperges blanches Asperges
vertes sautées et croustillant de morilles Jaunes
d'œuf Bio de chez Léa fumé au romarin /
Œuf bio de chez Léa, mollet et frit en croûte de pain
de campagne, Asperges vertes en textures variées,
écume de Cantal //
Veau des Monts du Velay piqué à l'ail noir Polenta
torréfiée et légumes Jus corsé et crème d'ail /
Suprême de volaille confit au beurre d'ail Asperges
vertes et daïkon //
Fondant coco, cœur coulant passion Gel d'agrumes
et pousses Crème glacée coco

jeudi 10

Midi en Brasserie

Menu à 10,50 € avec café et un verre de vin

Quiche à l'auvergnate et sa petite
salade verte //
Blanquette de veau traditionnelle,
riz pilaf et endive braisée //
Ile flottante ou salade de fruits

En soirée

Menu Bretagne à 33 € hors boissons

Fruits de mer //
Dos de cabillaud à la salamandre,
émulsion à la noisette, purée de chou-fleur
et galette de sarrasin en turban //
Fromages //
Tarte pomme en feuillettes au gingembre sur
un sablé Breton, chantilly vanille, glace au
caramel beurre salé

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

Réservations en ligne 24h/24h.

Standard téléphonique ouvert en période scolaire, du lundi au vendredi de 11h à 13h.

Les prévisions d'ouverture, les menus, ainsi que les disponibilités sont consultables sur notre calendrier en ligne à l'adresse suivante :

<http://menus.lyceedechamalières.fr>

vendredi 11

