

# CANTINE

*du Chalet*

## LES INDISPENSABLES

### LES ENTRÉES

**Foie gras de canard fait maison, en terrine 18€**

*(betterave, gel de coing)*

**Carpaccio de chevreuil grillé à la poudre de cèpes 19.5€**

*(raifort, cranberry et sorbet pomme/cornichon maison)*

### LE BAR À TARTARE

**Saumon, crevettes grises, pamplemousse, avocat**

**ENTRÉE - PLAT**

**13€ - 23€**

**Thon rouge, soja, sésame et algue wakamé**

**16€ - 26€**

### LES RISOTTOS

**Jambon pata negra, truffes, parmesan**

**ENTRÉE - PLAT**

**13.5€ - 25.5€**

 **Légumes, pesto, roquette, balsamique, parmesan**

**10.5€ - 17.5€**

**Noix de St Jacques, émulsion crustacés**

**16€ - 25€**

### LE BOUCHER

**Faux-filet Argentin grillé 29.5€**

*(salsa chimichurri, purée d'oignons doux, cromesquis de pomme de terre aux herbes)*

**Burger Black Angus 200gr, Mont d'Or 23€**

*(mayo/poivre, oignons, lard, salade et frites fraîches maison)*

**Poitrine de pintade Label Rouge 21.5€**

*(foie gras poêlé, purée de maïs fumé et jus au citron confit)*

### LE POISSONNIER

**Lotte 27.5€**

*(lard italien, jus fumé, topinambours, gremolata)*

**Rouget 27.5€**

*(brocolis, salsa au yuzu, polenta frite, caramel d'olive)*

**Filet de bar 22.5€**

*(pommes de terre aux suprêmes de pamplemousse, lait de coco et tempura d'huître)*

### LES GOURMANDISES

**Parfait glacé au caramel beurre salé 9.5€**

*(biscuit noisette et pomme tiède Canada)*

**Cheesecake, gelée fruit de la passion 9.5€**

*(suprême de clémentine rôties et son sorbet maison)*

**Tartelette au citron 10€**

*(sorbet calamansi maison, mousseux mojito)*

**Moelleux au chocolat grand cru 10.5€**

*(glace vanille bourbon maison)*

**Assortiment de fruits frais et sorbets 10.5€**

**Café gourmand 9.5€**