

# Les Cabanes Châteaux

## • MENU •

2 PLATS AU CHOIX - 39 € / 3 PLATS AU CHOIX - 49 €

**PAIN MAISON CUIT SUR SOL, FARINE ARTISANALE ET LOCALE BIO**

### ENTREES

Foie gras de canard et son Chutney de figues

*Foie gras de canard, Chutney de figues, figues*

Salade Peydébé de la terre et son croquant de fourme d'Ambert  
Vinaigrette citronnée au miel

*Salade, émincé de poireaux, graines de sésame, feuille de brik, noix, fourme d'Ambert, jambon d'Auvergne, assaisonnement*

Tartare aux deux saumons

*Saumon frais, saumon fumé, herbes aromatiques, assaisonnement*

 Carpaccio de betteraves rouges, écrasé de féta aux herbes

*Betteraves rouges, féta, roquette, noix, assaisonnement*

### PLATS

Carpaccio de boeuf et copeaux de Cantal Vieux

Pommes de terre grenaille au four

*Boeuf, Cantal vieux, roquette, noix, pommes de terre grenaille, assaisonnement*

Rouleaux de feuilles de vigne, farce balkanique à la viande

*Feuilles de vigne, viande de porc, riz, tomates, assaisonnement*

 Rouleaux de feuilles de vigne, farce de légumes

*Feuilles de vigne, champignons, carottes, riz, tomates, assaisonnement*

Moussaka gratinée au Cantal jeune

*Viande boeuf, aubergines, pommes de terre, oignons, huile d'olive, tomates, crème fraîche, Cantal jeune, assaisonnement*

### FROMAGES D'AUVERGNE AOP INCLUS

### DESSERTS

Tiramisu Caramel beurre salé  
Crumble de Spéculos et noisettes

Panna cotta infusée à la verveine citronnée  
Coulis de fruits rouges

Tarte au citron et son croquant chocolat

Cœur coulant au chocolat, crème anglaise

Tarte Tatin

Salade de fruits frais



PLAT VEGETARIEN



PLAT FAIT MAISON

