



Midi en Brasserie

Restaurant fermé
exceptionnellement

(déjeuner
Académie Nationale de Cuisine)

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé
exceptionnellement

(déjeuner
Académie Nationale de Cuisine)

C'est nouveau ! Le logo ☒ indique que les services du jour seront ouverts à la réservation à partir de la date indiquée.

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 10h30 à 14h (13h le mercredi).

Les prévisions d'ouverture, les menus, ainsi que les disponibilités sont consultables sur :
<http://menus.lyceedechamalières.fr>

Lundi 13
☒ 20 février

Mardi 14
☒ 21 février

à Midi

Restaurants fermés
exceptionnellement

(stage en entreprise)

en Soirée



Soirée caritative "Kiwanis l'Auvergne pour un enfant" à 50 € tout compris (chèque à la réservation à l'ordre de Kiwanis)

Mini burger à l'andouillette et à la carotte, Verrine de volaille et pommes chantilly au cidre, Moules à la Normande panée •

Tarte fine à l'oignon doux acidulé, Saint Jacques snackées, neufchâtel fondant, copeaux de choux variés, tuile à l'encre •

Filet de veau cuit juste température, sauce crème d'Isigny aux morilles, pommes râtées rôties et petits légumes •

Sur un sablé à l'amande torréfiée, crémeux à la pomme verte et calvados, tuile croustillante



Mercredi 15
☒ 22 février

Midi en Brasserie

Menu Bistrot "Espagne, Portugal" à 18 €, verre de vin et café compris

Gaspacho Andalou / Beignets de morue / Huevos à la Manchega •
Viande de porc à l'Alentejana / Fideua Valencianna •
Pastel de nata / Crème catalane

Midi en Gastronomie

Menu à 27,50 €, hors boissons
Mise en bouche •

Montgolfière de consommé brunoise •
Caneton au champagne, mousseline fréneuse, pommes Anna •
Fromages et ses accompagnements •
Pomme Moscovite, biscuit glacé Cézarine

en Soirée

Restaurant fermé
exceptionnellement

(stage en entreprise)

Jeudi 16
☒ 23 février

Midi en Brasserie

Restaurant fermé
exceptionnellement

(stage en entreprise)

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé
exceptionnellement

(stage en entreprise)

en Soirée

Menu à 34,50 €, hors boissons
Mise en bouche •

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

Vendredi 17
☒ 24 février

Midi en Brasserie

Menu Bistrot à 15 €, café compris
Œuf croustillant

en meurette d'escargots •
Blanquette d'agneau au curry et coco,
Boullgour madras, endives braisées /
Contrefilet rôti, jus court au thym,
Pommes boulangères, carottes et
courgettes glacées •
Dessert du jour

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé
exceptionnellement

(stage en entreprise)

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 21,50 €, avec fromage ou mise en bouche, pâtisserie, hors boissons.

Notre Restaurant Gastronomique le soir :
Accueil des clients à 19h30. Sauf indication contraire, menu fixe à 30 €, avec fromage, pâtisserie, hors boissons.

Règlement possible en espèces, chèque ou carte bancaire.

