



### **Nouvelle carte pour cet hiver**

#### **Menu carte le Chantegrit 34 euros (Entrée, plat, dessert)**

Croustillant de reblochon, chips de coppa, bouquet de salade du moment et pomme golden 10 euros

Millefeuille de saumon frais et fumé, chantilly " tartare" aux herbes fraîches et feuilles de roquette 10 euros

Tourte champignons et escargots à la crème d'ail, quelques feuilles de jeunes pousses 10 euros

\*\*\*\*\*

Paleron de veau confit aux trompettes de la mort 22 euros

Feuillantine de filet de bar aux jeunes légumes, beurre blanc safrané, et soufflé de pomme de terre aux herbes 22 euros

Filet de canard poêlé aux poires caramélisées aux épices douces, jeune carotte glacée et soufflet de pomme de terre aux herbes  
22 euros

\*\*\*\*\*

Faisselle à la crème ou demi st Marcellin

" La Profiterole" à la vanille sauce chocolat 8 euros

Crumble pomme-poire-chocolat rafraîchi à la vanille 8 euros

Nougat glacé et son coulis de fruits rouges 8 euros

\*Menu complet avec fromage et dessert 38 euros \*tableau des allergènes à disposition au bar

## **Menu carte gourmand**

### **Menu complet 44 euros**

Foie gras de canard mi-cuit au vin doux, compote de figes au porto et croustillant de pain d'épices 13 euros

Filet de saumon fumé coupé à la manière des tsars et ses blinis de pomme de terre, chantilly " tartare" aux herbes 13 euros

Tourte aux ris de veau –foie gras et morilles 12euros

\*\*\*\*\*

Filet de cerf, cèpes et foie gras rôtis en croûte 24 euros

Brochette de st jacques poêlées et son Risotto parfumé à l'huile de truffe et herbes fraîches 24 euros

Entrecôte de veau poêlée aux morilles 24 euros

\*\*\*\*\*

Faisselle à la crème ou coulis de fruits rouges 5 euros

Demi-st Marcellin affiné 5 euros

\*\*\*\*\*

Fondant à la châtaigne et rafraichi au marron glacé 8 euros

Macaron cœur coulant au caramel beurre salé rafraîchi à la vanille 8 euros

Les desserts au choix du menu Chantegrit

Menu servi à partir du jeudi soir et pour tout le weekend et jours fériés