



# 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, crèmeux 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 feuillettage, 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

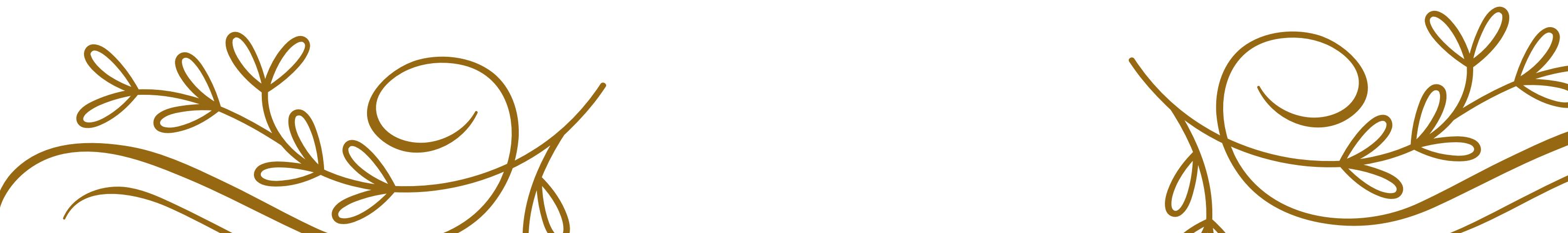
Mousse de chèvre, sorbet au fromage blanc, croûtons dorés, miel de fleurs et copeaux de chèvre affinés

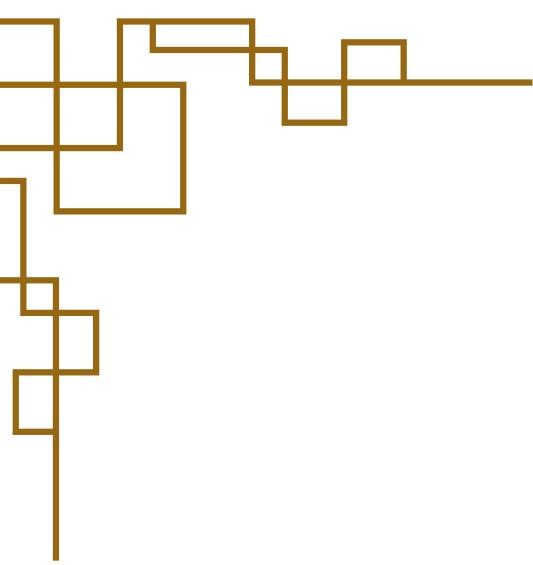
### Dessert

Tarte citron meringuée et sa glace citron  
ou

Alliance chocolat noisette, cœur coulant caramel

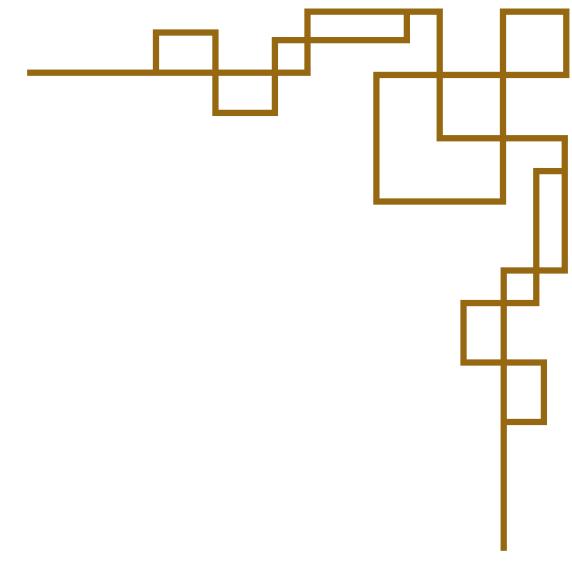
3 Plats 42 euros





# 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 gianduia et sa glace  
ou

Pavlova fruits exotiques et sa glace citron vert

3 plats 52 euros

Possibilité de choix dans le menu précédent

