

## *Sur La Saint Bonnette...*

Petite mise en bouche apéritive

\*

Pâté de volaille fermière rustique en croute et aux noix, gelée à l'eau de noix

\*

Goujonnettes de tacaud grillées, sucs déglacés au vinaigre de citron,

Beignets de légumes frais

\*

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

\*

Joue et langue de bœuf, pomme de terre fumées et flavorettes au citron servis en une salade aux échalotes et fines herbes

Ou Pressé de légumes confits au fromage de chèvre de Rochepaule et truite du Lignon marinée par nos soins

\*

Trois céréales aux épices douces et consommé forestier pour accompagner un dos de sandre cuit à basse température

Ou Cuisse de canard fermier aux lentilles vertes du Puy, jus de canard aux olives

\*

Gratinée de légumes au Saint Nectaire

\*

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

\*

Queues de langoustines aux vermicelles croustillants,  
mesclun et vinaigrette de leur jus réduit à l'huile d'olive

Ou Opéra de mousse de foie de canard et charcuteries fines de Saint  
Bonnet, marmelade de fruits secs au vinaigre balsamique

\*

Filet de truite »fario » du Lignon poêlée, jus aux brisures de morilles,  
marinière de champignons en croute blonde

Ou

Daurade royale en nage de crustacés, légumes d'été façon ratatouille

\*

Petite roulade de veau cuite longuement puis grillée, jus gouteux à  
l'échalote, marmite de jeunes légumes au beurre demi-sel

Ou

Brochette d'autruche du Meygal, petits légumes d'été farcis (pomme  
de terre, tomate, courgette, champignons)

\*

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

\*

Pavé d foie gras de canard, gelée au porto réduit, quelques  
asperges vertes,

émulsion à l'huile d'olive vierge et vieux vinaigre balsamique

\*

Croustillant de cuisses de grenouilles autour d'une royale aux  
petits pois, jus léger à l'ail écrasé

\*

Gratinée de queues de langoustes au safran servie en écaille  
de pomme de terre

\*

Filet de bœuf, jus réduit à l'échalote, os à moelle à la cuillère,  
cocotte de légumes cuisinés

\*

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

\*

Lapin farci, crème à l'oseille et légumes mijotés

\*

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*