

ENTRÉES

Ravioli de langoustine, mousseline de céleri Bouillon léger de crustacés.....	16€
Escargots en petit pots 6pcs.....	10€
à l'ail, au persil et 12pcs.....	18€
sauce tomate	
Crépinette de pieds de porc au cèpes Un bon jus de viande.....	13€
Foie gras de canard pochée comme un pot au feu Légumes d'automne.....	17€
Encornets sautés au chorizo Poivrons confits, ail et piment d'Espelette.....	18€
Plat.....	23€

GRILLADES

Magret de canard aux épices 250g.....	23€
Entrecôte de bœuf VBF 300g.....	28€
<i>Servi avec sucrine, sauce béarnaise Garniture au choix : purée de pommes de terre ou pommes frites, légumes ou pâtes fraîches</i>	

PLATS

Ris de veau poêlés en persillade Conchiglioni aux champignons.....	28€
Tartare de bœuf haché.....	19€
<i>préparé en cuisine, frites maison et salade sucrine</i>	
Rigatoni « De Cecco ».....	14€
<i>sauce tomate, mozzarella fondue, pignons de pin et pesto</i>	
Pavé de morue de Bilbao Haricots blancs de Paimpol et sauce aïoli.....	27€
Hamburger de viande Limousine 180gr pain artisanal, oignons confits, poitrine de porc grillée, Cantal et frites maison.....	19€

SPÉCIALITÉS

Foie de veau poêlé.....	24€
<i>à l'ail et au persil, oignons confits, purée de pommes de terre</i>	
Poulet aux écrevisses.....	22€
<i>Tagliatelles aux beurre</i>	
Tête de veau, langue et cervelle.....	18€
<i>pommes de terre vapeur, sauce gribiche et ravigote</i>	
Rognon de veau à la moutarde.....	19€
<i>Tagliatelles à la crème</i>	
Effeillé de bœuf au poivre.....	19€
<i>sur une galette de pommes de terre</i>	

DESSERTS ET FROMAGES

Rocamadour des « Champs Bons ».....	5€
<i>salade aux noix</i>	
Faisselle aux fruits rouges.....	5€
Choux garnis de glace vanille.....	12€
<i>comme des profiteroles</i>	
Poire façon Belle Hélène.....	10€
Brownies sauce chocolat.....	8€
<i>Boule de glace vanille</i>	
Tarte tatin servie tiède Glace fromage blanc.....	8€

MENU CHAMBON JUNIOR

13€

Steak haché, purée de pommes de terre à l'ancienne ou Filet de poisson, pâtes fraîches ou Cordon bleu, légumes du jour + 2 boules de glaces + Boisson

TOUTES NOS VIANDES BOVINES SONT D'ORIGINE EUROPÉENNE
PRIX NETS

SI VOUS SOUFFREZ D'UNE ALLERGIE OU D'INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE, MERCI DE LE FAIRE SAVOIR A UN MEMBRE DE L'ÉQUIPE LORS DE VOTRE COMMANDE.