

# Prévisions de menus

## Semaine 48

du 24 au 28 novembre 2025



# 48

Lundi 24

ouverture le 3 nov.

### Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

### Midi en Gastronomie

#### Menu « En attendant Noël » à 35 € avec flûte de Champagne

Cromesquis truffé foie gras chutney de figues //  
Cannelloni de courgette, effiloché aux deux saumons //  
Noix de ris de veau déclinaison de patate douce sauce au banyuls //  
La Bûche tout chocolat, Déclinaison de poires : en bille, caramélisées et en chips

### 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 25

ouverture le 4 nov.

### Midi en Brasserie

#### Formule brasserie à 18 €

Croustade Trianon / Crème de moules au safran, coquillage et crustacé julienne de légumes //  
Goujonnettes de poulet au sésame et cacahuètes, crème de volaille Jaipur, riz Madras / Pavé de cabillaud aux coquillages, fregola sarda, artichaut et ail confit //  
Dessert du jour

### Midi en Gastronomie

#### Menu à 25.80 € (hors boisson)

Cuisine Lyonnaise  
Sphère de cervelle de canut, cœur coulant au jus d'herbes, tuile de seigle au cumin //  
Oeuf parfait, crémeux de lentilles blondes, émulsion de lard fumé, croustillant de lard //  
Filet d'omble rôti sur peau, écume de sauce Nantua, déclinaison de cardons en textures, quenelle soufflée à l'estragon //  
Opéra renversé inspiration mandarine

### En soirée



#### Soirée exceptionnelle des BTS Hôtellerie

**Forfait à 47.50 €, apéritif, vins et boissons chaudes compris**  
Mise en bouche //  
Raviole ouverte, ricotta et pignons de pin aux effluves de miel, tataki de thon laqué, œuf de caille poché douce émulsion //  
Médallions de volaille farcis à la duxelles de cèpes, Polenta crémeuse au parmesan, châtaignes et dés de butternut glacés au miel //  
Assortiment de Fromages //  
La pomme en infusion au Birlou, glace au miel, alvéoles croustillantes et sablé au pollen

Mercredi 26

ouverture le 5 nov.

### Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

### Midi en Brasserie « Marmiton »

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

### En soirée

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Jeudi 27

ouverture le 6 nov.

### Midi en Brasserie

#### Menu de Noël à 25 € avec flûte de Champagne

Escalope de foie gras poêlé aux fruits rouges sur un pain perdu //  
Filet de sole roulé sur une farce fine à l'épinard, sauce fine façon Alphonse Dugléré  
Blé étuvé aux champignons // Noisettes de filet de Cerf sauce Poivrade fine purée de carotte au citron confit et flan de cèpes //  
Mini Bûche de Noël

### En soirée

#### Menu à 37,50 (hors boissons)



Mise en bouche //  
Consommé de champignons à la tanaïse  
Foie gras de Limagne poché puis sauté, Petit épeautre et cèpes //  
Le traditionnel pâté en croûte au foie gras de Limagne  
Des herbes, des feuilles, condiment et pickles de légumes et champignons //  
Suprême de volaille fourré sous la peau d'un pesto de roquette au cantal, Moelleux de sarrasin et ragoût de légumes d'hiver au lard paysan //  
Pré dessert : Panais et cerfeuil tubéreux en version sucrée //  
La ½ sphère en chocolat // 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](https://menus.lyceedechamalieres.fr)

### Légende :

/ indique un choix dans le menu  
// indique un changement de plat

Vendredi 28

ouverture le 7 nov.

### Midi en Brasserie

#### Formule Brasserie à 15 €, café compris

Tartelette de légumes au St Nectaire //  
Estouffade de veau provençale, gratin de haricots verts au basilic //  
Moka au café

### Midi en Brasserie « Marmiton »



#### Menu Brasserie à 22,50 €

**verre de vin et café compris**  
Bisque de crustacés et œuf mollet croquant //  
Vergeoise de rouget, cannelloni aux champignons et au chorizo //  
Moka au café

### Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

