

### Midi en Brasserie

#### Menu de Noël à 22.50 € avec coupe de Champagne

Apéritif surprise et ses feuilletés de Noël autour du saumon fumé // Escalope de foie gras sautée au vinaigre de cidre safrané, Le panais crémeux en bouillon fumé et pickles, Herbes et feuilles du moment // Suprême de pintade farci aux morilles Sauce au Savagnin, Sarrasin dit Kasha // Bûche forêt noire, compotée de griottines aux quatre épices

### Midi en Gastronomie

#### Menu de Noël à 27.50 € avec coupe de Champagne

Le canard et orange sanguine, sablé muesli et confit de canard aux châtaignes // Bœuf et Pomme Agria : Filet de bœuf comme « Rossini », Pomme Canto Merlo et jus corsé truffé // Fromages de notre terroir français // Bûchette choco mandarine, crème pistachée, émulsion de citron vert

#### 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 18,90 €, avec fromage, pâtisserie, hors boissons.

#### Notre Restaurant Gastronomique le soir :

Accueil des clients à 19h30. Sauf indication contraire, menu fixe à 27,90 €, avec fromage, pâtisserie, hors boissons.

**Règlement possible en espèces, chèque ou carte bancaire.**

lundi 6

### Midi en Brasserie

Restaurant fermé exceptionnellement  
(élèves en stage)

### Midi en Gastronomie

Restaurant fermé exceptionnellement  
(élèves en stage)

### en Soirée

#### Un repas festif avant les fêtes à 40 € avec coupe de Champagne

Variation autour du saumon fumé // Velouté de potimarron et dés de foie gras sautés, Chips de légumes // Risotto et sa demi queue de homard rôtie, Espuma de crustacés // Fricassée de volaille fermière, Flan de cépes et poêlée de légumes frais // Bûche poire chocolat, Crème anglaise au caramel, Tuile croustillante et ananas frais flambé

mardi 7

### Midi en Brasserie

#### Menu de Noël à 22.50 € avec coupe de Champagne

Mise en bouche // Mousseline de gambas & médaillon de lotte à l'américaine // Jambonnette de volaille farci aux cépes et sa garniture // Fromage // Dessert de Noël

### Midi en Gastronomie

#### Menu de Noël à 27.50 € avec coupe de Champagne

Huître chaude gratinée au Champagne // Duo de foie gras et son chutney de figues // Filet de bœuf Wellington // Nos fromages d'ici et d'ailleurs // Surprise sucrée

### en Soirée

#### Menu gourmand avant Noël à 27,90€ avec coupe de Champagne

Pain perdu et foie gras « poêlé » aux fruits rouges // Noix de St Jacques snackées sur une compotée de pommes // Tournedos de canard rôti sauce au poivre vert // Fromages de nos terroirs // Dessert de Noël

mercredi 8

### Midi en Brasserie

#### Menu de Noël à 22.50 € avec coupe de Champagne

Foie gras poêlé coings et pommes, caramel d'épices, tuile salée // Filet de bar en croûte de pistache, mousseline de butternut et champignons // Pigeon rôti au genièvre, gâteau de sarrasin, châtaignes et légumes oubliés // Sphère chocolat mangue-passion sur un sablé croustillant

### Midi en Gastronomie

Restaurant fermé exceptionnellement  
(séance pédagogique)

### en Soirée

#### Menu de Noël à 60 € hors boissons

La St Jacques en quatre déclinaisons // Dans l'idée d'une sangria hivernale, le foie gras de Limagne au vin rouge et épices, biscuit Grand Marnier, Condiment orange, gels citron, des herbes, des fleurs, pickles // Langoustines rôties, ravioli d'huîtres, légumes d'hiver, Emulsion au champagne, pointe de caviar d'Aquitaine // Emotion glacée : Betteraves crapaudine et pommes acidulées, Sponge cake et pipette de calvados // La tourte chaude de perdreau, le suprême basse température, Légumes d'hiver confits au jus de carcasses // Brillat Savarin à la Truffe noire, 100% seigle de chez Pierre Nury // Le « Choc-Exotic » chocolat noir, textures variées : banane, mangue et fruit de la passion

jeudi 9

### Midi en Brasserie

#### Menu de Noël à 14.50 € avec coupe de Champagne

Velouté de Potiron, quenelle de foie gras // Dos de cabillaud en croûte, assortiment de légumes anciens // Dessert de Noël

### 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>

vendredi 10

# Prévisions de menus

Semaine 50

Du 13 au 17 décembre 2021

# Lycée de Chamalières

# 50

## Midi en Brasserie

Restaurant fermé  
exceptionnellement

(séance pédagogique)

## Midi en Gastronomie

**Menu de Noël à 27.50 €  
avec coupe de Champagne**

Cromesquis truffé au paleron, chutney de  
figues au Banyuls //  
Assiette Scandinave //  
Chou farci de gibier, canette et foie gras,  
bouillon de betterave //  
Plateau de Fromages //  
Pomme verte et praliné, Biscuit moelleux  
amande, crèmeux praliné, mousse Ivoire,  
guimauve et vinaigrette pomme verte

**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 18,90 €, avec fromage, pâtisserie, hors boissons.

**Notre Restaurant Gastronomique le soir :**

Accueil des clients à 19h30. Sauf indication contraire, menu fixe à 27,90 €, avec fromage, pâtisserie, hors boissons.

**Règlement possible en espèces, chèque ou carte bancaire.**

## Midi en Brasserie

Restaurant fermé  
exceptionnellement

(élèves en stage)

## Midi en Gastronomie

Restaurant fermé  
exceptionnellement

(élèves en stage)

## en Soirée

**Un repas de Noël avant Noël à 40 €  
avec une flûte de Champagne**

Pour accompagner la flûte de champagne à l'apéritif :  
Un croustillant d'escargot au chèvre et crème d'ail //  
Médaille de langouste à la vanille, mousseline de  
crabe, fondue de fenouil et chips de patate douce //  
Pigeon fumé au foie gras cuit juste température, jus  
réduit façon venaison, Croustillant de pomme de terre  
aux morilles, quelques carottes multicolores //  
Fromages de nos terroirs //  
Déclinaison autour de la châtaigne et de la clémentine

## Midi en Brasserie

**Menu de Noël à 22.50 €  
avec coupe de Champagne**

Mise en bouche //  
Mousseline de gambas & médaillon de  
lotte à l'américaine //  
Râble de lapin farci aux cèpes et sa  
garniture //  
Assortiment de fromages //  
Dessert de Noël

## Midi en Gastronomie

**Menu de Noël à 27.50 €  
avec coupe de Champagne**

Huître chaude gratinée au Champagne //  
Duo de foie gras et son chutney de figues //  
Filet de bœuf Wellington //  
Nos fromages d'ici et d'ailleurs //  
Surprise sucrée

## en Soirée

**Menu gourmand avant Noël à 27,90€  
avec coupe de Champagne**

Pain perdu et foie gras « poêlé » aux fruits rouges //  
Noix de St Jacques snackées sur une compotée de  
pommes //  
Tournedos de canard rôti sauce au poivre vert //  
Fromages de nos terroirs //  
Dessert de Noël

## Midi en Brasserie

**Repas de Noël à 22,50 €  
avec coupe de Champagne**

Amuse bouche //  
Velouté de panais à la vanille, petits  
croûtons au beurre salé et crispy de canard  
et chantilly fumée au chèvre //  
Mignon de veau comme un Rossini, risotto  
aux cèpes //  
Sphère mangue/passion

## Midi en Gastronomie

Restaurant fermé  
exceptionnellement

(séance pédagogique)

## en Soirée

**Menu de Noël à 60 € hors boissons**

La St Jacques en quatre déclinaisons //  
Dans l'idée d'une sangria hivernale, le foie gras de Limagne  
au vin rouge et épices, biscuit Grand Marnier, Condiment  
orange, gels citron, des herbes, des fleurs, pickles //  
Langoustines rôties, ravioli d'huitres, légumes d'hiver,  
Emulsion au champagne, pointe de caviar d'Aquitaine //  
Emotion glacée : Betteraves crapaudine et pommes  
acidulées, Sponge cake et pipette de calvados //  
La tourte chaude de perdreau, le suprême basse  
température, Légumes d'hiver confits au jus de carcasses //  
Brillat Savarin à la Truffe noire,  
100% seigle de chez Pierre Nury //  
Le « Choc-Exotic » chocolat noir, textures variées : banane,  
mangue et fruit de la passion

## Midi en Brasserie

Restaurant fermé  
exceptionnellement

(nettoyages)

## Midi en Gastronomie

Restaurant fermé  
exceptionnellement

(nettoyages)

**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>