

HOTEL
DES CHAZES



La formule du moment

Entrée + Plat

ou

Plat + Dessert : 24.50 €

Entrée + Plat + Dessert : 29 €

Nous vous annonçons cette formule selon le marché

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

PRIX NETS ET SERVICE COMPRIS

La Cassolette d'escargots à la fourme d'Ambert	12 euros
La Salade de saumon mariné et son œuf parfait	12 euros
La Cassolette océane (fondue de poireaux, moules, noix de Saint-Jacques, crevettes)	14 euros
Le Croustillant de légumes au St Nectaire	10 euros
Le Melon à l'auvergnate	10 euros
La Terrine de canard maison et sa compotée d'oignons	10 euros

La Salade façon Caesar (poulet croustillant, parmesan, tomates)	15 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
Le Suprême de poulet à la crème de cantal et champignons	18 euros
Le Poisson du moment	19 euros
La Pièce du boucher	18 euros
Les filets de caille saveur périgourdine , risotto aux morilles	20 euros

Le Soufflé chaud au Grand Marnier	10 euros
Le Soufflé glacé au Cointreau	10 euros
L'Aumônière à l'espuma au chocolat blanc et sauce Suzette	9 euros
La coupe de glace du moment	9 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