



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

Ravioles cèpes et faisan sauce
vin blanc et crème

TROU NORMAND AUX POMMES

PLAT

Crèmeux 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€

Crèmeux 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

