



Lycée des Métiers de
l'Hôtellerie Restauration & Commercialisation

CHALLES-LES-EAUX

Menu des restaurants

Pour vos réservations :

 04.79.72.86.13

Du lundi au vendredi 8H30-16h30

 74 rue du Grand Barberaz,
73190 Challes les Eaux



<https://www.lyceehoteliercle.fr>

Menus de la semaine du
Mardi 07 Novembre au Vendredi 10 Novembre

Restaurants LE PARC et
CHATEAUBRIAND

Mardi 07 novembre MIDI

Menu à 21€

Menu Béarnais- Henri IV à notre table
Bouillon perlé
Poule au pot traditionnelle, les 3sauces,
légumes et riz
Canelé Bordelais

Mardi 07 novembre SOIR

Menu à 26€

Une mise en bouche vous sera servie en attendant l'entrée
Potage Brighton (carotte, cheddar, bacon)
Filet de bœuf Wellington, déclinaison autour du butternut
Apple and pear in a jar

Mercredi 08 novembre MIDI

Menu à 21 €

Salade d'endives aux herbes vierges de champignons, chips de poitrine fumée
Mignon de porc en croûte de noisettes aux quatres épices, fondue de poireaux petite crêpes à la savoyarde
Sablé à la crème d'amandes, poire pochée au fin rouge, fouetté vanille

Jeudi 09 novembre MIDI

Menu à 21 €

Quiche au lard de montagne, chèvre d'ici et mesclun de salade, vinaigrette à la figue
Dos de cabillaud, mousse de carotte, brocolis et girole, émulsion de cresson, Chioggia
Clémentine rôties au miel de châtaigne et romarin, flambée à la Liqueur de Mandarine Impériale

Vendredi 10 novembre MIDI

Menu à 21 €

Oxtail clair

Râble de lapin farci aux olives, mille-feuille de légumes et jus de carottes épicé
Belle-Arlette Bourbon autour d'un crémeux chocolat-menthe

Mercredi 08 et jeudi 09 novembre
MIDI

Le Châteaubriand vous propose un repas rapide et convivial sous forme de self-service avec un large choix 14€ tout compris

Les Restaurants sont ouverts de
12h00 à 14h00
Et de 19H00 à 21H30

La Boutique vous accueille cette
semaine :
Mardi 14h30 -15h30
Mercredi 14h30-15h30
Jeudi 14h30-15h30
Vendredi 14h30-15h30
N'oubliez pas vos cabas et glacière !

Menu de la semaine du
Mardi 14 novembre au Vendredi 17 novembre

RESTAURANT LE PARC et CHATEAUBRIAND

Mardi 14 novembre MIDI

Menu à 21€

Menu Breton
Carpaccio de langoustine à l'orange
Bar en croûte, garniture de saison, beurre blanc
Far Breton, pruneaux flambés

Mardi 14 novembre SOIR

Menu à 26 €

AB Tartare de camembert de Normandie
poire basilic en brick, granité cidre brut
Pleurotes à la crème sur pain de campagne toastée et œuf plein air parfait
Sole sautée meunière, pomme vapeur
Tarte fine au chocolat et framboise, glace vanille

Mercredi 15 novembre MIDI

Menu à 21 €

Profiterole au chèvre frais et aux herbes, coulis de persil
Rôti de cabillaud au lard, embeurrés de choux chinois, carottes glacées
Crêpes Suzette, glace vanille, tuiles aux amandes

Jeudi 16 novembre MIDI

Menu à 21€

Quiche à la truite de Savoie et épinard, mesclun de salade et vinaigrette au miel de montagne
Pavé de bœuf, tomate confite au serpolet sauvage, pommes rôties au romarin de notre jardin, beurre de Mondeuse
Poire pochée au zeste d'orange, sauce chocolat parfumée à la Chartreuse Verte et crème glacée à la vanille

Jeudi 16 novembre SOIR

Menu à 26 €

Soirée Beaujolais

Œuf poché meurette
Coq au vin, pomme vapeur, butternut
Dessert réalisé par la Mention Dessert de Restaurant
La Poire William et la Mûre rafraîchies à la verveine, mousse au fromage blanc, sorbet mûre géranium

Vendredi 17 novembre MIDI

Menu à 21 €

Beaujolais presque Nouveau !

Un repas à thème pensé par nos élèves

Mercredi 15 et jeudi 16 novembre MIDI

Le Châteaubriand vous propose un repas rapide et convivial sous forme de self-service avec un large choix 14€ tout compris

Menu de la semaine du
Mardi 21 novembre au Vendredi 24 novembre

RESTAURANT LE PARC

Mardi 21 novembre MIDI

Menu à 21€

Œuf poché Meurette
Coq au vin, pommes vapeur, butternut
Poire pochée au vin rouge et épices

Mardi 21 novembre SOIR

Menu à 26 €

Une mise en bouche vous sera servie en attendant l'entrée
Tataki de saumon au sésame, caramel de soja
Carré de porc « Duroc » fermier mariné à la citronnelle et légumes du moment
Clémentine rôtie au miel de châtaigne, liqueur de Myrtes, cannistrelle broccio

Mercredi 22 novembre MIDI

Menu à 21 €

Velouté d'épinard, crème de mascarpone aux herbes
Cuisse de canard à l'orange, palet de navets aux épices et au miel, pommes fondantes
Tartelette pomme au four caramélisée, crème vanille

Jeudi 23 novembre MIDI

Menu à 21 €

Tartare au saumon à ma façon
Filet de bar, assortiments de légumes de saison, cèpes des bois et olive de Nice, émulsion parfumée au Noilly Prat
Tarte au citron de Menton Maison, coulis de fruits rouges et brunoise de kiwi, tuiles aux zestes

Mercredi 22 novembre SOIR

Menu à 35 € - Menu Paul Bocuse

Soupe Valéry Giscard D'Estaing
Rouget en écailles de pomme de terre, sauce à l'orange, légumes du moment
Ile flottante aux pralines

Vendredi 24 novembre MIDI

Menu à 21 €

Mousse chaude de truite au coulis d'écrevisse
Joue de bœuf braisée, polenta crémeuse, potiron et chou de Bruxelles
Tartelette au fromage blanc praliné citron – verveine

Jeudi 23 novembre SOIR

Menu à 26 €

Fruits de la mer flambées
Huitres du Bassin d'Arcachon
Entrecôte Bordelaise, poêlée de légumes de saison, girolles

Dessert réalisé par la Mention

Dessert de Restaurant

La Noix de coco en trompe l'œil



RESTAURANTS LE ST MICHEL ETCHATEAUBRIAND

Mardi 21 novembre MIDI

Menu à 19 € tt compris

Formule Brasserie 15 € entrée-plat ou plat-dessert

1boisson + 1 boisson chaude

Assiette fraîcheur

Escalope façon Vallée d'Auge, petits pois

Œufs à la neige

Mercredi 22 novembre MIDI

Le Châteaubriand vous propose un repas rapide et convivial sous forme de self-service avec un large choix

14 € Tout compris

Jeudi 23 novembre MIDI

Menu à 19 € tt compris

Formule Brasserie 15 € entrée-plat ou plat-dessert 1boisson + 1 boisson chaude

Assiette fraîcheur

Escalope façon Vallée d'Auge, petits pois

Œufs à la neige

Jeudi 23 novembre MIDI

Le Châteaubriand vous propose un repas rapide et convivial sous forme de self-service avec un large choix

14 € Tout compris

Vendredi 24 novembre MIDI

Menu à 19 € tt compris

Formule Brasserie 15 € entrée-plat ou plat-dessert 1boisson + 1 boisson chaude

Macédoine de légumes, œuf dur

Cuisse de poulet, écrasé de pommes de terre et jus simple

**Les Restaurants sont ouverts
de 12h00 à 14h00
Et de 19H00 à 21H30**



La Boutique vous accueille cette
semaine :

Mardi 14h30 -15h30

Mercredi 14h30-15h30

Jeudi 14h30-15h30

Vendredi 14h30-15h30

N'oubliez pas vos cabas et glacière !

Menu de la semaine du

Mardi 28 novembre au Vendredi 01 décembre

RESTAURANT LE PARC

Mardi 28 novembre MIDI



Mercredi 29 novembre MIDI

Menu à 21 €

Salade de légumes d'automne en copeaux,
vinaigrette noisette et cidre
Filet de volaille aux champignons, brunoise
de butternut à l'Indienne, riz créole
Minestrone de fruits exotiques au thym,
sorbet fromage blanc

Jeudi 30 novembre MIDI

Menu à 21 €

Penne à la Napolitaine
Suprême de volaille façon Milanaise, mini
ratatouille confite à l'huile d'olive de
Toscane
Panna cotta au coulis de fruits rouge, tuile
croquante à la pistache, tiramisu

Vendredi 01 décembre MIDI

Menu à 21 €

Raviole de volaille, jus de poule à la citronnelle et jaune fumé
Dos de chevreuil rôti sauce poivrade ananas caramélisé et ravioles aux chanterelles
Coing poché, opaline de noix, blanc manger à la menthe

Mardi 28 novembre SOIR

Menu à 26 €

Une mise en bouche vous sera servie en
attendant l'entrée
La choucroute et la coquille Saint Jacques
au riesling
Filet de bœuf Simmental sauté, réduction
de pinot noir, rösti et pleurotes
Cœur coulant chocolat façon forêt noire,
cerise jubilé, glace vanille

Mercredi 29 novembre SOIR

SOIREE SUPPLEMENTAIRE AU PROFIT DU PROJET CLASSE TBAC 3

Menu à 35 € tout compris
Mousse de poissons de petites pêches,
petits pois et crème de crustacés
Suprême de volaille fermière sauce
trompettes des morts et fine écrasée de
pomme de terre au beurre de baratte
Pomme flambée au Calvados, tuile au grué
de cacao, sauce caramel beurre salée

Jeudi 30 novembre SOIR

Menu à 26 €

Feuilleté andouille et camembert
Risotto de ST jacques flambées au
Calvados, julienne de légumes
Aumonière pomme caramel beurre salé

RESTAURANTS LE ST MICHEL ET CHATEAUBRIAND

Mardi 28 novembre MIDI

Menu à 19 € tt compris

Formule Brasserie 15 € entrée-plat ou plat-dessert 1boisson + 1 boisson chaude

Macédoine de légumes, œuf dur
Poulet rôti, riz pilaf et jus court
Salade de fruits frais, glace vanille

Jeudi 30 novembre MIDI

Menu à 19 € tt compris

*Formule Brasserie 15 € entrée-plat ou plat-dessert
1boisson + 1 boisson chaude*

Macédoine de légumes, œuf dur
Poulet rôti, riz pilaf et jus court
Salade de fruits frais, glace vanille

Jeudi 30 novembre MIDI

Le Châteaubriand vous propose un repas rapide et convivial sous forme de self-service avec un large choix
14 € Tout compris

Vendredi 01 décembre MIDI

Menu à 19 € tt compris

Formule Brasserie 15 € entrée-plat ou plat-dessert 1boisson + 1 boisson chaude

Salade verte, œuf dur et mayonnaise
Cuisse de pintade rôti, riz pilaf et son jus
Salade d'agrumes et sorbet



**Les Restaurants sont ouverts
de 12h00 à 14h00
Et de 19H00 à 21H30**

La Boutique vous accueille cette
semaine :
Mardi 14h30 -15h30
Mercredi 14h30-15h30
N'oubliez pas vos cabas et glacière !

**Menu de la semaine du
Mardi 05 décembre au Vendredi 08 décembre**

RESTAURANT LE PARC

Mardi 05 décembre



Mardi 05 décembre SOIR

Menu à 26 €

Une mise en bouche vous sera servie en attendant l'entrée

Gâteau de foie de volaille, sauce financière
Côte de veau fermier de l'Aveyron au sautoir, jus tranché à l'estragon, légumes racines, pommes grenailles rôties

Quatre-quarts aux pommes façon Tatin, sauce au caramel beurre salé, glace vanille/tonka

Mercredi 06 décembre MIDI

Menu à 21 €

Œuf poché en Meurette
Estouffade de bœuf bourguignonne, polenta façon pommes Pont-Neuf, poêlée de champignons
Poire rôtie, crème de cassis, crème fouettée vanille

Jeudi 07 décembre MIDI

Menu à 21 €

Mousse de poisson, sifflet de carottes émulsion parfumée au piment d'Espelette
Filet de bœuf à la Bordelaise, écrasée de pomme de terre parfumée à la truffe noire
Pomme flambée à l'Armagnac sur sablé, sauce chocolat et tuile croquante

Jeudi 07 décembre SOIR

Menu à 26 €

Foie gras mi-cuit au Banyuls, Chutney maison
Magret de canard grillé au coing, crème de chou-fleur, pommes boulangères
Crème catalane Traditionnelle

Vendredi 08 décembre MIDI

Menu à 21 €

Crêpe parmentière au saumon, beurre léger aux zestes de citron
Carré d'agneau rôti, jus au café et poivre de Sichuan, coco paimpolais en ragoût
Pavlova à la mangue



RESTAURANTS LE ST MICHEL ET CHATEAUBRIAND

Mardi 05 décembre MIDI

Menu à 19 € tt compris

Formule Brasserie 15 € entrée-plat ou plat-dessert

1boisson + 1 boisson chaude

Salade verte, œuf mimosa

Cuisse rôti, riz pilaf et son jus

Salade d'agrumes et sorbet

Mercredi 06 et jeudi 7 décembre MIDI

Le Châteaubriand vous propose un repas rapide et convivial sous forme de self-service avec un large choix

14 € Tout compris

Jeudi 07 décembre MIDI

Menu à 19 € tt compris

Formule Brasserie 15 € entrée-plat ou plat-dessert

1boisson + 1 boisson chaude

Salade verte, œuf mimosa

Cuisse rôti, riz pilaf et son jus

Salade d'agrumes et sorbet

Vendredi 08 décembre MIDI

Menu à 19 € tt compris

Formule Brasserie 15 € entrée-plat ou plat-dessert

Terrine, salade cornichon

Escalope de volaille comme un nugget, pomme rôtie, sauce façon cocktail

Palet breton, crème pâtissière à l'orange

**Les Restaurants sont ouverts
de 12h00 à 14h00
Et de 19H00 à 21H30**

La Boutique vous accueille cette
semaine :

Mardi 14h30 -15h30

Mercredi 14h30-15h30

N'oubliez pas vos cabas et glacière !



Menu de la semaine du
Mardi 12 décembre au Vendredi 15 décembre
RESTAURANT LE PARC

Mardi 12 décembre MIDI

Menu à 21€

Feuilleté andouille et camembert
Risotto de St Jacques flambée au Calvados,
julienne de légumes
Aumonière pomme caramel beurre salé

Mardi 12 décembre SOIR

Menu à 26 €

Une mise en bouche vous sera servie en attendant l'entrée
Gyozas végétales
Magret de canard laqué aux cinq parfums, légumes et nouilles sautés
Mille-feuille Tutti-Frutti Tropical

Mercredi 13 décembre MIDI

Menu à 21 €

Velouté de panais, vanille poire et noisettes, chips de pancetta
Darne de saumon rôtie, mousseline de choux fleurs et brocolis, moules marinées, gelée de citron
Duo chocolat et citron, meringue italienne,

Jeudi 14 décembre MIDI

Menu à 21 €

Gravelax de saumon aux herbes fraîches, mesclun de salade, baies et éclats de noisettes torréfiées
Magret de canard à la plancha, écrasée de pomme de terre et cèpe frais, sauce parfumée à la myrtille
Brioche perdue à la cannelle, confiture d'airelle et mures

Jeudi 14 décembre SOIR

Menu 26 €

Assiette de charcuterie Corse
Civet de sanglier, châtaignes et carottes
Fiadone

Vendredi 15 décembre MIDI

Menu à 40 €

**Le Restaurant le PARC vous accueille Un
avant-goût de Noel ...**

Crème de potimarron, espuma de lard virtuel et éclats de noisettes torréfiées
Carpaccio de noix de Saint Jacques à l'huile truffée, mesclun de salade
Dodine de pigeon au foie gras, mousseline de choux fleur truffée
Savarin aux fruits exotiques et Reine des près, croustillant à la mangue



RESTAURANT LE ST MICHEL

Mardi 12 décembre MIDI

Menu à 19 € tt compris

Formule Brasserie 15 € entrée-plat ou plat-dessert 1boisson + 1 boisson chaude

Terrine de campagne, salade cornichon

Escalope de volaille viennoise rôtie, pomme rôtie

Palet Breton crème pâtissière aux oranges

Jeudi 14 décembre MIDI

Menu à 19 € tt compris

Formule Brasserie 15 € entrée-plat ou plat-dessert 1boisson + 1 boisson chaude

Terrine de campagne, salade, cornichon

Escalope de volaille viennoise rôtie,
pomme rôtie

Palet Breton crème pâtissière aux oranges

Jeudi 14 décembre MIDI

Le Châteaubriand vous propose un repas rapide et convivial sous forme de self-service avec un large choix

14 € Tout compris

**Les Restaurants sont ouverts
de 12h00 à 14h00
Et de 19H00 à 21H30**

La Boutique vous accueille cette
semaine :

Mardi 14h30 -15h30

Mercredi 14h30-15h30

N'oubliez pas vos cabas et glacière !



Menu semaine du Mardi 19 décembre au Jeudi 21 décembre

EN AVANT POUR NOEL
LE RESTAURANT LE PARC
VOUS ACCUEILLE

Mardi 19 décembre MIDI

Menu 40 € tt compris

Invitez-vous à la table de Noel de DOWTOWN ABBAYE`

Brochette de crevette, câpre et citron confit, nuage de yuzu

Escalope de foie gras rôtie à la carotte et pruneau, bonbon de canard comme une Granny Smith

Caille farcie en ballotine à la truffe, courge farcie et sauce au vin jaune

Polenta vanille, pop-corn caramélisé, écume coco et mangue fraîche

Mardi 19 décembre SOIR

Menu 40 € tt compris

Gravelax de saumon à la betterave, crème légère à l'aneth

Escalope de foie gras de canard poêlé et poire de Savoie

Dos de cerf aux aïelles, pommes suédoises, mousseline de céleri

Entremet coco/passion et sorbet passion

Mercredi 20 décembre MIDI

Menu 40 € tt compris

Drapé de saumon fumé et sa crème acidulé au balsamique de pomme

Émincé de boudin blanc, sauce foie gras et champagne

Suprême de pintade poêlé, girolles, jus au porto, écrasé de pomme de terre aux truffes

Gratin de fruits exotiques, vinaigrette fruits de la passion à l'huile d'olive

Jeudi 21 décembre MIDI

Menu 40 € tt compris

AB : Cappuccino de châtaignes aux éclats de café

La Saint Jacques sur mousse de brocolis, brunoise de carottes, quelques girolles et émulsion parfumée au safran

Filet mignon de veau en médaillon au beurre de baratte, écrasé de pomme de terre à la truffe, cèpe et sauce corsée à la Mondeuse

Mi-cuit chocolat et cacao, fèves de tonka en nuage, suprêmes d'orange

Jeudi 21 décembre SOIR

Menu 40 € tt compris

Foie gras poêlé, caramel passion

Gravelax de saumon

Cuisse de canard confit sauce morilles, gratin de cardons

Mini bûche pâtissière

