

# ( CHAMBARD )

Hôtel \*\*\*\* | Restaurants | Spa

## PROPOSITIONS *Gourmandes*

— MERCREDI 28 AVRIL

**Entrée :** Asperges blanches d'Alsace au barbecue, noisette et jambon de sanglier

**Plat :** Osso Buco, risotto à la milanaise

**Dessert :** Charlotte aux fraises gariguettes

— JEUDI 29 AVRIL

**Entrée :** Œuf bio de « l'ami Fact Œuf » en meurette

**Plat :** Epaule d'agneau confite au citron, polenta crémeuse et légumes printaniers

**Dessert :** Tarte à la rhubarbe et crèmeux verveine

— VENDREDI 30 AVRIL, SAMEDI 1ER ET DIMANCHE 2 MAI —

Cassolette de morilles fraîches, sauce au vin jaune

\*\*\*

Homard bleu aux petits oignons et asperges sauvages

\*\*\*

Filet mignon de veau, purée de pommes de terre à la truffe

\*\*\*

Mousseux chocolat guanaja, crèmeux vanille et noisette en texture

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

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