

# 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

Tourte de joue de bœuf fondante, crémeux de foie gras 16 euros

Noix de Saint-Jacques snackées, mousseline de céleri & noisettes torréfiées 21 euros

Vitello tonnato, veau rosé & sauce tonnato montée au thon et câpres 18 euros

### Plats

Navarin d'agneau mijoté, légumes printaniers 26 euros

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

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

Tagliatelles maison, crème de parmesan & champignons 18 euros

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

Filet de turbot rôti, épeautre crémeux aux herbes & beurre blanc monté 29 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

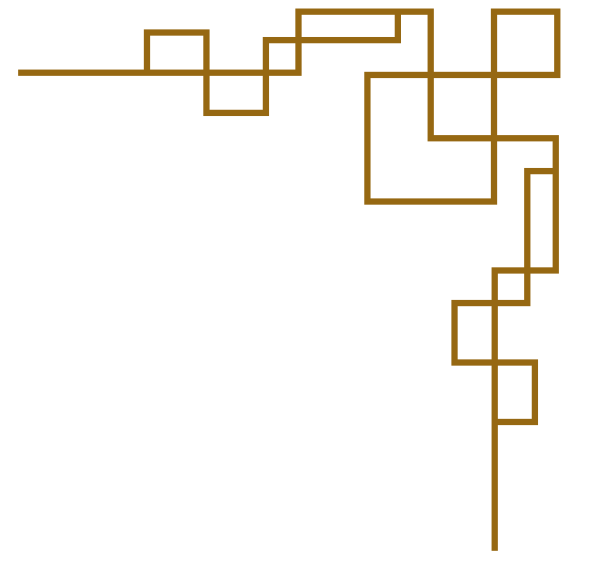
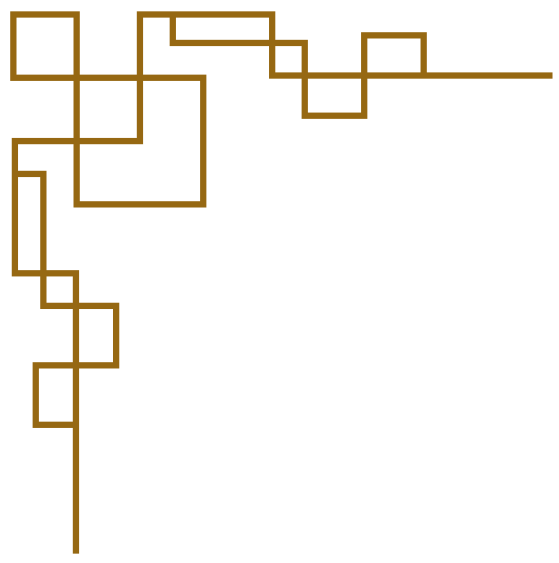
Moelleux au chocolat, cœur chocolat-pistache  
Glace chocolat. 10 euros

Brioche perdue et sa glace 10 euros

Tarte Tatin caramélisée, glace vanille maison 10 euros

Profiterole maison, glace vanille & sauce chocolat chaud 10 euros





La Chanterelle  
RESTAURANT

---

Menu du marché

25 euros

Disponible le midi en semaine hors jours fériés

Entrées

Risotto crémeux aux champignons & lard fumé

ou

Tourte de saumon, feuilletage doré & crème légère citronnée

Plats

Poisson du Moment, Crème Citron-Ciboulette & Garniture de Saison

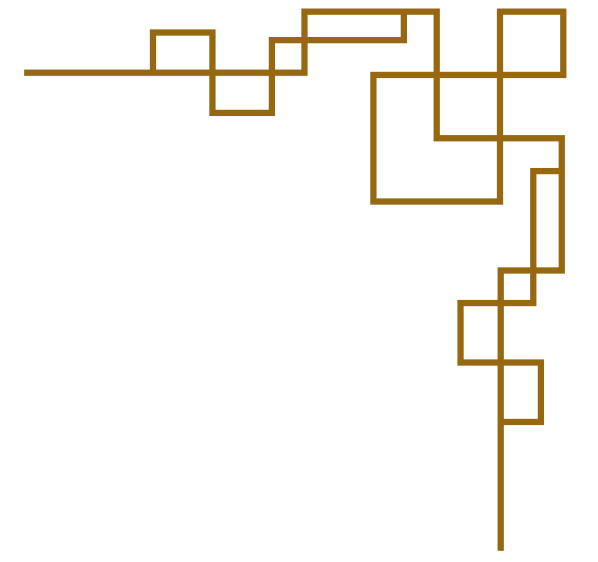
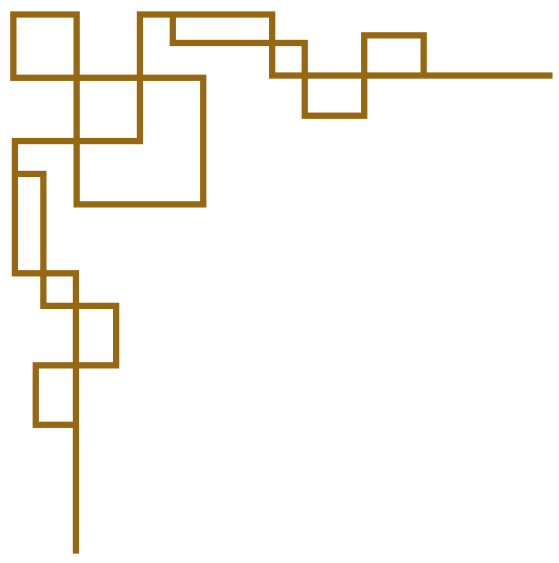
ou

Suprême de pintade, sauce forestière

Dessert

Bourdaloue revisitée, poires pochées, crème d'amande fine & notes de vanille





La Chanterelle  
RESTAURANT

MENU SIGNATURE 55 EUROS

---

Mise en bouche du moment

Entrée

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

ou

Tataki de thon snacké, sauce mangue façon brésilienne

Plats

Filet mignon de porc en croûte de lard, cuisson basse température, jus corsé & purée de pommes de terre onctueuse

ou

Filet de turbot rôti, épeautre crémeux aux herbes & beurre blanc monté

Fromage signature La Chanterelle

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

Dessert

Profiterole maison, glace vanille & sauce chocolat chaud

ou

Tartelette au kiwi & glace kiwi maison

