



# LA CHAUMIÈRE

— HÔTEL & RESTAURANT —

## A LA CARTE

### Les entrées

Bouchon de foie gras, croque en bouche aux figues	16 €
Poêlée de St-Jacques sur nid de Kadaïf, Velouté de potimarron au sel fumé	17 €
Médaille de foie gras truffé, Berawecka de fruits secs	18 €
Feuille à feuille de langoustine et lotte, crémeux ciboulette	18 €

### Les poissons

Filet de lotte rôti terre et mer, Coco de Vendée et Jambon de Vendée	20 €
Brochette de noix de St Jacques sauce aux agrumes Riz vénéré et mousseline de rutabaga	25 €

### Les viandes

Pièce du boucher sauce poivre sauvage, endives braisées et purée de patates douces aux noisettes	20 €
Grenadin de veau aux morilles, purée de panais	22 €

et sa fondue de poireaux

Filet de bœuf aux girolles, écrasé de pomme de terre et navet, Epinards frais	27 €
--	------

Prix nets-service compris et hors boisson

### Les fromages

Duo de fromages	6.00 €
-----------------	--------

### Les desserts

Succès noisette aux crémeux pralin, Compote d'agrumes et glace vanille maison	12.00 €
--	---------

Feuillantines aux poires caramélisées et sorbet pommes vertes	12.00 €
---	---------

Déclinaison autour de la mandarine	14.00 €
------------------------------------	---------

Gourmandises chocolatées	14.00 €
--------------------------	---------

Prix nets-service compris et hors boisson