

Prévisions de menus

Semaine 42

du 13 au 17 octobre 2025



42

Lundi 13

ouverture le 22 sept.

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Menu à 27.80 € (hors boisson)

Dans les terres et rivières d'Auvergne
Carotte au vinaigre de thym, crème de confiture de lait, éclat de brioche croustillante // Quenelle de truite cœur crémeux végétale, éclat de truite épinards chutney de canneberges, sauce façon genevoise, dips de polenta // Magret de la Limagne viennoise de cèpes, cuisse de canard confite et croustillante, foie gras snacké, croustilles aux champignons, crème de potimarron et étuvée de choux rouges // Entremets myrtilles fromage blanc et sablé aux noix, caramel au Birlou Muffin à la lentille et pommes façon tatin

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 14

ouverture le 23 sept.

Midi en Brasserie

Formule brasserie à 18 €, café compris

Salade de lentilles du Puy aux petits légumes croquants, Œuf coulant frit en croûte d'olive / Pounti auvergnat aux pois blonds et jeunes pousses, huile de noix // Grosse crevette rôtie à l'huile de chorizo, Bouillon aux saveurs de paella / Dodine de poulet farcie tomate confite, sauté basquaise, Gratin de pommes de terre à l'ail // Dessert du Jour

Midi en Gastronomie

Menu Sud-Ouest à 25.80 € (hors boisson)

Cappuccino de cèpes à l'huile de truffe // Foie gras de canard mi-cuit, chutney de figues et pain brioché // Magret de canard rôti, réduction de vin de Cahors, purée de patate douce et légumes glacés // Entremets Sweet Dulcey

En soirée

"Les trésors des bois" à 34.50 € (hors boisson)

Jaunes d'œufs marinés à l'huile de truffes, Pickles de pleurotes // Escalope de foie gras sautée, cèpes grillés purée de topinambours, tuile croustillante, Jus de volaille laqué // Dodines de volaille farcies aux morilles, fricassée de girolles et de blettes // Brillat-Savarin truffé // Vacherin Glacé des sous-bois à la châtaigne et passion

Mercredi 15

ouverture le 24 sept.

Midi en Brasserie

Formule Brasserie à 18 €, café compris

Légumes provençaux rafraîchis, œuf poché, julienne de jambon de Bayonne, tuile de tomate / Salade de lentilles du Puy aux petits légumes croquants œuf coulant frit en croûte d'olive // Dodine de poulet farcie tomate confite, sauté basquaise, Gratin de pommes de terre à l'ail / Piquillos farcis à la brandade de cabillaud aux herbes et olives noires, jus court à la sauge, quelques pousses / Filets de truite grenobloise Endives braisées, riz pilaf safrané // Rencontre du sudachi et du citron, sablé citron, meringue basilic pesto espuma sudachi / Le tout chocolat, praliné cacahuètes, gel piment d'Espelette et grué de cacao

Midi en Brasserie « Marmiton »



Menu Brasserie à 11.90 € hors boissons

Préparation à l'examen

Œuf poché, velouté champignon, girolles sautées // Suprême de caille / volaille farci, légumes de la jardinière revisités, risotto potimarron noisette jambon // Tartelette pommes (gelée, dès caramélisés, billes pochées), sorbet verveine

En soirée

Menu gastronomique à 50 € (hors boisson)

Canapés de Pana-Fritta et crémeux de champignons, Beignet de crevette au gingembre, Beurre aux algues // Maquereau fumé et grillé à la flamme, gel mangue passion au poivre noir // Noix de St Jacques en deux textures, en tartare, et snackées. Accord avec la courge et la girolle. Beurre citronné. // Pavé de cabillaud nacré, travail autour du panais et de la noisette. Sauce iodée aux coquillages. // Assortiment de Fromages, Gel au cidre // Dans l'idée d'une tarte au citron meringuée, crémeux citron, meringue brulée, pâte sucrée // Poire pochée vanille, ganache vanille, namelaka chocolat, pâte sucrée cacao. Sorbet poire

Jeudi 16

ouverture le 25 sept

Midi en Brasserie

Formule Brasserie à 18 €, café compris Fast Food

Nugget de poulet au flocon d'avoine // Assiette fraîcheur d'avocat, crevettes, agrumes, pickles, popcorns salés // Burger Auvergnat, pomme de terre et légumes rôtis, sauce au bleu // Sundae cacahuètes caramélisées, crumble châtaigne grué, caramel salé, mini cookies aux pépites de chocolat et tuile cacao

En soirée



Menu à 37,50 (hors boissons)

Mise en bouche //

St Jacques sautées, crème de topinambours et Jésus de Morteau, Lait fumé et huile de noisettes torréfiés, émulsion crémeuse et mizuna // Le filet de chevreuil comme un Wellington Poivrade, salsifis et poires, condiment coing et raisins demi secs confits // Touche sucrée automnale entre le coing et le marron // Grain de café 100% arabica // Mignardises

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.lyceedechamalieres.fr

Légende :

/ indique un choix dans le menu

// indique un changement de plat

Vendredi 17

ouverture le 26 sept.

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Brasserie « Marmiton »

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

