

MENU 30 EUROS

DISPONIBLE UNIQUEMENT LES MIDIS HORS
WEEKENDS ET JOURS FÉRIÉS



Menu

MISE EN BOUCHE

Inspiration du moment, réalisée avec des produits frais et de saison.

ENTRÉE

Velouté de petits pois à la menthe, cromesquis fondant de chèvre

ou

Thon rouge en deux textures : tartare aux éclats d'avocat, tataki mi-cuit, glace onctueuse au soja, tuile de sésame noir

PLAT

Ballotine de volaille aux parmesan et tomates séchées, crème à la truffe blanche accompagné de ses tagliatelles fraîche maison

ou

Poisson du moment sur risotto d'épeautre, crémeux de courgette, et curry

FROMAGE

Assiette de trois fromages affinés (sélection de fromages à la truffe + 6 euros)

ou

Croustillant de Saint-Nectaire, éclats de noix et compotée d'oignon doux

DESSERT

Brioche perdue, coulis caramel au beurre salé, glace à la vanille Bourbon maison

ou

Tarte Tatin tiède, glace à la vanille Bourbon maison

3 PLATS 27 EUROS

M E N U 4 5 E U R O S

La Chanterelle
Restaurant

Menu

M I S E E N B O U C H E

Inspiration du moment, réalisée avec des produits frais et de saison.

E N T R É E

Ceviche de bar, mangue fraîche, avocat, maïs grillé et citron yuzu

ou

Tartare de bœuf au couteau, et sa glace aux deux moutardes

ou

Aumonière de saumon fumée, fromage de chèvre frais de notre village

P L A T

Mignon de veau en cuisson douce, purée de patate douce, jus court au romarin

ou

Filet de dorade, sauce au beurre blanc, gingembre - citron, risotto de légumes croquants

F R O M A G E

*Assiette de trois fromages affinés
(sélection de fromages à la truffe + 6 euros)*

ou

Mousse de chèvre, sorbet au fromage blanc, croûtons dorés, miel de fleurs et copeaux de chèvre affiné

D E S S E R T

Tarte fine aux abricots rôtis, parfum romarin

ou

Symphonie de café et chocolat, croustillant de sarrasin, glace café

3 PLATS 42 EUROS

2 PLATS 39 EUROS

NOS MENUS NE SONT PAS DECLINABLE EN UN PLAT

Menu

M I S E E N B O U C H E

Inspiration du moment, réalisée avec des produits frais et de saison.

E N T R É E

Foie gras mi-cuit au layon accompagné de ses chutneys fruits et oignons, pain d'épice

ou

Raviole fine de langoustines, crémeux de maïs doux et sa glace maïs

ou

Douceur de tomates cerises confites, jambon ibérique et balsamique Kalios, glace pesto

P L A T

Filet de bœuf, jus court, déclinaison de pommes de terre (Supplément Rossini +6 euros)

ou

Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes, jus court, pomme de terre rôties

ou

Filet de bar rôti, sauce au safran et risotto d'épeautre

F R O M A G E

Sélection de trois fromages affinés (sélection de fromages à la truffe + 6 euros)

ou

Croustillant de Saint-Nectaire, éclats de noix et compotée d'oignon doux

ou

Mousse de chèvre, sorbet au fromage blanc, croûtons doré, miel de fleurs et copeaux de chèvre affiné

D E S S E R T

Délice vanille, cœur cerise noire et miroir éclatant

ou

Sphère chocolat - gianduja, cœur praliné, glace chocolat

3 PLATS 52 EUROS

2 PLATS 49 EUROS

NOS MENUS NE SONT PAS DECLINABLE EN UN PLAT

PLATS À PARTAGER

PLANCHES

Disponible maintenant sur tous les services



Planche de jambon ibérique

- 2 personnes (100g) 18 euros
- 4 personnes (200g) 30 euros

Planche de fromages truffés

- 2 personnes 18 euros
- 4 personnes 30 euros

Planche mixte

- 2 personnes 18 euros
- 4 personnes 30 euros

TAPAS ET PLANCHES

Du 27 avril au 13 septembre le dimanche de 17h30 à 22h

Tacos guacamole effiloché d'agneau confit piment jalapeños coriandre

- 3 pièces 15 euros
- 6 pièces 25 euros

Toast saumon frais sur crémeux ciboulette

- 4 pièces 15 euros
- 6 pièces 20 euros

Croquetas champignon sur crémeux parmesan à la truffe blanche

- 6 pièces 20 euros

Samoussa de bœuf

- 4 pièces 12 euros

Tomme brebis, accompagné de confiture de cerise noir, pain cranberry

- 2 personnes 15 euros
- 4 personnes 20 euros
- 6 personnes 25 euros

