



La Chanterelle

CARTE

ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT MINIMUM (PAS DE PLAT UNIQUE)

Entrées

Trilogie de foie gras : mini
crème brûlée, foie gras mi-cuit &
glace foie gras 21 euros

Tourte de joue de bœuf 17 euros
fondante, crémeux de foie gras

Noix de Saint-Jacques snackées, 21 euros
asperges vertes croquantes &
beurre blanc délicat

Déclinaison d'asperges : 21 euros
Asperges blanches jambon de
pays affiné et sa sauce
hollandaise, velouté onctueux &
glace maison

Plats

Navarin d'agneau mijoté, 26 euros
légumes printaniers

Filet de bœuf de notre boucher 32 euros
(200g), gratin de pommes de
terre & jus court

Raviole de foie gras poêlée 26 euros
Duxelles de champignons,
crémeux de foie gras onctueux.

Tagliatelles maison, crème de 18 euros
parmesan & champignons

Filet de bar rôti sur risotto 29 euros
d'épeautre crémeux, beurre
blanc

Filet de dorade royale, risotto 29 euros
d'épeautre crémeux & sauce
courgette au curry

Fromages

Assiette de trois fromages 10 euros
affinés

Mousse de chèvre, sorbet au fromage 11 euros
blanc, croûtons dorés, miel de fleurs
et copeaux de chèvre affinés

Desserts

Moelleux au chocolat, cœur 12 euros
chocolat-pistache
Glace chocolat.

Brioche perdue et sa glace 10 euros

Tarte Tatin caramélisée, glace 10 euros
vanille maison

Profiterole maison, glace vanille 10 euros
& sauce chocolat chaud

Trilogie autour de la fraise : 12 euros
soupe de fraises à la menthe,
mirepoix fraîche & millefeuille
déstructuré

