

Sur La Saint Bonnette...

Petite mise en bouche apéritive

*

Endives croquantes, coquilles de mâches, autour d'un œuf mollet aux échalotes frites, vinaigrette foisonnée au lard

*

Tête de veau et légumes d'automne pochés dans un bouillon, mousseline dans l'esprit d'une ravigote

*

Assiette de fromages d'Auvergne

Ou Assiette gourmande du jour

Ce menu est servi pour 20 Euros.

La formule avec fromage et dessert 22.05 Euros. **Ce menu bénéficie de la baisse intégrale de la TVA**

Il n'est pas servi le dimanche et jours fériés au déjeuner

André et Viviane

Chatelard

restaurateurs

Parfum de Terroir...

Petite mise en bouche apéritive

*

Le terroir décliné en trois thèmes : champignon, gibier et charcuterie

Velouté de champignon, crème fouettée aux châtaignes

Terrine de marcassin, gelée aux mûres

Tronçon de boudin noir, compotée aux pommes coings

*

Lapin cuit en casserole, lié au jus de carotte et moutarde en grains, onctueuse purée de céleri à la cannelle

Ou Ragout de coquillages et truite du Lignon fumée, perles de lentilles vertes du Puy en croûte blonde

*

Fromages d'Auvergne et d'ailleurs (chariot)

Ou Chariot de desserts

Ce menu est servi pour 30 Euros.

La formule avec fromage et dessert 35 Euros

André et Viviane

Chatelard

restaurateurs

Sur les sentiers du Velay...

Petite mise en bouche apéritive

*

Pressé de travers de porc et foie gras, rémoulade de céleri aux cèpes légèrement acidulés

Ou Escargots de Grazac en trois façons :

- Meunière d'amandes persillées
- En fricassée avec crème de pomme de terre à l'ail torréfié
- Emulsion de potimarron

*

Dos de lieu jaune braisé, sauce vierge salée aux huitres et condiments, boulgour aux trois céréales

Ou

Noix de saint jacques grillées, consommé de chou frisé et girolles, spaghettis noirs

*

Cuisse de lièvre en marinade, royale de châtaigne et mousseline forestière

Ou Faux filet de bœuf grillé, jus réduit à l'échalote, cotes de blette aux épices et cristalline en croûte de sucre, girolles au vin jaune

*

Fromages d'Auvergne et d'ailleurs (chariot)

*

Chariot de desserts

Ce menu est servi pour 48 Euros.

Il peut être également servi avec deux plats plus fromage et dessert pour 40 euros.

André et Viviane
Chatelard
restaurateurs

La Symphonie des Couleurs...

Petite mise en bouche apéritive

*

Terrine de foie gras de canard aux noix caramélisées, pain au sirop d'érable légèrement toasté

*

Huitres pimentées au chorizo en nage de potimarron

*

Queue de lotte préparée comme une blanquette, retour de cueillette

*

Dos de cerf nappé d'un crumble aux noisettes, figues rôties aux épices, garniture d'automne

*

Fromages d'Auvergne et d'ailleurs (chariot)

*

Douceurs de montagnes

*

Chariot de desserts

Ce menu est servi pour 72 Euros prix nets.

Il peut également être servi avec deux plats plus fromage et dessert pour 47 euros

Il peut également être servi avec Trois plats plus fromage et dessert pour 60 euros

André et Viviane

Chatelard

restaurateurs

Pour nos jeunes convives...

Petite mise en bouche apéritive

*

Filet de julienne meunière, beignet de pomme de terre et légumes verts

*

Un fromage ou leur dessert préféré

Ce menu est servi pour 10.58 Euros prix nets. **Ce menu bénéficie de la baisse intégrale de la TVA**

André et Viviane
Chatelard
restaurateurs