



## Menu Chambord

Prix :61,00€

### Entrée

Miroir de foie gras de canard, bresaloa, chutney exotique  
OU  
Fondant de crabe citronné à la coriandre, noix de cajou et mangue

\*\*\*\*

### Poisson

Filet de Saint-Pierre rôti, écrasé de butternut, ail confit et crème de citron noir  
OU  
Noix de Saint-Jacques rôties, risotto aux fèves, parmigiano reggiano

\*\*\*\*

### Trou Normand -au choix-

\*\*\*\*

### Viande

Filet de boeuf Rossini, médaillon de foie gras, glace de viande  
OU  
Tresse de magret de canard rôtie aux trois poivres

Farandole de légumes

\*\*\*\*

Nems de camembert, pommes, poires et sorbet pommes cidrées  
OU  
Sélection «L'Affineur du Chef», jeunes pousses provençales :  
Pouligny Saint-Pierre, comté, brie de Meaux, bleu d'Auvergne, Saint-Nectaire

\*\*\*\*

### Dessert

Dessert à choisir dans la liste