MENU 30EUROS

DISPONIBLE UNIQUEMENT LES MIDIS HORS WEEKENDS ET JOURS FÉRIÉS

La Chanterelle
Restaurant

menu

MISE EN BOUCHE

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

ENTRÉE

Croquetas de volaille dorée, crémeux de parmesan à la truffe blanche
ou
Œuf mollet croustillant, crème forestière, et son voile de noisette

PLAT

Volaille roulée au Bleu d'Auvergne, éclats de noix et tagliatelle fraîche
ou
Poisson du moment sur risotto gourmand et éclat yuzu-combava

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
Coupole chocolat, cœur de poire et glace poire caramélisée au cidre

3 PLATS 27 EUROS

MENU 45EUROS

La Chanterelle
Restaurant

menu

MISE EN BOUCHE

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

ENTRÉE

Délicatesse de gambas en raviole, nuage coco-curry, fraicheur citron vert
ou
Vitello tonnato, veau tendre et onctuosité de thon

PLAT

Demi magret de canard, pommes de terre rôties au miel, jus réduit (supplément 12 euros pour un magret entier)
ou
Filet de Sandre rôti, beurre blanc à la vanille et risotto crémeux

FROMAGE

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

DESSERT

Ecrin gourmand vanille et marron
ou
Alliance chocolat noisette, cœur coulant caramel

3 PLATS 42EUROS
2 PLATS 39 EUROS
NOS MENUS NE SONT PAS DECLINABLE EN UN PLAT

MENU 55 EUROS

La Chanterelle
Restaurant

menu

MISE EN BOUCHE

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

ENTRÉE

Foie gras mi-cuit au layon accompagné de ses chutneys fruits et oignons, pain d'épice
ou
Noix de St Jacques snackées, douceur de carotte vanillée et glace noisette

PLAT

Filet de bœuf, jus court, déclinaison de pommes de terre (Supplément Rossini +6 euros)
ou
Joue de lotte fondante risotto parfumé et sauce armoricaine

FROMAGE

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

DESSERT

Méli mélo de myrtilles sur son sablé et douceur de vanille
ou
Sphère chocolat - gianduja, cœur praliné, glace chocolat

3 PLATS 52EUROS
2 PLATS 49 EUROS
NOS MENUS NE SONT PAS DECLINABLE EN UN PLAT

PLATS À PARTAGER

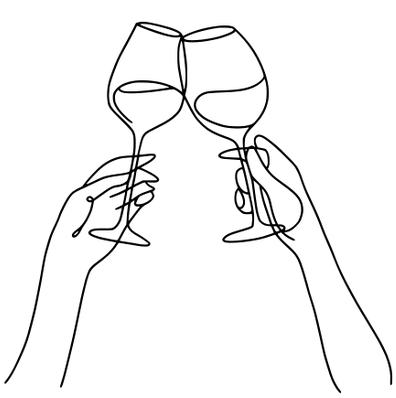
PLANCHES

Non disponible en vente simple

Planche de fromages truffés
- *2 personnes 18 euros*
- *4 personnes 30 euros*

Planche mixte
- *2 personnes 18 euros*
- *4 personnes 30 euros*

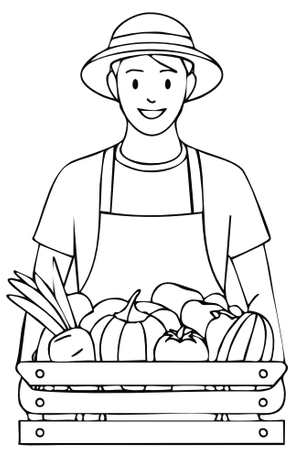
Planche de jambon ibérique
- *2 personnes (100g) 18 euros*
- *4 personnes (200g) 30 euros*



CARTE DES PRODUCTEURS

La Chanterelle
Restaurant

- *Maison marchand pour le Pain et la brioche (Mer, 41)*
- *Boucherie Gallais (Tours, 37)*
  Viande Origine France
- *Maraîcher Rillié Légumes et fruits frais de saison (Mer, 41)*
- *Ferme de la grande Vove pour les produits à base de noisettes et noisettes fraiches (Roche, 41)*
- *Fromagerie Lemey, pour la faisselle de chèvre (Muides/Loire, 41)*
- *Fromagerie du petit perche pour le chèvre et chèvre fumé (Romilly, 41)*



- *Poissons frais, péchés du jour de la criée*
- *Asperges blanche de Sologne, la Repernellerie, Villeherviers, France*
- *Asperges verte de Chambord, Ferme de la Bouzie*
- *Fraises de notre douce Sologne*

La Chanterelle est fière de vous présenter ses producteurs, majoritairement situés dans un rayon de 20km du restaurant. Notre engagement de travailler avec des producteurs locaux en circuit court, participe à la mise en valeur des produits de notre belle région.