

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'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

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>

