

RESTAURANT LA CHAUMIERE

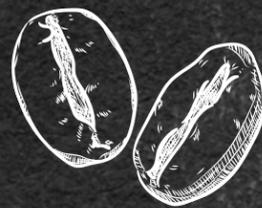
30.90€

Menu

- Feuilleté de fruits de mer, julienne de légumes sauce au beurre blanc
- Oeuf poché au saumon fumée et avocat sauce crème acidulée
- Eventail de melon au jambon de vendée
- Salade sarthoise (rillettes, lardons, rillons)
- Carpaccio de tomates marinées au basilic et son chavroux

- Pièce du Boucher VBF sauce Roquefort
- Corolle de sole tropicale aux noix de St Jacques sauce crustacés
- Suprême de pintadeau sauce forestière
- Araignée de porce sauce moutard à l'ancienne

- Duo de Fromage sur salade
- Nougat glacé et son coulis de fruits rouges
- Gateaux pour occasion + 2,50€
- Mi-cuit au chocolat et sa crème anglaise
- Crumble aux pommes et sa glace vanille
- Crème caramel au beurre salé et son palet breton



RESTAURANT LA CHAUMIERE

34.90€ →

Menu

- Foie gras maison, chutney de figues et ses toasts
- Aumônière d'escargots et pleurotes, beurre monté à l'ail
- Salade terre et mer (saumon fumé, crevettes, gésiers et escalopes de foie gras poêlés)
- Brochette de noix de St Jacques au lard fumé et ses petits légumes sauce beurre blanc

- Pavé de quasi de veau sauce pleurotes
- Marmite de poisson sous sa croûte dorées sauce crème au curry doux
- Effeillé de boeuf sauce poivre vert
- Magret de canard au vinaigre de framboise

- Trilogie de fromages affinés

ou

- Croustillant de St Marcellin sur son mesclun de salade

- Brioche façon pain perdu, boule vanille et son caramel beurre salé
- Croustillant aux 3 chocolats et sa crème anglaise
- Farandole de desserts
- Gâteaux pour occasions +2.50€
- Tarte fine aux pommes et glace vanille

