

## *Sur La Saint Bonnette...*

Petite mise en bouche apéritive

\*

Truite des eaux du Lignon marinée à l'aneth autour d'une  
rémoulade de céleri au jambon de montagne et avocat

\*

Jarret de porc laqué aux épices, royal gala au boudin  
noir et crème de pomme de terre

\*

Assiette de fromages d'Auvergne

\*

Assiette gourmande du jour

Ce menu est servi pour 20 Euros.  
La formule avec fromage et dessert 25 Euros  
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

\*

Légumes et jeunes pousses qui assaisonnent une dodine de lièvre au foie gras, vinaigrette à l'œuf mollet et huile de colza

Ou Fricassée de calamars aux fines herbes et gnocchis à la fourme d'Yssingaux nappés d'un sabayon juste blond

\*

Dos de cabillaud cuit à température douce, servi comme un pot au feu, crème brûlée au fenouil

Ou Navarin d'agneau mijoté aux légumes nouveaux, dariole de riz aux zestes confits

\*

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

\*

Filet de saumon mi-cuit, tartare de lentilles vertes et oreilles de porc confites, émulsion de moutarde à l'ancienne aux herbes fraîches

Ou Millefeuille d'artichaut et foie gras au sel de Guérande légèrement fumé par nos soins

\*

Filet de féra du lac Léman, subtil fumet de crustacés, fondue d'épinards et topinambours, pignons de pins torréfiés

Ou Risotto crémeux de Saint Jacques justes poêlées au lard et au goût de cèpes

\*

Civet de volaille fermière au porto et fruits secs, tagliatelles aux dés de foie gras poêlés

Ou Tatin de pomme de terre nappée d'un sabayon pour accompagner une longe de veau fondante, jus aux gousses d'ail confites

\*

Fromages d'Auvergne et d'ailleurs (chariot)

\*

Chariot de desserts

Ce menu est servi pour 48 Euros.

Il peut également être 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

\*

Grillade de foie gras de canard en nage de bouillon de bœuf,  
spaghettis de jeunes légumes

\*

Noix de ris de veau cuites en casserole, lustrées d'une  
émulsion de crustacés, écrevisses et asperges vertes

\*

Perche raidie au beurre, marmelade de citron de Menton  
confits, légèrement infusés à la verveine

\*

Filet de bœuf aux échalotes, tartelette au blanc de  
poireaux, gratin de quatre heures aux charlottes fondantes

\*

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

\*

Aiguillette de volaille fermière, tagliatelles et  
crème de cèpes secs, quelques légumes frais

\*

Un fromage ou leur dessert préféré

Ce menu est servi pour 12 Euros prix nets.

André et Viviane  
**Chatelard**  
*restaurateurs*