

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



6 Escargots à la Bourguignonne

Escargots Lucorum préparés à base de beurre, de persil et d'ail

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



Moussaka gratinée au Cantal Entre-Deux

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



Moussaka Végétarienne gratinée au Cantal Entre-Deux

Aubergines, pommes de terre, soja, carottes, poivrons, oignons, champignons, 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



PLAT VEGETARIEN

Tarte Tatin



PLAT FAIT MAISON

Salade de fruits frais