



# André et Viviane Chatelard

RESTAURATEURS

## PLATS PRÉPARÉS EMPORTÉS PRINTEMPS 2010

- Mise en bouche apéritive, 1.50 € par personne
  - Tarte fondante de boudin noir aux poires et betteraves 4.50 euros
  - Filet de maquereau aux épices et vin blanc, boulgour aux trois céréales 5 euros
  - Filet de truite rose du Lignon en ballotine accompagné d'une émincée d'artichauts et cœur de céleri, émulsion d'une choron 5.80 euros
  - Délicate royale aux moules sur un sablé aux lentilles vertes du Puy, émulsion de céleri 5.80 euros
  - Saumon mi-cuit et mariné aux lentilles vertes du Puy, sauce aux herbes fraîches 7 euros
  - Verrine de cerf du Meygal, gelée au genièvre, compotée d'oignons rouges au vinaigre balsamique et craquette aux fruits secs 6.50 euros
  - Pavé de foie gras de canard, gelée au porto réduit, quelques asperges vertes 8.50 €
- Dos de sandre au jambon de montagne, choucroute cuisinée par nos soins 10 euros
- Dos de loup grillé à la plancha sur une fondue de poireaux au gingembre 7.10 euros
- Raviole d'effeuillée de morue demi-sel, sauce poulette, bouquet d'artichaut poivrade 8.30 euros
- Gratinée de queues de langoustes au safran servie en écaille de pomme de terre 11€
- Paella (environ 500 grs par personne) 8.50 euros
- ♦ Travers de porc cuit longuement nappé d'une crème de chèvre et gratiné, charlotte de macaronis aux épinards 5.50 euros
- ♦ Lapin farci en rognonnade autour de pommes fondantes mijotées forestières, quelques légumes frais, crème à l'oseille 8.20 euros
- ♦ Blanquette de volaille fermière au citron de Menton, cocotte de légumes cuisinés 10 euros
- ♦ Epaule d'agneau cuite longuement puis grillé, salsifis en deux façons et gratin de pomme au lard 10.50 euros
- ♦ Magret de canard au caramel de myrtilles, pommes et poires rôties, petit gâteau de foies blonds de volaille 11.50 euros
- Dessert au choix (nous consulter) environ 3 € par personne