

Lundi 22

ouverture le 9 sept.

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Menu Cuisine du Monde à 27.80 € (hors boisson)

Amuse-bouche : Bouchées de lieu jaune mariné et riz parfumé vinaigrette aux zestes d'agrumes //
Sachi- mi-cuit de saumon snacké au sésame, émulsion au wasabi et cracker au cheddar condiment chimichurri au saumon fumé //
Magret de canard au sautoir laqué sauce bigarade, frites de polenta et légumes thai //
Poire pochée au jasmin, dattes à la crème légère et de rose, Pulpe de grenade, macaron à la rose

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 23

ouverture le 9 sept.

Midi en Brasserie

Formule brasserie à 18 €, café compris

Légumes provençaux rafraîchis,
Œuf poché, Crumble aux olives, basilic frit /
Superposition de légumes confits et mozzarella, Bruschetta à la tapenade et jambon de Parme //
Joues de cochon confites, carottes en déclinaison, orange et coriandre fraîche /
Piquillos farcis à la brandade de cabillaud aux herbes et olives noires,
jus court à la sauge, quelques pousses //
Dessert du jour

Midi en Gastronomie

Menu Charentes à 25.80 € (hors boisson)

Velouté glacé de haricots mogettes au cognac, chip de jambon de pays //
Croustillant de chèvre de Mansle aux noix, mesclun à l'huile de noix //
Filet de bar rôti, quelques coquillages et légumes, écrasé de pomme de terre à la truffe de Charente, sauce au pineau //
Dessert surprise

En soirée

Menu Fusion Food à 34,50 € (hors boisson)

Gambas et caramel soja,
purée patate douce et coco //
Œuf parfait et Aoste, émulsion Burrata et Caponata sicilienne //
Pavé de boeuf, ail confit de Billom,
Jus d'os au laurier, panier automne //
Prédessert //
La poire, le chocolat et les cèpes,
Ganache et crumble chocolat, tuile châtaigne, crème cèpe

Mercredi 24

ouverture le 10 sept.

Midi en Brasserie

Formule Brasserie à 18 €, café compris

Tarte salée aux saveurs d'Auvergne et quelques endives aux noix /
Superposition de légumes confits et mozzarella, Bruschetta à la tapenade et jambon de Parme //
Estouffade de boeuf provençale au chorizo et fèves, riz coloré, gratin de haricots verts au chèvre / Rouget façon bouillabaisse, compotée de fenouil, aioli //
Pèle mêle entre la figue fraîche et rôtie aux douces saveurs florales, Namelaka à la fleur d'oranger, Crumble au miel

Midi en Brasserie « Marmiton »



Menu Brasserie à 11.90 € (hors boisson)

Préparation à l'examen
Tarte tatin miel courgette bourrata, pesto, roquette //
Cuisse de poulet braisé, légumes tajines et semoule, panisse //
Entremets aux fruits et glace au yaourt

En soirée

Menu gastronomique à 50 € (hors boisson)

Canapés : Petit sablé au parmesan et pastèque marinée / Origami de betterave //
Dans l'idée d'un poireau vinaigrette et haddock fumé.
Huile verte, mayonnaise acide, petits croûtons //
Entrée : Douceur de foie gras au coing et tuile de pain de seigle. Copeaux de châtaigne //
Plat : Ris de veau braisé, artichaut en différentes textures et travail de l'oignon. Jus corsé //
Plateau de fromages et son gel aux figues //
Pré-Dessert : Figue rôtie, crème vanille tonka, tuile et gel figue //
Dessert : La framboise et la meringue

Jeudi 25

ouverture le 10 sept

Midi en Brasserie

Formule Bistronomie à 18 €, café compris

Rillettes de saumon et saumon fumé aux pamplemousses, vinaigrette aux agrumes et sablé au cantal //
Petites brochettes de beignets de crevettes au chorizo, Emulsion wasabi, mesclun vinaigrette soja et pop-corn au curry / Dos de lieu jaune en croûte d'herbes, jus court de veau au vinaigre balsamique,
Penne crémeuse, ail courgette et ricotta //
Déclinaison de fruits rouges, crémeux à la vanille, crumble, sorbet framboise et éclats de tuiles.

En soirée



Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Réservations en ligne 24h/24h.

Standard téléphonique ouvert en période scolaire, du lundi au vendredi de 11h à 14h.

Les prévisions d'ouverture, les menus, ainsi que les disponibilités consultables en ligne sur :

menus.lyceedechamalières.fr

Légende :

/ indique un choix dans le menu

// indique un changement de plat

Vendredi 26

ouverture le 11 sept.

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Brasserie « Marmiton »



Menu Brasserie à 18 € verre de vin et café compris

Gaspacho de tomates,
granité de concombres pimenté //
Blanquette de volaille, spaghetti de courgettes et blettes glacées //
Tarte sablée aux fruits rouges

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

