

## Brume Sur les sommets

Petites mises en bouche apéritives 2 €  
*Pana cotta saumon aux lentilles et saumon fumé  
aux zestes de citron vert*  
*Cake aux escargots et à l'ail, farine de lentilles  
Samossa d'épinards au chèvre frais*  
\*\*\*

Terrine de rascasse, gambas et crustacés,  
carpaccio de tendres légumes, émulsion  
olive, citron et mousseline au safran 7.50  
\*\*\*

Gâteau de champignons, crème de  
potimarron à l'échalote, sacristains aux  
amandes 6 €  
\*\*\*

Sauté de pintade fermière à l'américaine,  
Risotto de Noël à l'orge perlée (supions,  
olives, pignons, câpres, raisins secs,  
tomate) 11.50 €  
\*\*\*

Dessert au choix et mignardises 6 €

**Ce menu est préparé pour 33 € prix net.**

## Neige au Felletin

Petites mises en bouche apéritives 2 €  
*Pana cotta saumon aux lentilles et saumon fumé  
aux zestes de citron vert*  
*Cake aux escargots et à l'ail, farine de lentilles  
Samossa d'épinards au chèvre frais*  
\*\*\*

Trois petites entrées de chasse façon  
tapas :

Parfait de biche à la cuillère  
Croute cocktail de lièvre  
Terrine de sanglier rustique rôtie au four,  
Muscats en aigre doux 8.50 €  
\*\*\*

Filet de rascasse rouge, fondue de  
poireaux et girolles sauce velours au  
champagne 9 €  
\*\*\*

Suprême de chapon à l'orange,  
Endive au boudin blanc  
Purée de pomme de terre émulsionnée à  
l'huile de noisette 13 €  
\*\*\*

Dessert au choix et mignardises 6€

**Ce menu est préparé pour 38.50 € prix  
net.**

## Soleil à Saint Bonnet-le Froid

Petites mises en bouche apéritives 2 €  
*Pana cotta saumon aux lentilles et saumon fumé  
aux zestes de citron vert*  
*Cake aux escargots et à l'ail, farine de lentilles  
Samossa d'épinards au chèvre frais*  
\*\*\*

Terrine de foie gras au jambon cru,  
marmelade de fruits au vin rouge,  
brioche toastée 9 €  
\*\*\*

Gratin de noix de Saint Jacques, gambas  
aux artichauts et à l'estragon 12 €  
\*\*\*

Pavé de filet de biche en croûte d'herbes,  
sauce grand veneur aux baies de cassis et  
poivre, poêlée de légumes d'hiver 15 €  
\*\*\*

Dessert au choix et mignardises 6 €

**Ce menu est préparé pour 44 euros prix  
net.**

Nous vous proposons aussi :

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

Des recommandations de service  
et remise en température  
vous sont délivrées  
pour garantir un repas exceptionnel.

Des idées cadeau  
qui font toujours plaisir...

Une nuitée dans nos chambres d'hôtes  
pour deux personnes  
avec petit-déjeuner (brunchs)  
accès illimité au hammam  
Au tarif de 145€  
[www.restaurant-chatelard.com](http://www.restaurant-chatelard.com)

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 pistache**  
Biscuit noisette, croustillant praliné, crémeux  
pistache et mousse chocolat noir

\*\*\*

**Buche Tatin** : Biscuit breton au beurre salé,  
mousseline vanille, pomme caramélisées

\*\*\*

**Buche glacée à la Verveine du Velay**

\*\*\*

**Buche glacée nougat framboise**

\*\*\*

Les mignardises : 2.50€ par personne  
Ensemble de petites sucreries de fin de repas  
Verrine mandarine, crumble et mousse ivoire  
Tartelette aux noix caramélisées  
Chou café, Pâtes de fruits  
Chocolats maison

Maison André et Viviane  
**Chatelard**

Chambres d'hôtes

Place aux champignons  
43290 Saint Bonnet le Froid  
Tél 04 71 59 96 09  
06 50 06 50 78  
[restaurant-chatelard@wanadoo.fr](mailto:restaurant-chatelard@wanadoo.fr)

Des menus de fêtes à savourer chez  
soi du 24 au 31 décembre.