

# ( CHAMBARD )

Hôtel \*\*\*\*\* | Restaurants | Spa

## PROPOSITIONS *Gourmandes*

### — LUNDI 23 NOVEMBRE

**Entrée** : Ravioles de champignons sauvages, velouté au cresson

**Plat** : Epaule de chevreuil de nos montagnes farcie, mousseline de céleri

**Dessert** : Ile flottante à la vanille Bourbon

### — MARDI 24 NOVEMBRE

**Entrée** : Risotto Nano, parmesan et langoustine

**Plat** : Osso Buco à l'orange et endives braisées

**Dessert** : Crumble aux pommes

### — MERCREDI 25 NOVEMBRE

**Entrée** : Œuf mollet florentine, crème de champignons de Colmar

**Plat** : Lasagne de sanglier « comme Madame »

**Dessert** : Tout chocolat noir et croustillant praliné

### — JEUDI 26 NOVEMBRE

**Entrée** : Salade gourmande, copeaux de foie gras d'oie et jambon de gibier maison

**Plat** : Filet de canard, gastrique au cumin et purée de coing

**Dessert** : Tarte au caramel

### — VENDREDI 27 NOVEMBRE **À MIDI**

**Entrée** : Bisque de Homard, coquilles St Jacques et moules de bouchot

**Plat** : Pavé de lieu jaune rôti au beurre noisette, crème de coquillages et gratin des Capucins

**Dessert** : Pavlova exotique

**Du Lundi au Vendredi midi** : Plat : 22€ / Entrée + Plat : 28€ / Entrée + Plat + Dessert : 32€

# NOS ÉVÈNEMENTS *Gourmands* DU WEEK-END

— VENDREDI 27 NOVEMBRE **AU SOIR** —

**« GRANDE SOIRÉE HOMARD » à 65€**

Gratin de Homard Bleu à la fine champagne

(1 homard entier par personne. *Offert* : Bisque de Homard)

— SAMEDI 28 ET DIMANCHE 29 NOVEMBRE **A MIDI** —

**MENU DES « GRANDS CHEFS ÉTOILÉS » à 55€**

Arnaud DONCKELE, Eric FRECHON, Emmanuel RENAUT, Camille LESECQ et Christophe FELDER

**Arnaud DONCKELE 3\*** au guide Michelin

Le délicat velouté de langoustine au miel de châtaignier et romarin,  
légèrement lié à la châtaigne, pousses des forêts d'automne, une raviole à croquer

\*\*\*

**Eric FRECHON 3\*** au guide Michelin et MOF 1993

Saumon confit, poudrées d'épices Tandoori, étuvée de chou nouveau,  
beurre battu au citron et gingembre

\*\*\*

**Emmanuel RENAUT 3\*** au guide Michelin et MOF 2004

Le parmentier de sanglier de nos montagnes aux baies de genièvres

\*\*\*

**Camille LESECQ et Christophe FELDER** Maîtres Pâtisseries

La fleur de vanille au caramel et cacahuètes