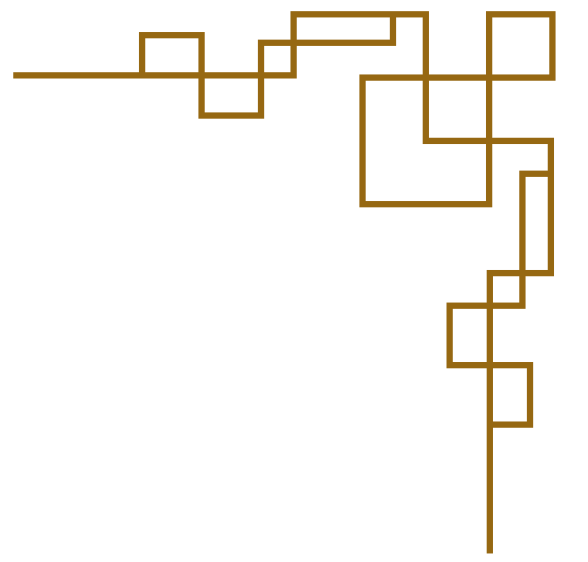
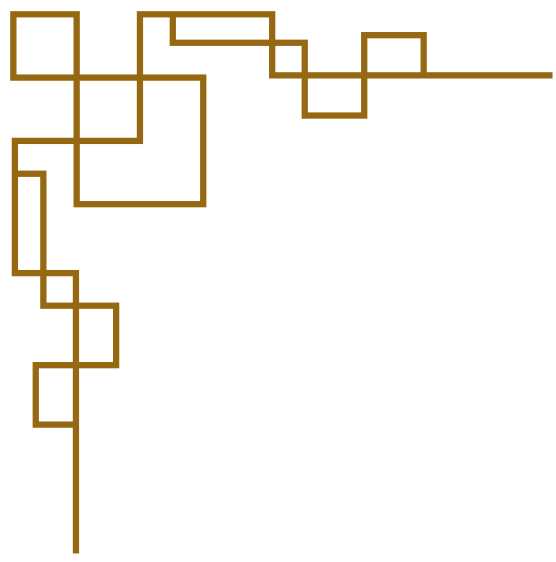




La Chanterelle

CARTE

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

Entrées

Foie gras mi-cuit au Layon maison et ses chutneys, accompagné de son pain d'épices	21 euros
Velouté forestier, émulsion de foie gras, éclats de noisettes torréfiées et filet de réduction de Porto	16 euros
Duo de Saint-Jacques et gambas, sur purée de carottes infusée à la vanille	18 euros

Plats

Dorade royale rôti, risotto de légumes et crème citronnée	27 euros
Bœuf de notre boucher, pommes de terre rôties, jus court	29 euros
Civet de biche longuement mijoté, jus corsé, pommes de terre fondantes	26 euros
Filet de bar rôti, sauce safranée, risotto crémeux	29 euros

Nos Pâtes

Tagliatelles maison, crème de parmesan & champignons	18 euros
Tagliatelles maison aux gambas Crème de coco au curry doux.	24 euros
Escalope de veau milanaise Sauce tomate au basilic, tagliatelles maison.	25 euros

Nos Ravioles

Raviole de foie gras poêlée Duxelles de champignons, crémeux de foie gras onctueux.	26 euros
Raviole de gambas Lait de coco au curry doux, glace citron vert.	24 euros
Raviole de joue de bœuf confite Jus court réduit.	22 euros

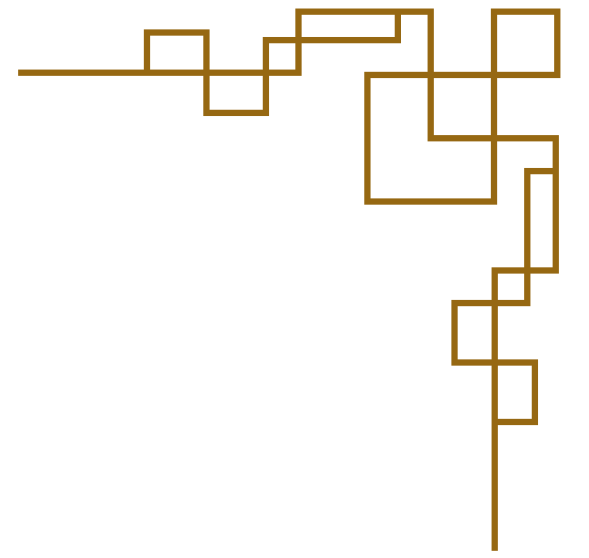
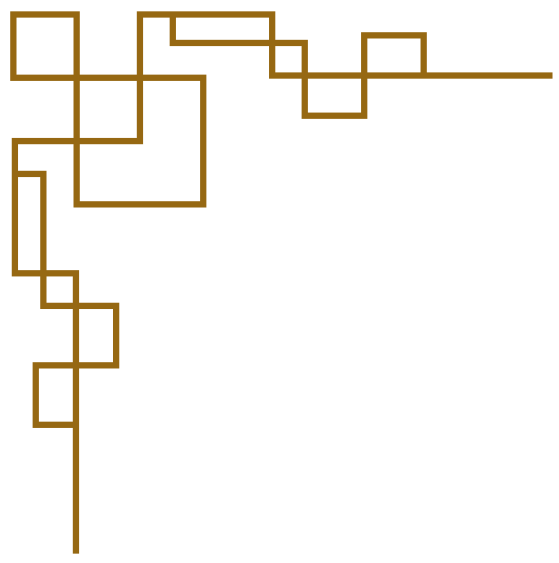
Fromages

Assiette de trois fromages affinés	10 euros
Mousse de chèvre, sorbet au fromage blanc, croûtons dorés, miel de fleurs et copeaux de chèvre affinés	11 euros

Desserts

Moelleux au chocolat, cœur chocolat-pistache Glace chocolat.	10 euros
Brioche perdue et sa glace	10 euros
Tarte citron meringuée	10 euros





La Chanterelle

RESTAURANT

Menu du marché

25 euros

Disponible le midi en semaine hors jours fériés

Entrée

- ✦ Œuf parfait basse température, crémeux de champignons, parmesan affiné
ou
- ✦ Profiterole garnie de joue de bœuf fondante, réduction de jus court

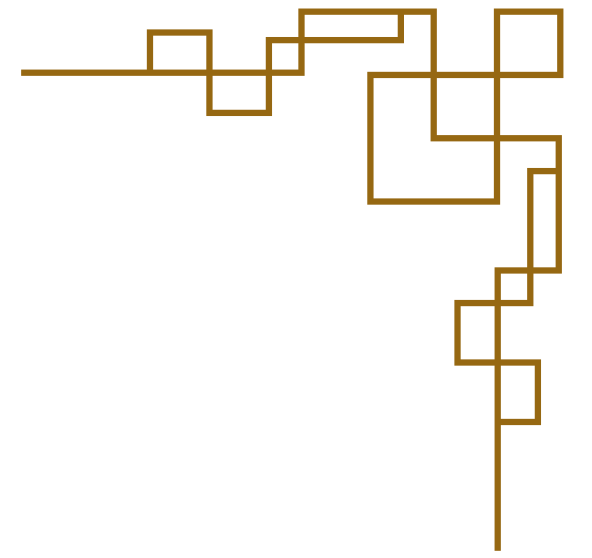
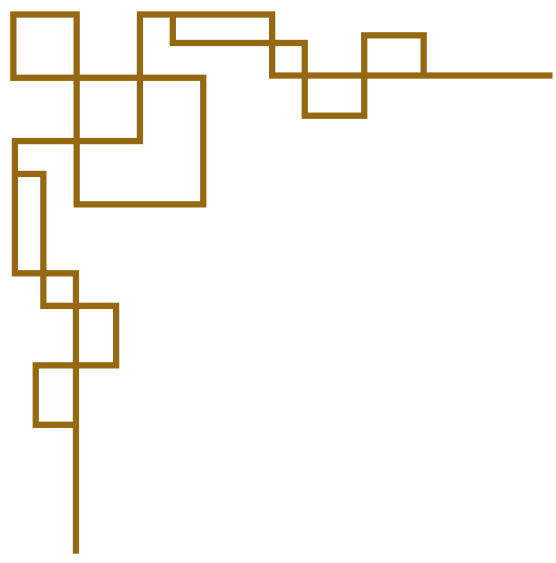
Plats

- ✦ « Poisson du Moment, Crème Citron-Ciboulette & Garniture de Saison »
ou
- ✦ Ballotine de volaille farcie au pesto, gratin de pommes de terre fondant

Dessert

- 🍍 Déclinaison d'ananas flambé au rhum, biscuit cuillère & glace maison





La Chanterelle RESTAURANT

MENU SIGNATURE 55 EUROS

Mise en bouche du moment

Entrée

Déclinaison autour du foie gras

Mini crème brûlée de foie gras, foie gras mi-cuit, glace foie gras.

ou

Duo de Saint-Jacques et gambas, sur purée de carottes infusée à la vanille

Plats

Bœuf de notre boucher, pommes de terre rôties, jus court

ou

Filet de dorade royale rôti, sauce citronnée

Risotto crémeux.

Fromage signature La Chanterelle

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

Dessert

Sphère chocolat & pomme caramélisée

Glace pomme maison, chocolat chaud coulant

ou

Tiramisu façon Espresso Martini

Biscuit café & Kahlúa, crème légère au syphon, cacao



3 plats 52 euros