

## Brume Sur les sommets

## Neige au Felletin

## Soleil à Saint Bonnet-le Froid

Petites mises en bouche apéritives  
2.00 €  
Petit pain à l'encre de seiche,  
saumon et wasabi  
Verrine de mousse de foie de volaille,  
pomme reinette, crumble aux épices  
Cake de lotte à la farine de lentilles

\*\*\*

Truite en gelée safranée, crémeux  
potimarron et avocat  
(Présentée en verrine individuelle)  
7.50 €

\*\*\*

Tourte à la farine de châtaigne :  
(Boudin blanc, châtaignes et  
champignons) jus de veau  
6 €

\*\*\*

Chapon façon coq au vin, gratin de  
pomme de terre à l'ancienne, lardons et  
petits oignons  
11.50 €

\*\*\*

Dessert au choix et mignardises  
6 €

Ce menu est préparé pour 33 € prix net.

Petites mises en bouche apéritives  
2.00 €  
Petit pain à l'encre de seiche,  
saumon et wasabi  
Verrine de mousse de foie de volaille,  
pomme reinette, crumble aux épices  
Cake de lotte à la farine de lentilles

\*\*\*

Terrine de canard aux poires et  
cacahuètes torréfiées, marmelade de  
poires comme un chutney,  
Quelques mâches  
8.50 €

\*\*\*

Saint Jacques en coquille, purée  
d'artichauts, tuile dentelle, émulsion  
gingembre soja à la minute  
9 €

\*\*\*

Civet de cerf, cuit longuement,  
fruits et légumes d'hiver à la  
forestière (pommes, pruneaux, marrons,  
salsifis, céleri, macaronis)  
13 €

\*\*\*

Dessert au choix et mignardises  
6 €

Ce menu est préparé pour 38.50 € prix net.

Petites mises en bouche apéritives  
2.00 €  
Petit pain à l'encre de seiche,  
saumon et wasabi  
Verrine de mousse de foie de volaille,  
pomme reinette, crumble aux épices  
Cake de lotte à la farine de lentilles

\*\*\*

Roulade de foie gras aux coings et  
pistaches, brioche aux fruits secs  
9 €

\*\*\*

Pavé de rascasse rouge, endives  
caramélisées et girolles, sauce velours  
au champagne  
12 €

\*\*\*

Pavé de filet de biche en croûte de  
noisette, jus acidulé au genièvre et  
griotte,  
Fruits et légumes d'hiver à la  
forestière  
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 € 1e kg
- Bloc de foie gras de canard maison 100 € 1e 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 étape gourmande dans notre restaurant pour deux personnes  
À partir de 103 €

Une nuitée dans nos chambres d'hôtes pour deux personnes avec petit-déjeuner  
Au tarif de 145€

Un avoir, du montant de votre choix, valable dans nos deux établissements

Nos différentes propositions de bons cadeaux sont disponibles sur notre site internet :  
[www.restaurant-chatelard.com](http://www.restaurant-chatelard.com)

Fermeture annuelle :

du 31 décembre au soir au 8 mars 2018

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 :  
Ensemble de petites sucreries de fin de repas 2.50€ par personne  
Mini Saint Honoré, Panna cotta ananas, fruits déguisés, Chocolats maison

Maison André et Viviane

# Chatelard

Restaurant et chambres d'hôtes

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