

Les Chazes
HOTEL RESTAURANT
★★★

Nous sommes ouverts
de 12h à 13h et de 19h30 à 20h15

Fermés le lundi midi
sur réservation au 04 71 47 05 68

La formule *du moment*

Entrée + Plat *ou* Plat + Dessert — 24.50€

Entrée + Plat + Dessert — 29€

Au coeur
des montagnes

entre le Plomb du Cantal
& le Puy Griou



PRIX NETS & SERVICE COMPRIS

* Licence IV-Viandes d'origine européenne.

* Liste des produits allergènes à votre disposition

A la carte



La spécialité du Chef,
le Craquant des Chazes
(ris de veau, foie gras, filet de caille)
sauce aux morilles

26€



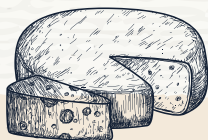
La Cassolette d'escargots à la fourme d'Ambert	12 €
L'oeuf parfait aux petits légumes, saumon et sa sauce à la crème	11 €
La Cassolette océan (fondue de poireaux, moules, noix de Saint-Jacques, crevettes)	14 €
La Terrine de canard maison	11 €
La Salade Chazette (gésiez, magret fumé et fois gras cuit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

Plats

La brochette de Gambas flambée au Cognac	25 €
Le Magret de canard sauce miel, Gentiane & citron vert	22 €
La Grande Salade estivale	18 €
Le poisson du moment	19 €
La pièce du boucher	18 €



N'oubliez pas la spécialité du Chef, le Craquant des Chazes



Fromages et desserts

Le soufflé chaud au Grand Marnier	10 €
Les profiteroles	10 €
Le dôme au citron sur son palet Breton	10 €
La coupe de glace façon vacherin	10 €
La Tarte fine aux pommes et sa boule de glace cannelle	9 €
Café Gourmand	13 €
L'assiette de fromages d'Auvergne	10 €

A la carte



La spécialité du Chef,
le Craquant des Chazes
(ris de veau, foie gras, filet de caille)
sauce aux morilles

26€



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

Plats

La brochette de Gambas flambée au Cognac	25 €
Le Magret de canard sauce miel, Gentiane & citron vert	22 €
La Grande Salade estivale	18 €
Le poisson du moment	19 €
La pièce du boucher	18 €

N'oubliez pas la spécialité du Chef,
le Craquant des Chazes

Fromages et desserts

Le soufflé chaud au Grand Marnier	10 €
Les profiteroles	10 €
Le dôme au citron sur son palet Breton	10 €
La coupe de glace façon vacherin	10 €
La Tarte fine aux pommes et sa boule de glace cannelle	9 €
Café Gourmand	13 €
L'assiette de fromages d'Auvergne	10 €

