

Midi en Brasserie

Menu à 18 €

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 //

Tartelette amandine pistache, poire pochée aux épices et vin rouge, crème Fontainebleau et meringue lavande

Midi en Gastronomie

Menu à 27,80 €

Le bleu d'Auvergne, rattes aux champignons de souche et noix //

Tarte fine au cantal, pesto du bougnat, copeaux de cantal, duxelles de champignon, aileron sauté, chiffonnade de jambon d'Auvergne //

Suprême de volaille cuit à basse température, crème de morille, pressé de patate douce au lard fumé écume d'abondance, étuvé de légumes //

Assortiment de fromages //

Poire pochée au vin rouge et son sabayon au porto et bleu

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. Sauf indication contraire, menu hors boissons.

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 ou CB seulement.

Midi en Brasserie

Menu à 18 €

Saucisson brioché sauce Madère //

Suprême de poulet sauce Lyonnaise, gratin dauphinois, haricots verts en persillade //

Nougat glacé, crème anglaise

Midi en Marmiton

Menu à 18 €

Tatin d'endives aux agrumes et noix //

Mignon de porc sauté à la moutarde de Charroux, spaghettis de légumes, pommes Pont Neuf //

Choux crumble cacao, ganache montée et sauce chocolat

Midi en Gastronomie

Menu à 25,80 €

Ravioles aux champignons, bouillon d'ail doux //

Quenelle de brochet aux écrevisses, méli-mélo de légumes glacés //

Tartelette aux noix et panacotta au Génépi

En soirée

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Brasserie

Menu bistronomie à 25 €

Gravlax //

Ballottine de volaille fermière, foie gras et truffe, chutney raisin pistache //

Suprême de Turbot au crémant de Loire, Chartreuse de légumes et cèpes //

Parfait au chocolat

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

En soirée

Menu à 42,50 €

Huître en fine gelée, émulsion iodée au caviar //

Homard, curry vert, tuile de tapioca, gel citron //

Médailon de veau façon Rossini, salsifis au jus d'agrumes, coing confit, purée de panais aux noisettes //

Plateau de fromages et ses produits d'accompagnement //

Dessert du jour

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

En soirée

Menu à 42,50 €

Mise en bouche //

La Saint-Jacques, juste nacrée, Raviolo d'huître & châtaigne grillée, courge Trompe d'Albenga, écume de Champagne //

Le canard saumuré et fumé, Cerfeuil tubéreux confit et soufflé, poire fermentée, Extraction de canard à la gentiane, bleu d'Auvergne //

Entremets poire-citron //

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.lyceedechamalières.fr

Légende :

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

Midi en Brasserie

Menu à 18 €

Oeuf en deux cuissons, fricassée de champignons //

Filet de veau en tajine, gratin Bayaldi et pommes Maxim's //

Coupe Florida

Midi en Brasserie « Marmiton »

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension



Lundi 9
ouverture le 5 oct.

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

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. Sauf indication contraire, menu hors boissons.

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 ou CB seulement.

Mardi 10
ouverture le 6 oct.

Midi en Brasserie

Menu breton à 18 €

Amuse bouche //
Noix de Saint Jacques et
boudin blanc
à l'Armoricaine //
Cotriade
Gigot d'agneau à la
Bretonne / Entrecôte grillée,
beurre Maître d'hôtel au sel
de Guérande //
Crêpes garnies

Midi en Marmiton

Menu à 18 €

Saucisse de Morteau en
brioche et mesclun //
Fricassée de volaille à la
Cancoillotte et pomme
château //
Riz au lait
à l'impératrice

Midi en Gastronomie
« Marmiton »

Menu à 18 €

Planche de charcuteries //
Poulet au vin Jaune, Royale
de champignons et morilles,
pommes de terre fondantes //
Gâteau aux noix, sauce
chocolat

En soirée

Menu à 34,50 €

Autour des fromages
Tartine à la poitrine de cochon et butternut gratiné
au Comté //
Croustillant de saumon à la fourme d'Ambert et
éclats de noix et choux rouge, mousse de betterave
aux zestes de citron //
Filet mignon poêlé en croûte de cèpes (découpe
guérison), sauce siphon au Sainte maure, galette
de pomme de terre à la tomme fraîche, légumes
glacés au jus de viande //
Tornado poire chocolat

Mercredi 11

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

En soirée

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Jeudi 12
ouverture le 8 oct.

Midi en Brasserie

Menu à 18 €

Amérique du sud
Ceviche de poisson //
Wrap poulet et avocat //
Parillada Argentine, relevé de haricots
rouges comme à Cuba //
Riz au lait coco tonka, gel maracuja, Meli
melo d'agrumes, Bombacado

En soirée



Menu à 42.50 €

Mise en bouche //
La Saint-Jacques : Sous-bois d'Auvergne,
céleri au foin, pomme & gentiane //
Le Canard : Lapsang Souchong,
courge & poire d'automne,
noisette et sauge, jus au café et Timut //
Assortiment des Fromages //
Tartelette Amande citron vert

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 13
ouverture le 9 oct.

Midi en Brasserie

Menu à 18 €

Tartelette de légumes
au Saint Nectaire //
Estouffade de veau Provençale,
Gratin de haricots verts au basilic //
Mousse au chocolat

Midi en Brasserie « Marmiton »

Menu à 18 €

Poireau vinaigrette et œuf sauce
mayonnaise //
Curry de volaille //
Tarte citron meringuée en verrine

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

