

## *Le menu du printemps*

**Les petites attentes...**



**Le Pâté croûte de volaille au foie gras,**  
Poivre vert de Kampot et pickles de légumes.

Ou

**La Tarte fine de Parmesan aux Escargots,**  
Beurre vert et légumes croquants.

Ou

**Les Asperges blanches et vertes,**  
Copeaux de jambon de pays et sauce hollandaise.



**La Truite saumonée aux amandes,**  
*Garniture « cocotte grand-mère ».*

Ou

**Le Pavé de merlu laqué,**  
Beurre d'agrumes, raviole de champignons et cresson

Ou/Et

**Le Bœuf en deux cuissons,**  
Le paleron braisé, la pièce rôtie,  
Fricot de légumes glacés.

Ou

**La Ballottine de pintade aux écrevisses,**  
Gnocchi aux herbes.



**Fromages d'Auvergne et d'Ardèche affinés par nos soins.**

ou

**Faisselle de fromage frais.**



**Tout un choix de desserts du moment.**

**Les formules au choix :**

**Entrée, Poisson, Viande, Fromages, Dessert :  
42 €**

**Entrée, Plat, Fromages, Dessert :  
35 €**

**Entrée, Plat, Fromages ou Dessert :  
29 €**

**Entrée, Plat :  
25 €**

**Plat, Dessert :  
25 €**

**Vous pouvez également trouver nos produits à emporter  
à la Maison du Champignon et  
à la Boulangerie-Pâtisserie La Chanterelle.**