

Prévisions de menus

Semaine 51

Du 16 au 20 décembre 2024



51

Lundi 16
ouverture le 25 nov.

Midi en Brasserie

**Menu « En attendant Noël »
à 25 € avec flûte de Champagne**
Crème de volaille aux champignons,
Écume de lait •
Dos de saumon rôti et son risotto au
parmesan sauce à l'oseille •
Assiette de fromages •
Bûche chocolat marron, crème anglaise

Midi en Gastronomie

**Menu « En attendant Noël »
à 34,50 € avec flûte de Champagne**
Consommé de homard au lait de coco •
Le foie gras dans tous ses états : en pastilla
croustillante, en crème brûlée, en escalope
façon crumble caramel de mangue •
Dodine de volaille du bourbonnais et ris de
veau braisé sauce aux morilles, Écrasé de
pommes de terre truffées,
chips de patates douces •
Bûchette choco mandarine, crème pistache,
émulsion de citron vert

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.

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, avec 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 CB.

Mardi 17
ouverture le 26 nov.

Midi en Brasserie

**Menu de Noël à 25 €
(apéritif Champagne ou cocktail
sans alcool, café compris)**
Gelée de langoustines et mousse de
choux fleur à la ciboulette •
Pressé de foie gras et pied de
cochon au vin de Coréant •
Selle d'agneau roulée, cresson
verveine et pommes château •
Assiette de fromages •
Bûche velours praliné fruits secs,
insert crème brûlée

Midi en Brasserie « Marmiton »

**Menu de Noël à 25 €
(apéritif Champagne ou cocktail
sans alcool, café compris)**
Mise en bouche •
Langoustine aux agrumes,
velouté de cresson
et crème fouettée au timut •
Pigeonneau farci au foie gras,
mousseline de céleri, jus corsé à la
fève de Tonka •
Entremet cappuccino

Midi en Gastronomie

**Menu de Noël à 34,50 €
Flûte de Champagne et café
compris**
Médallion de foie gras et
langoustine •
Déclinaison de poissons
marinés ou fumés, condiments
et pickles •
Filet de bœuf Wellington •
Fromages de nos régions •
Dessert entre chocolat et fruits
exotiques

En soirée

Menu de Noël à 42,50 € (apéritif inclus)
Blinis d'un gravlax de saumon mariné,
crème d'aneth •
Noix de St Jacques au lard, potimarron et girolles
Écume de pain torréfié et huile de noix •
Magret et foie gras de canard rôtis, fruits et légumes
d'hiver, condiment agrumes poivre •
Fromages •
Entremets Tifanies, Poires spéculoos

Mercredi 18
ouverture le 27 nov.

Midi en Brasserie

Restaurant fermé

Merci de votre compréhension

Midi en Brasserie « Marmiton »

Restaurant fermé

Merci de votre compréhension

En soirée

Menu de Noël à 40 € (apéritif inclus)
Escalope de foie gras poêlé,
rhubarbe et pain perdu au pavot •
Noix de St Jacques snackées, compotée de granny
au safran, beurre émulsionné de cidre •
Tournedos de canard sauce au poivre vert,
Poêlée de légumes du moment,
Pomme Duchesse aux champignons •
Plateau de Fromages •
Bûche de Noël

Jeudi 19
ouverture le 28 nov.

Midi en Brasserie

**Menu de Noël à 25 €,
flûte de Champagne offerte**
Velouté de potimarron
à l'huile de truffes blanches,
pétoncles snackées et petits croûtons à l'ail •
Mignon de porc juste température
comme un Rossini, risotto aux cèpes •
Souvenir Toscan

En soirée



Dîner « Prestige de Noël » à 65 € hors boissons
La langoustine et l'huître en quatre déclinaisons •
Consommé de champignons à la Tanaisie,
Foie gras de Limagne poché puis sauté,
Petit épeautre et cèpes, Consommé en salle •
Civet de homard aux violettes de mer, Raviolo des pincés •
Le bœuf Wagyu de Kobe en deux services, Jus corsé •
Brillat Savarin à la Truffe noire, Seigle au levain naturel •
Orange et Safran, Pâte sablée praliné, biscuit moelleux noisettes,
Caramel et gel orange, guimauve mousseuse orange,
Crèmeux orange et safran, Sorbet orange et gel safran •
Chariot de mignardises de Noël

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 consultables
en ligne sur :

menus.lyceedechamalières.fr

Vendredi 20
ouverture le 29 nov.

Midi en Brasserie

**Menu de Noël à 25 €,
flûte de Champagne offerte**
Velouté de topinambour,
bonbon de foie gras en gelée de pain d'épices •
Carpaccio de St Jacques et Dorade à la vanille,
légumes crus marinés •
Cuisse de volaille braisée, ravioli sauté, salade
de coriandre et soja •
Bûche chocolat-caramel

Midi en Brasserie « Marmiton »



**Menu de Noël à 25 €,
flûte de Champagne offerte**
Huître en fine gelée,
émulsion iodée •
Douceur craquante aux lamelles de St Jacques
marinées, betterave et pousse •
Suprême de volaille fermière, farce fine aux
cèpes, jus court, espuma de maïs. Salsifis glacés
au jus d'orange et légumes d'autrefois •
Bûche chocolat-caramel

Midi en Gastronomie



Menu de Noël à 34,50 €, apéritif inclus
Gravlax de St Jacques, Voile de citron
Sautée et servie avec un consommé,
Thaï de langoustines •
Escalope de foie gras sautée, ravigoles de St Nectaire et
jambon, Le panais crémeux en bouillon fumé et croquant
Espuma de Cerfeuil tubéreux à la truffe •
Pigeon en deux cuissons : Le suprême base température
La cuisson en petite tourte chaude à l'épeautre,
Jus corsé et légumes •
Assiette de fromages •
Entremets Stella, sorbet griottes,
Coulis griottes aux épices douces

