

Mais aussi,

Saumon frais fumé par nos soins :
52,00 € le kg
Bloc de foie gras de canard maison
100,00 € le kg

Les plats préparés sont dressés selon vos souhaits,
dans de la porcelaine ou dans de la vaisselle jetable.

Des recommandations de service et réchauffage
vous sont délivrées pour garantir un repas
exceptionnel.

André et Viviane Chatelard
vous souhaitent de belles fêtes de fin d'année

Restaurant André et Viviane Chatelard
Place aux Champignons
43290 Saint Bonnet le Froid

04 71 59 96 09
www.restaurant-chatelard.com

Congés annuels
du 1er janvier au 8 mars 2017

Hum... Les desserts !
À partir de 4 personnes
Environ 3,50 € par personne

Feuilleté fruité :
Feuilleté croustillant, crème pâtissière allégée,
coulis gélifié passion
et salade de fruits frais

Passiflora :
Biscuit roulé, passion,
caramel vanillé au beurre salé

Pralanica
Biscuit moelleux noisette, confit cassis, crémeux
praliné, mousse pralinée

Feuilletine au chocolat
et marmelade d'oranges :
Génoise et mousse chocolat aux écorces d'oranges
confites

Buche Mont blanc :
Biscuit aux noix, crémeux marrons,
insert au rhum

Buche glacée à la Verveine du Velay

Buche glacée nougat framboise

Les mignardises :
Ensemble de petites sucreries de fin de repas 2,50€
par personne comprenant :

Cake pistache framboise, Verrine mandarine
Tarte aux pralines et dragées, Chocolats maison

Maison André et Viviane
Chatelard
Restaurant & Chambres d'hôtes

Des menus de fête à savourer chez soi.
Hiver 2016

Brume Sur les sommets

Petites mises en bouche apéritives 2,00 €
Gelée de homard, gambas, caviar de
lentilles, émulsion de homard
Croûte cocktail de légumes

Terrine rustique de lièvre et verrine de
champignons marinés :
trompettes et pieds de mouton 7,50 €

Kouloubiac de Julienne aux légumes d'hiver,
émulsion safranée 8,50 €

Caille fermière aux raisins frais,
jus au porto, tatin d'endives 12,00 €

Dessert au choix et mignardises 6,00 €

Ce menu est préparé pour 36,00 € prix net.

Neige au Felletin

Petites mises en bouche apéritives 2,00 €
Gelée de homard, gambas, caviar de
lentilles, émulsion de homard
Croûte cocktail de légumes

Pressé de magret de canard aux noix
caramélisées et foie gras 8,50 €

Dorade grillée,
risotto aux palourdes 12,50 €

Civet de cerf,
cuit longuement aux aromates
et légumes oubliés, royale de potimarron
aux cèpes secs 13,00 €

Dessert au choix et mignardises 6,00 €

Ce menu est préparé pour 42,00 € prix net.

Soleil à Saint Bonnet-le Froid

Petites mises en bouche apéritives 2,00 €
Gelée de homard, gambas, caviar de
lentilles, émulsion de homard
Croûte cocktail de légumes

Terrine de foie gras à la brisure de truffes,
brioche parisienne 10,00 €

Blanquette de lotte aux aromates : citron,
gingembre, estragon, champignons 20,00 €

Pavé de filet de cerf en croûte de pistache,
fondant de pomme de terre et légumes
15,00 €

Dessert au choix et mignardises 6,00 €

Ce menu est préparé pour 53,00 € prix net.