

(CHAMBARD)

Hôtel **** | Restaurants | Spa

PROPOSITIONS *Gourmandes*

— MERCREDI 5 MAI

Entrée : Terrine de gibier d'Alsace, pickles de légumes

Plat : Escalope de veau milanaise, gnocchi aux herbes du jardin

Dessert : Tarte aux agrumes, crémeux citron et yuzu, marmelade d'oranges

— JEUDI 6 MAI

Entrée : Œuf mollet de « l'ami Fact' Œuf » façon florentine

Plat : Pavé de lieu jaune rôti, poêlée de girolles, celtuce fondante

Dessert : Tiramisu aux fraises gariguettes

— VENDREDI 7, SAMEDI 8 ET DIMANCHE 9 MAI —

Bonbons d'asperges vertes, vinaigrette aux graines torréfiées

Quenelle de brochet, poireaux brulés, consommé de volaille à la citronnelle

Filet de canette de la « Maison Miéral »,

navets confits au miel de nos ruches

Rhubarbe en 2 textures, crémeux verveine et crumble amande

Du Mercredi au Jeudi : Entrée + Plat + Dessert : 35€

Du Vendredi au Dimanche : Entrée + Plat + Dessert : 69€