

Menu chantegrit 24 €

*Terrine de canard au foie gras maison et sa compote de figues,
raisinet balsamique*

*Croustillant de reblochon et effeuillé de serranno, bouquet de salade
du moment et pomme golden*

Gravlax de saumon , crème légère au fromage frais aux herbes

Bavette d'ailou poêlée aux échalotes confites au vin rouge

Pavé de flétan et sa nage de petits légumes au safran

*La souris d'agneau confite aux épices douces et thym frais, gratin
dauphinois*

Faisselle à la crème ou assiette de fromage du pays

Profiterole à la vanille sauce chocolat

*Financier aux pommes et poires caramélisées, crème légère a la
vanille*

Panna cotta au lait de coco et coulis aux fruits exotiques

**Entrée et plat ou plat et dessert 21 euros*

**Menu complet avec fromage et dessert supplément 2.50€*

Menu gourmand 36 euros

*Foie gras de canard mi- cuit au vin doux, compote de figues
Au porto et croustillant de pain d'épices*

*Crèmeux de panais en cappuccino, mikado de gambas Crunchy et huile
de wasabi*

Suprême de volaille fermière poêle aux morilles

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

Faisselle à la crème ou coulis de fruits rouges

Assortiment de fromage sec du pays

Moelleux au chocolat rafraichi à la vanille bourbon

*Gros macaron pistache et chantilly chocolat-lait, sorbet à la
chartreuse verte*

Les desserts au choix du menu chantegrit

Menu de fêtes pour Noël et Jour de l'An sur réservation et à emporter

Terrine de foie gras de canard mi-cuit fait par nos soins	10€ les 100 gr
Le saumon fumé dans la tradition tranché par mes soins	9€ les 100 gr
Terrine de canard au foie gras maison et sa compote de figues, raisinet balsamique	8€ les 100 gr
Timbale de mousse de brochet aux langoustines, bisque de homard légèrement crémée	8€ /pers

Le poulet aux écrevisses, gratin dauphinois	18€ / pers
La souris d'agneau confite aux épices douces et thym frais, gratin dauphinois	18€ /pers
Suprême de volaille fermière poêlé aux morilles	19€ /pers
Croustillant de st jacques aux jeunes légumes au safran	19€ /pers

St Marcellin parfumé à l'huile de truffe	3€50 /pers
--	------------

Assortiment de douceurs sucrées de Noël et du nouvel an	7€ /pers
---	----------

Possibilité d'un Menu complet : entrée, plat, fromage et dessert	36€ / pers
--	------------