

La Chanterelle

CARTE

ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT MINIMUM (PAS DE PLAT UNIQUE)
HORS DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉ

Entrées

Foie gras 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	12 euros
Terrine de chasse maison	12 euros
Tataki de saumon, graine de sésame, et sauce soja	15 euros

Viandes

Filet de veau rosé, foie gras poêlé, et son jus court	28 euros
Souris d'agneau confite, mousseline de pommes de terre et son jus court (pièce d'exception de notre boucher)	26 euros
Ballotine de volaille, parmesan, tomate, et son jus tomate basilic	18 euros
Bavette de notre boucher, et sa sauce poivre, 200g	19 euros
Civet de biche	18 euros
Camembert rôti au four avec thym et miel, pommes de terre sautées	16 euros
Supplément jambon de Bayonne + 5 euros	

Poissons

Filet de sandre rôti, beurre blanc au vin de Loire	26 euros
Cabillaud Rôti, crémeux chorizo	24 euros
Filet de saumon sauce safran	20 euros

Garnitures au choix

Tagliatelles fraîches maison
Pommes de terre sautées thym romarin
Risotto de légumes

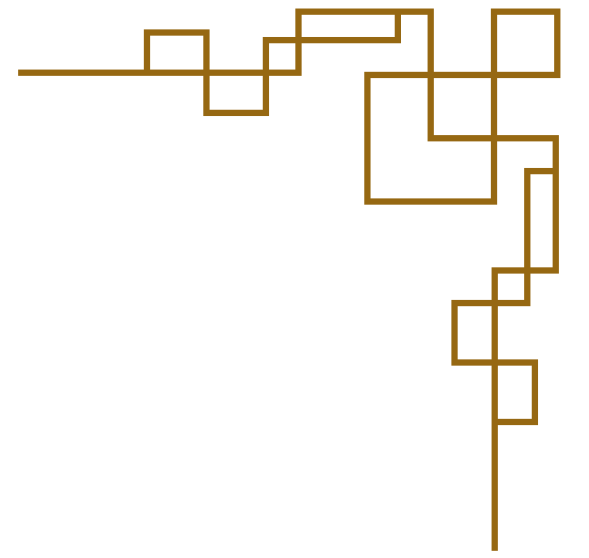
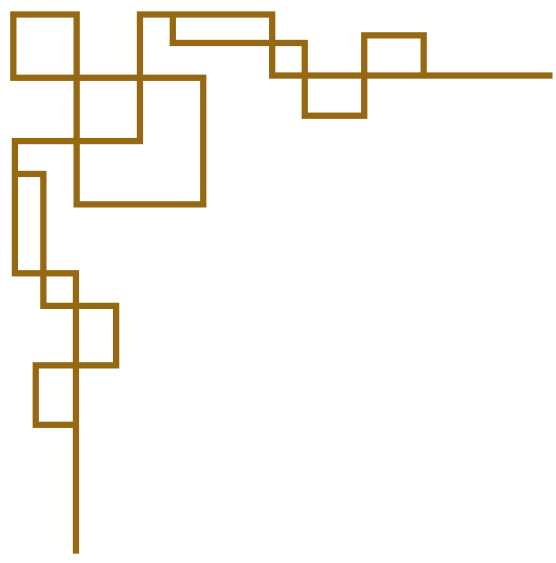
Fromages

Assiette de trois fromages affinés	8 euros
Mousse de chèvre, sorbet au fromage blanc, croûtons dorés, miel de fleurs et copeaux de chèvre affinés	8 euros

Desserts

Tiramisu façon expresso martini et sa glace café "alcoolisé"	12 euros
Pavlova de fruits exotiques et sa glace citron vert	12 euros
Café ou thé gourmand	12 euros
Brioche perdue et sa glace	10 euros
Tarte citron meringuée	12 euros





La Chanterelle RESTAURANT

Menu du marché 25 euros

Disponible le midi en semaine hors jours fériés

Entrée

✦ « Velouté Dubarry, Noisettes Torréfiées »

La douceur du chou-fleur relevée par le croquant des noisettes
ou

✦ « Tourte de Joue de Bœuf, Jus Court Réduit »

La finesse du feuilletage, le fondant de la joue, la signature du chef.

Plats

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

Fraîcheur, douceur et équilibre... la signature maison.

ou

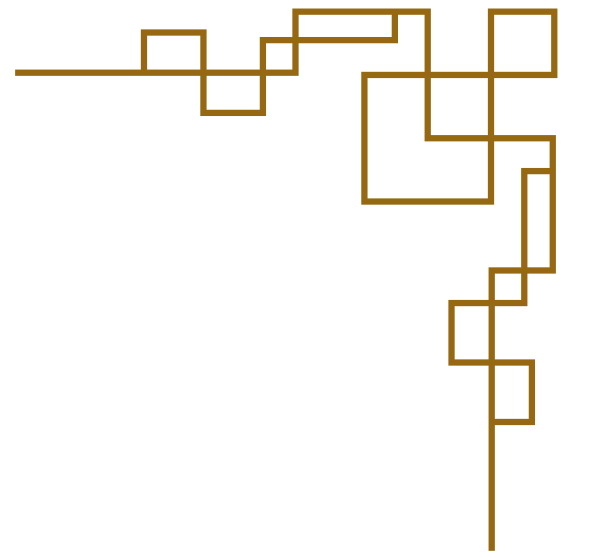
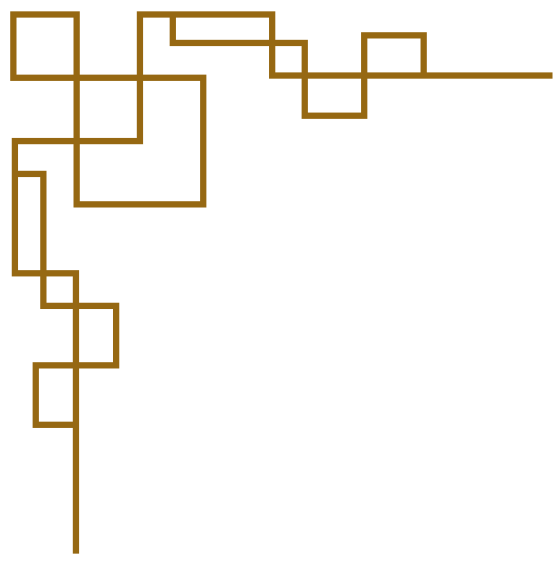
✦ « Blanquette de Veau "Tradition & Douceur" »

🍴 La grande classique mijotée longuement, légumes fondants, crème veloutée.

Dessert

✦ « Riz au Lait Vanillé, Glace Gourmande vanille bourbon »





La Chanterelle

RESTAURANT

Menu 45 euros

Mise en bouche du moment

Entrée

Raviole de Gambas, nuage coco-curry, fraîcheur citron vert
ou

Velouté forestier, émulsion de foie gras, éclats de noisettes torréfiées et filet de
réduction de Porto

Plats

Souris d'agneau confite, mousseline de pomme de terre et son jus court
ou

Cabillaud nacré, crémeux chorizo, et son risotto de légumes

Fromage

Sélection de trois fromages affinés
ou

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

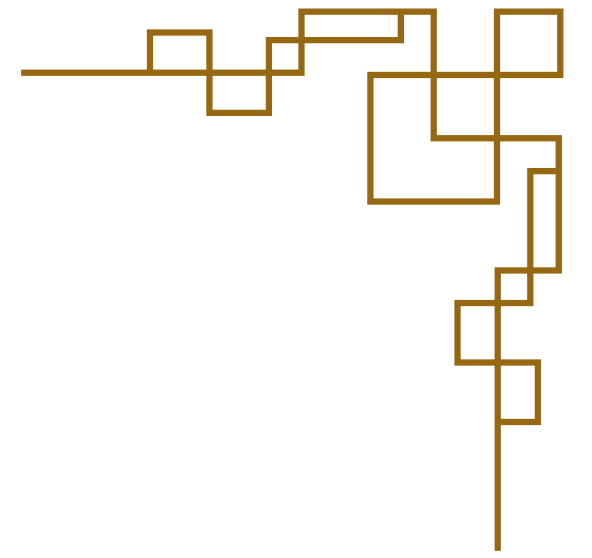
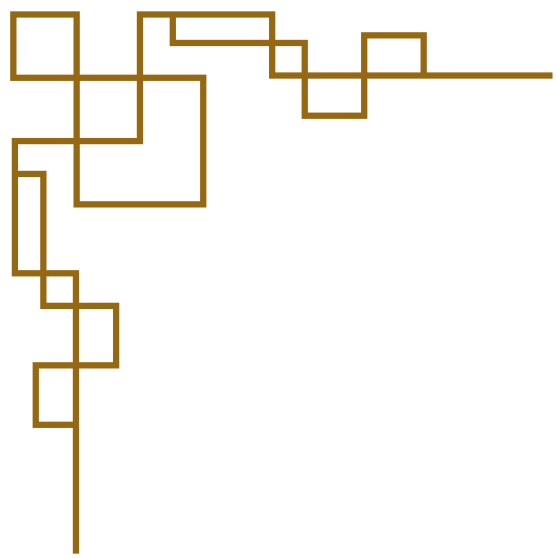
Dessert

Tarte citron meringuée et sa glace citron
ou

Alliance chocolat noisette, cœur coulant caramel

3 Plats 42 euros





La Chanterelle

RESTAURANT

Menu 55 euros

Mise en bouche du moment

Entrée

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

ou

Saint Jacques rôties, espuma de pommes de terre, crumble de noisette et glace noisette

Plats

Filet de veau rosé, foie gras poêlé, jus court, gratin de pommes de terre

ou

Filet de sandre rôti, beurre blanc au vin de Loire et purée de céleri

Fromage

Sélection de trois fromages affinés

ou

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

Dessert

Sphère chocolat, insert gianduja et sa glace

ou

Pavlova fruits exotiques et sa glace citron vert

3 plats 52 euros

Possibilité de choix dans le menu précédent

