



LA CHAUMIÈRE
— HÔTEL & RESTAURANT —

A LA CARTE

Les entrées

Duo de truite et haddock fumés, rémoulade de céleri et pommes, Guacamole, croustillant au pavot	16 €
Médaille de foie gras, macaron noisette, compotée de pommes au Coteau du Layon	16 €
Gambas rôties sur son riz Vénéré aux éclats de noisettes, émulsion à l'estragon	18 €
Pressé de foie gras truffé, tuile au pain d'épices et Crème de figes à la Troussepinette	18 €

Les poissons

Filet de Lotte rôti, beurre blanc, risotto de quinoa et chips de lard	20 €
Filet de Bar rôti, mousseline de rutabaga, Cerfeuil tubéreux et jeunes poireaux	25 €

Les viandes

Pièce du boucher sauce marchand de vin, endive braisée et écrasée de pomme de terre	19 €
Filet mignon de veau aux baies de genièvre,	22 €

mousseline de choux verts et jeunes carottes

Filet de bœuf aux pleurotes, chips de Vitelotte
écrasée de pommes de terre persillées 27 €

* n'hésitez pas à demander notre pain sans gluten au début du repas

Prix nets-service compris et hors boisson

Les fromages

Duo de fromages affinés 6.00 €

Les desserts

Meringué fraises et pistaches, coulis de fraises 12.00 €

Feuillantines aux poires- amandes ; sorbet mangue 12.00 €

Croquant praliné-chocolat, sorbet noix de coco 14.00 €

Délice à l'orange sanguine, sablé aux agrumes et
Glace grand-Marnier 14.00 €

* n'hésitez pas à demander notre pain sans gluten au début du repas

Prix nets-service compris et hors boisson