



# LE CHEFSON

LE MENU À 41,50 €

34 €

entrée-plat ou plat-dessert

## Entrées

Tranche de foie gras de canard poêlé, coulis fumé de petits pois

Assiette de saumon cru mariné à l'aneth,  
crème citronnée aux herbes

Ravioles farcies aux langoustines, fenouil confit  
et infusion de basilic

Foie gras de canard maison, pain de campagne grillé

## Plats

Fricassée de lotte et queues de gambas,  
légumes à la provençale et herbes fraîches

Sole meunière, légumes du moment

Filet de bœuf poêlé, beurre maître d'hôtel

Crêpinettes de ris de veau, sauce morilles

Rognon de veau poêlé, confit d'oignons  
et petite julienne de chorizo

Tournedos Rossini (suppl. 3 €)

## Desserts

Dessert au choix



# LE CHEFSON

## LES DESSERTS

Assiette de fromages d'Auvergne

**OU**

Tartare de fruits frais, sorbet mangue et tuile aux amandes

Crème brûlée à la cassonade

Le fraisier en verrine

Sablé aux framboises, crème mousseline au citron

Vacherin glacé aux fruits de saison, éclats de pralin

Moelleux au chocolat, cœur fondant coulis d'abricot et thym

Café gourmand (suppl. 2 €)