

Lundi 17

ouverture le 13 oct.

Midi en Brasserie
<p>Restaurant fermé</p>  <p>Merci de votre compréhension</p>

Midi en Gastronomie
<p>Menu Espagne à 27.80 € (hors boisson) Amuse-bouche : croquette de manchego à l'espagnol, gaspacho blanc andalou à l'huile de truffe // Crevettes snackées condiment poivrons piquillos en tarte fine, chèvre frais, mesclun aux noix et chiffonnade de jambon ibérique, crumble chorizo // Parillada de daurade et volaille fumée, espuma de riz au safran, jus dans un esprit, paella Tortilla de courgette, purée de carottes jaunes à l'orange //</p>

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 18

ouverture le 14 oct.

Midi en Brasserie
<p>Formule brasserie à 18 € 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</p>

Midi en Gastronomie
<p>Menu à 25.80 € (hors boisson) Sud-Ouest 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 rouge, purée de patate douce et légumes glacés // Sphère chocolat, pomme Tatin</p>

En soirée
<p>Restaurant fermé à la clientèle individuelle</p>  <p>Merci de votre compréhension</p>

Mercredi 19

ouverture le 15 oct.

Midi en Brasserie
<p>Restaurant fermé</p>  <p>Merci de votre compréhension</p>

Midi en Brasserie « Marmiton »
 <p>Restaurant fermé</p>  <p>Merci de votre compréhension</p>

En soirée
<p>Menu « Brasserie » Escalade en Bretagne à 40€ Buffet de produits de la mer : Saumon de l'Atlantique fumé par nos soins, Blinis et crème acidulée, Huîtres creuses, perles de vin rouge et vinaigre de vin, Confit d'échalotes et pain de seigle, Terrine de merlan et pétoncles à la chlorophylle d'épinards, sauce verte // Sole sautée « Bretonne » Macaire de chou-fleur, artichauts sautés / Caquelon de moules au cidre et Brochette de St Jacques à l'andouille, Flan de poireaux et pommes de terre pochées au jus de coquillages // Mini Kouing aman, glace caramel et beurre salé, Pommes flambées / Comme un entremets, Sablé Breton, Confit de pommes au miel, Crème montée à l'hydromel, coulis de pommes</p>

Jeudi 20

ouverture le 16 oct.

Midi en Brasserie
<p>Formule « Espagne » Brasserie à 18 € Green gaspacho allumettes au pavot // Poêlée de chiprons et coquillages piperade à l'espagnole, crème d'étrilles à la cardamome verte, copeaux de jambon ibérique et pluches de coriandre // Paella Valenciana // Crème Catalana, Torrijas et compotée de pomme au coing, Churros au chocolat</p>

En soirée
 <p>Menu à 37,50 (hors boissons) Mise en bouche // Le filet de sole sauté, Raviole végétale de betterave crapaudine, le panais crémeux en bouillon fumé et pickles, herbes et feuilles du moment // Magret fumé au foin et puis grillé, Galette de petit épeautre et légumes d'hiver, houmous de lentilles vertes // Omelette Norvégienne Moderne // Mignardises</p>

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 21

ouverture le 17 oct.

Midi en Brasserie
<p>Formule Brasserie à 15 €, café compris Tartelette de légumes au St Nectaire // Estouffade de veau provençale, gratin de haricots verts au basilic // Entremets et financier au café</p>

Midi en Brasserie « Marmiton »
 <p>Menu Brasserie à 22,50 € verre de vin et café compris Noix de Saint Jacques caramélisées velouté de topinambour vanillé // Filet mignon de porc façon Wellington, soufflé aux pommes de terre et légumes oubliés // Entremets et financier au café</p>

Midi en Gastronomie
<p>Restaurant fermé</p>  <p>Merci de votre compréhension</p>

