

# André et Viviane Chatelard

RESTAURATEURS

## PLATS PREPARES EMPORTES ETE 2011

- Mise en bouche apéritive, 2 € par personne
  - Dodine de volaille fermière au foie gras, confiture de légumes 6.50 euros
  - Ile flottante originale : le foie gras et fruit de la passion 5 euros
  - Pavé de foie gras de canard, gelée au porto réduit, pain maison toasté 8.50 €
  - Saumon mi-cuit et mariné aux lentilles vertes du Puy, sauce aux herbes fraîches 7 €
  - Espadon mariné aux épices, rosace de tomate confite au chèvre frais et olives, cocktail pomme verte gingembre 6 euros
  
- Rosette de truite du Lignon grillée en peau, pomme de terre écrasée à l'huile de noisette et cerfeuil, émulsion d'orties 6 euros
- Filet de bar snacké autour d'un caviar d'aubergine aux anchois légèrement crémé, émulsion de tomate grappe 8.50 euros
- Filet de daurade piqué d'ail confit, jus de poisson au pistou 8.50 euros
- Filet de rascasse, marinère de légumes, sucs de cuisson au citron confit
- Royale de langoustines et ris de veau braisé, jus de crustacés 10 euros
- Escargots de Grazac, jeunes légumes et pommes fondantes au fumet de bouillabaisse, crostinis à tartiner d'une rouille 8.40 euros
- Cassolette d'escargots de Grazac, émulsion de cerfeuil, tranche de cake à l'ail torréfié 8.40 €
  
- ◆ Poitrine de caille fermière en dodine, cuisse confite, jus de leurs abats, tranche de melon grillée aux épices, cotes de blettes fondantes et feuille en chiffonnade 8 euros
- ◆ Magret de canard au caramel de myrtilles, pommes et poires rôties, petit gâteau de foies blonds de volaille 11.50 euros
- ◆ Civet de pigeon de la vallée de la Vocance, tatin de pomme de terre aux échalotes confites, quelques légumes
  - Frais et girolles 25 euros
- ◆ Jarret de veau et jeunes légumes cuisinés comme un tajine 8 euros
- ◆ Petite roulade de veau cuite longuement puis grillée, jus gouteux à l'échalote, marmite de jeunes légumes au beurre demi-sel 12.20 €
  
- Dessert au choix (nous consulter) environ 3 € par personne
  - Millefeuille pistaché aux fraises





# André et Viviane Chatelard

---

RESTAURATEURS

- Fruité feuilleté, coulis gélifié passion
- Fondant chocolat, fruits rouges
- Savarin au rhum et fruits frais
- Verrine aux fruits de saison
- Vacherin glacé aux pommes et beurre salé