

HOTEL  
DES CHAZES



## Le Menu du Moment

*Servi du lundi soir au vendredi midi*

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 24.50 €

Entrée + Plat + Dessert : 29 €

## Le Menu à 34 euros

*Entrée + Plat + Dessert*

La Terrine de canard maison

La Salade de saumon mariné et son toast de chèvre chaud

La Salade du Carladès (poêlée forestière, bœuf séché et magret de canard fumé)

Le Croustillant de poire au bleu d'Auvergne

\*\*\*

Le Jarreton de porc aux lentilles

Le Poisson du moment

Le Suprême de poulet sauce morilles

La Tête de veau sauce gribiche

La Pièce du boucher sauce au poivre

\*\*\*

La Tarte fine aux pommes et sa boule de glace vanille

Le Moelleux à la châtaigne et sa boule de glace châtaigne

Le Mi-cuit au chocolat et sa boule de glace vanille

Le Soufflé chaud au Grand Marnier et son sorbet

La Suggestion du moment (selon saison)

HOTEL  
DES CHAZES



## Le Menu à 45 euros

### Entrée + Plat + Dessert

La Cassolette d'escargots à la fourme d'Ambert

La Salade gourmande du Carladès (poêlée forestière, bœuf séché et magret de canard fumé, foie gras)

La Cassolette océane (fondue de poireaux, moules, noix de Saint-Jacques, crevettes)

\*\*\*

La Brochette de Gambas flambée au Cognac

Le Craquant des Chazes (ris de veau, foie gras, filet de caille) sauce aux morilles

Le Magret de canard sauce miel, Gentiane et citron vert

\*\*\*

Le Dessert de votre choix dans les autres menus

Le Soufflé glacé au Cointreau

L'Aumonière à l'espuma au chocolat blanc et sauce Suzette

Le Dôme au citron sur son palet breton

**L'Assiette de fromages d'Auvergne : 7 euros**

\* Licence IV-Viandes d'origine européenne.

\* Liste des produits allergènes à votre disposition.