

Lundi 1

ouverture le 10 nov.

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

En attendant Noël

Menu à 32,50 € avec flûte de Champagne
Consommé de homard au lait de coco //
Croustillant de foie gras à la vanille, crumble
pain d'épices et chutney des îles
caramel exotique,
mesclun aux noisettes torréfiées //
Dodine de volaille du bourbonnais et ris de
veau braisé sauce aux morilles, Écrasé de
pommes de terre truffées,
chips de patates douces //
Entremets de Noël Chocolat Caramel
et fruits secs

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 2

ouverture le 12 nov.

Midi en Brasserie

Menu de Noël à 25 €
flûte de champagne et café compris
Sapin de foie gras au Porto //
Noix de St Jacques façon meurette //
Magret rôti au gingembre, noisettes et
coulis de persil, salsifis glacés et
légumes d'autrefois //
Dessert de Noël

Midi en Gastronomie

Menu de Noël à 30 € avec flûte de champagne
Noix de Saint Jacques snackée, purée de
panais et son émulsion au citron //
Tartare de homard, avocat citron vert, gelée de
crustacés //
Filet de biche, sauce grand veneur, légumes
glacés //
Assiette de fromages //
Bûche cream cheese, citron framboise

En soirée

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Mercredi 3

ouverture le 12 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 4

ouverture le 13 nov.

Midi en Brasserie

Menu de Noël à 20 €, flûte de Champagne offerte
Royale de foie gras comme une crème brûlée,
gressin au sésame //
Velouté de champignons sauvages à l'huile de
truffes blanches, pétoncles snackées et petits
croûtons à l'ail //
Tournedos de saumon et saumon fumé au
lard, Galette de pomme de terre aux herbes et
patate douce en croûte de graine,
émulsion au safran //
Bûche chocolat aux poires sauce caramel

En soirée



Menu à 37,50 (hors boissons)
Mise en bouche //
L'huître comme une perle,
Béarnaise au siphon, sphérification « vinaigre échalotes » //
Civet de lotte aux violets de mer, Raviolo de crabe //
Assortiment de Fromages //
Accord flambé entre l'ananas, le citron vert
et la coco citron vert et la coco //
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 5

ouverture le 14 nov.

Midi en Brasserie

Formule Brasserie à 15 €, café compris

Crème de moule à l'ail et au persil //
Goujonnettes de poulet coco sésame
noisette, Riz madras et crème
de volaille au coco //
Tarte alsacienne

Midi en Brasserie « Marmiton »



Menu Brasserie à 22,50 €
verre de vin et café compris

Chou craquelin aux fines herbes et
aux escargots,
sauce mousseline au persil et à l'ail //
Lieu noir snacké, sauce hollandaise
aux crustacés et quinoa aux herbes //
Tarte alsacienne

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension



Prévisions de menus

Semaine 50
du 8 au 12 décembre 2025



50

Lundi 8

ouverture le 17 nov.

Midi en Brasserie

Menu de Noël à 24,50 €, flûte de champagne et boissons chaudes comprises
Maquereau juste brûlé et en rillettes, avocat et agrumes //
Ballotine de poulet farci shiitaké, laquée caramel soja, lentilles du Puy coco //
Bûche framboise et chocolat

Midi en Gastronomie

Menu de Noël à 35 € avec flûte de Champagne
Cromesquis truffé foie gras, chutney de figues //
Cannelloni de courgettes, effiloché aux deux saumons //
Noix de ris de veau déclinaison de patate douce, sauce au banyuls //
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 9

ouverture le 18 nov.

Midi en Brasserie

Menu de Noël à 25 € flûte de champagne et café compris
Sapin de foie gras au Porto //
Noix de St Jacques façon meurette //
Magret rôti au gingembre, noisettes et coulis de persil, salsifis glacés et légumes d'autrefois //
Dessert de Noël

Midi en Gastronomie

Menu de Noël à 30 € avec flûte de champagne
Noix de Saint Jacques snackée, purée de panais et son émulsion au citron //
Tartare de homard, avocat citron vert, gelée de crustacés //
Filet de biche, sauce grand veneur, légumes glacés //
Assiette de fromages //
Bûche cream cheese, citron framboise

En soirée

Menu de Noël à 37,50 €, avec flûte de Champagne
Huître frite sur un boulgour crémeux, Maltais au Sauternes //
Cannelloni de saumon avocat, gravlax de saumon vitelotte, crème cresson //
Filet de chevreuil saisi au poivre de Sichuan (découpé en salle), gnocchis de butternut, salade de noix rutabaga, sauce Poivrade //
Bûchette chocolat caramel cacahuète

Mercredi 10

ouverture le 19 nov.

Midi en Brasserie

Restaurant fermé

Merci de votre compréhension

Midi en Brasserie « Marmiton »

Restaurant fermé

Merci de votre compréhension

En soirée

Brasserie de Noël à 42,50 € avec apéritif inclus
Mise en bouche de Noël //
Le traditionnel pâté en croûte au foie gras et giroles, Condiment orange-pois blancs de la planèze, gel de vin Des herbes, des feuilles, pickles de légumes d'hiver //
Le cèpe, la paume de ris de veau, Jus corsé (en verseuse), légumes d'hiver, Écume et râpé de truffes noires //
Spirale de sole farcie aux huîtres, raviolo de langoustine à la chlorophylle, émulsion au champagne //
Assortiment de Fromages //
Orange et Safran, Pâte sablée praliné, biscuit moelleux noisettes Caramel et gel orange, Crémeux orange et safran, Sorbet orange et gel safran //
Mignardises de Noël (à emporter)

Jeudi 11

ouverture le 20 nov.

Midi en Brasserie

Menu « 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 //
Noisette de filet de cerf, sauce poivrade, fine purée de carotte au citron confit et flan de cèpes //
Mini bûche de Noël

En soirée

Menu de Noël à 80 € avec flûte de Champagne
Pour se mettre en bouche : Le foie gras en trois déclinaisons //
Compression de Homard et St Jacques, Rémolade des pattes et panais à la granny, Des herbes et des feuilles, Gel et crème glacée de violet //
La paume de ris de veau meunière Émulsion et crumble de noix, jus corsé au vin jaune Jumbo farcie //
Pause glacée Reine des prés, pain brûlé et crème de pommes de la maison Coudert //
Comme un Lucullus de veau basse température, Jus corsé à la truffe //
Le Salers de Charlotte Salat, Entre le classique et le Tacos aérien, croustillant aux pousses, Pain fermentation lente au levain naturel //
Pré dessert : Fraicheur d'agrumes //
La poire Belle Hélène revisitée //
Chariot de mignardises de Noël //
Pour votre petit déjeuner du vendredi à emporter : Le mini Kouglouf au levain

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 12

ouverture le 21 nov.

Midi en Brasserie

Menu de Noël à 25 € flûte de champagne et café compris
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 Charlotte poire vanille

Midi en Brasserie « Marmiton »

Menu de Noël à 27€50, avec flûte de champagne, un verre de vin et un café
Royale de foie gras, lait moussoux au parmesan, caramel de porto //
Noix de Saint Jacques caramélisées, velouté de topinambour vanillé //
Filet mignon de porc façon Wellington, soufflé aux pommes de terre et légumes oubliés //
Bûche Charlotte poire vanille

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé

Merci de votre compréhension

