

HOTEL
DES CHAZES



RESTAURANT OUVERT DE

12H A 13H

19H30-20H15

FERME LE LUNDI MIDI

SUR RESERVATION AU 04 71 47 05 68

La Formule du moment
que nous vous annonçons à la prise de commande.

Entrée + Plat

ou

Plat + Dessert : 24.50 €

Entrée + Plat + Dessert : 29 €

* Licence IV-Viandes d'origine européenne.* Liste des produits allergènes à votre disposition

PRIX NETS ET SERVICE COMPRIS

À LA CARTE

La Cassolette d'escargots à la fourme d'Ambert	12 euros
L'œuf parfait aux petits légumes, saumon et sa sauce à la crème	11 euros
La Cassolette océane (fondue de poireaux, moules, noix de Saint-Jacques, crevettes)	14 euros
La Terrine de canard maison	11 euros
La Salade Chazette (gésier, magret fumé et foie gras cuit au sel)	12 euros
Le Melon à l'auvergnate	12 euros
L'éventail de Saint-Jacques saveur exotique	14 euros

La Brochette de Gambas flambée au Cognac	25 euros
Le Craquant des Chazes (ris de veau, foie gras, filet de caille) sauce aux morilles	26 euros
Le Magret de canard sauce miel, Gentiane et citron vert	22 euros
La Grande salade estivale	18 euros
Le Poisson du moment	19 euros
La Pièce du boucher	18 euros

Le Soufflé chaud au Grand Marnier	10 euros
Les profiteroles	10 euros
Le Dôme au citron sur son palet breton	10 euros
La coupe de glace façon vacherin	10 euros
La Tarte fine aux pommes et sa boule de glace cannelle	9 euros
Le Café gourmand	13 euros
L'Assiette de fromages d'Auvergne	7 euros

Les plats en direct nécessitent un certain temps de préparation. Tous nos plats sont faits maison