



MENU FESTIF

AU CHARDON

MENU NOËL

les
zakouskis de Noël

ENTRÉE FROIDE

Rösti de patate douce maison,
avocat grillé, œuf mollet et son
duo de saint-jacques

ENTRÉE CHAUDE

Raviolies cèpes et faisant sauce
vin blanc et crème

TROU NORMAND AUX POMMES

PLAT

Crémeux de topinambour, son
tournedos de magret de canard
farcis au foie gras
pommes de terre Rovenback

DESSERT

Buche de Noël Maison

Menu 1 entrée à 65€

2 entrées à 80€

Sélection des vins 25€



ST-SYLVESTRE

SOIRÉE CALME

*les
zakouskis de Nouvel an*

ENTRÉE FROIDE

*Surprise en mille-feuille
crème de Roquefort poires, parme
et croquant d'écureuil*

ENTRÉE CHAUDE

*Risotto et ses gambas grillées au
beurre citronné*

TROU NORMAND A LA VIOLETTE

PLAT

*Croquant de chou-fleur
pavé de saumon lardé de saumon fumé
pommes de terres Duchesse*

DESSERT

*Dessert de l'an neuf maison
et sa coupe a oohoo*

*Menu 1 entrée à 75€
2 entrées à 90€
Sélection des vins 25€*



AU CHARDON A EMPORTER DU 23 AU 01 INCLUS

Entrée froide ou chaude

Surprise en mille-feuille crème de Roquefort poires, parme et croquant d'écureuil 16€

Rösti de patate douce maison, avocat grillé, œuf mollet et son duo de saint-jacques 18€

Ravioles cèpes et faisan sauce vin blanc et crème 16€

PLAT

Croquant de chou-fleur pavé de saumon lardé de saumon fumé pommes de terres Duchesse 22€

Crémeux de topinambour, son tournedos de magret de canard farcis au foie gras pommes de terre Rovenback 24€

Bouillabaisse diverse poisson moules et vongole légumes jus et pommes de terre pain et rouille 29€

Choucroute Royal à emporter
4 viandes purée
ou

Choucroute royal de la mer
3 sortes de poissons crustacés
purée

25€-p

