

Prévisions de menus

Semaine 10

Du 4 au 8 mars 2024



10

Lundi 4

ouverture le 29 janv.

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Menu « Voyage dans les îles » à 27,50 € hors boissons

Croquettes de crabes •
Crevettes marinées et snackées, velouté coco, guacamole et mangue en chutney •
Le pavé de lieu jaune cuit à basse température, Cannellonis de poisson au combava, rougail de tomates, patate douce et sauce soja •
Gros macaron moelleux à la mousse pina-colada, finger d'ananas caramélisés, Crème brûlée vanille, mousse chocolat blanc coco, gelée passion

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 14h (13h le mercredi).

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

Mardi 5

ouverture le 30 janv.

Midi en Brasserie

Formule brasserie à 15 € Nord Pas de Calais

Welsh / Tarte au Maroilles •
Carbonnade Flamande /
Waterzoï de poulet •
Abricots flambés au Gin, émietté de spéculoos

Midi en Gastronomie

Menu « Bourgogne » à 25,80 € hors boissons

Bonbon d'escargot •
Pochouse bourguignonne •
Quasi de veau cuit en cocotte lutée, navets façon Anna, légumes braisés •
Sélection de nos terroirs •
Délicieux aux fruits rouges

En soirée

Menu « Carnaval de Venise » à 35 € apéritifs inclus

Espuma de gorgonzola •
Raviole d'aubergines et scampi, infusion de crustacés •
Sur un risotto nerone à l'encre de seiche, un filet de bar en croûte de basilic, mêli-méli de légumes primeurs •
Fromage travaillé à la méridionale •
Le tiramisu en forme de grain de café, glace stracciatella

Mercredi 6

ouverture le 31 janv.

Midi en Brasserie

Formule brasserie à 15 €

Crème prise de foie gras au porto, tuile de pain et petits légumes confits / Ravioles de carottes et haddock, jus réduits au cumin •
Noix de veau en croûte de paprika, déclinaison de courge et orange / Carpe façon Chambord, quenelle au persil, betterave et choux Bruxelles •
Dessert du Chef

Midi en Gastronomie

Menu « Influence auvergnate » à 40 € hors boissons

Ombre Chevalier à juste température, mousse de chèvre frais au citron, gingembre, poireau rôti et brioche perdu à l'ail •
Duo de filet de bœuf forestier et paleron au vin de Chanturgue, écrasé de butternut, échalotes confites et fleur de pomme de terre « bleu d'Auvergne » •
Piquenchagne revisité aux poires, crème glacé au lait d'amande

En soirée

Menu « Viva Italia » à 34,50 € hors boissons

Alternance légumes confits, mozzarella, pesto de basilic •
Gnocchi au charbon végétal, jaune d'œuf et saucisse fumée •
Pavé de cabillaud aux coquillages, fregola sarda, olives taggiasche, artichaut et ail confit •
Sablé, crèmeux citron et meringue, au poivre de timut et sorbet

Jeudi 7

ouverture le 1^{er} fév.

Midi en Brasserie

Formule brasserie à 18 €

Velouté et crème prise aux champignons, chips de pomme de terre •
Duo d'agneau, farci et en ravioles, fondu de poireau, jus court à la betterave •
Buffet de desserts

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

En soirée

Menu « Entre Mer et Terre » à 37,50 € hors boissons

Mise en bouche •
Le bar servi avec un bouillon d'asperges, Pouponnette des barbes à la poudre d'orange, Emulsion de coquillages •
Filet et épaule d'agneau confite « Margaridou » Cèpes – Ris d'agneau •
Tartelette de légumes au vieux Cantal •
Yuzu en variation, sorbet sudachi, Pâte sucrée vanille, dacquoise noisettes Yuzu, Némalaka Inspiration Yuzu crèmeux noisette Mousse cheese cream Yuzu, gel

Vendredi 8

ouverture le 2 fév.

Midi en Brasserie

Formule brasserie à 15 €

Galette bretonne à l'andouille de Guémené, crème de moutarde •
Filet de limande au cidre, crème de poireaux Pomme à l'anglaise, tombée de fenouil / Blanquette de veau au curry et coco Garniture à l'ancienne - riz Madras •
Pommes flambées au calvados, caramel beurre salé et émietté de palet breton

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

**Notre Brasserie le midi :
Accueil des clients à 12h.**

**Notre Restaurant Gastronomique le midi :
Accueil des clients à 12h15.** Sauf indication contraire, menu fixe avec fromage ou mise en bouche, pâtisserie, hors boissons.

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

Règlement possible en espèces, chèque ou carte bancaire.

