

LA PROPOSITION DE MIDI (formules au gré du marché)

(sauf samedi, dimanche et jours fériés)

MENU A 17 EUROS 50 : (boissons non comprises)

Un amuse-bouche + entrée + plat

Ou

Un amuse-bouche + plat + dessert

(Proposition orale)

LA PROPOSITION DE MIDI (formules au gré du marché)

(Sauf samedi, dimanche et jours fériés)

MENU A 21 EUROS :

Un amuse-bouche+ une entrée + 1 plat + 1 dessert et mignardises

Nous vous informons que le restaurant est ouvert le mercredi midi à la place du
lundi midi

MENU CLASSIQUE / VOUS CHOISISSEZ

UNE ENTREE, UN PLAT ET LE DESSERT A 32.90 EUROS

**UNE ENTREE, UN POISSON, UNE VIANDE et LE DESSERT à 38.90
EUROS**

AMUSE BOUCHE

CREME DE CHAMPIGNONS DES BOIS

LENTILLES VERTES DU PUY/ PALETTE DE PORC

OU

TIAN DE SARDINES ET SAUMON MARINES A L'ANETH

AUBERGINE/ TOMATE/ POIVRON/FEUILLE DE CORIANDRE

Pour suivre

FILET DE CANARD AU MIEL D'ESTIVAREILLES/ CUISSE EN CROUSTILLANT

KUMQUAT/PUREE DE PATATE DOUCE ET CHIPS

OU/ et

LIEU JAUNE CUIT A BASSE TEMPERATURE

OIGNON ROUGE AU CURRY MADRAS/BRANDADE DE POISSON

A LA MARJOLAINE

FROMAGES REVUS ET CUISINES (SUPPLEMENT FROMAGE 4 EUROS)

DOUCEURS ET FRIANDISES DU MENU
PETITES MIGNARDISES DE FIN DE REPAS

MENU PLAISIR /VOUS CHOISISSEZ

Une entrée, un plat et le dessert A 42.90 euros

Une entrée, un poisson, une viande et le dessert A 47.9 euros

Prélude gourmand

Filets de rouget/ pommes de terre / hareng

Pistou acidulé/ toast au tartare d'algues

Ou

Crème brûlée de foie gras/ graines de sésame caramélisées accompagnée

D'un foie gras à la gelée de fruit rouge façon » pommes d'amour »

Pour suivre

Lotte rôtie/ soja/yuzu/ perles de citron/ citron confit

Mousseline de fève

Et/ou

Faux filet de bœuf du Haut-Forez/ poivre de Sichuan

Vol au vent revisité/ jus fenugrec

Fromages revus et cuisinés (supplément 4 euros)

Douceurs et friandises du menu

Petites mignardises de fin de repas, Vos cafés seront accompagnés de chocolat
maison

Nous vous informons que le restaurant est ouvert le mercredi midi à la
place du lundi midi

MENU GOURMAND A 50 EUROS 90

Prélude gourmande

Crème brûlée de foie gras/ graines de sésame caramélisées accompagnée

D'un foie gras à la gelée de fruit rouge façon « pommes d'amour »

Filets de rouget/pommes de terre/hareng

Pistou acidulé/toast au tartare d'algues

Noix de ris de veau, poivre de Sichuan

Vol au vent revisité/jus fenugrec

Fromages revus et cuisinés(supplément fromage 4 euros)

Douceurs et friandises du menu et mignardises

Petites mignardises de fin de repas

* Nos viandes sont d'origine France, tout est fait maison

Nous vous informons que le restaurant est ouvert le mercredi midi à la
place du lundi midi

MENU

TOUT

HOMARD

A 54 EUROS (supplément fromage 4 euros)

EN TROIS SERVICES

SUR COMMANDE UNIQUEMENT

MENU SURPRISE

A 66 EUROS (boissons non comprises)

LES SPECIALITES DE LA MAISON ELABOREES
EN PETITES PORTIONS DEGUSTATION
(5 PLATS)

- * Nos viandes sont d'origine France, nos produits sont frais
Tout est fait maison

MENU DES ENFANTS

Pour nos hotes de moins de 12 ans, nous vous avons élaboré un
menu pour jeunes gourmands à

14 EUROS

Nos prix sont nets et service compris

Restaurant la calèche 2 rue du commandant Marey 42380 ST BONNET LE CHATEAU

TEL / 04 77 50 15 58

BONS CADEAUX

LA CARTE « menu classique » pour deux personnes à 110 euros (2 plats)

(cela comprend l'apéritif maison, deux verres de vin par personne (12 cl) et le café de fin de repas)

LA CARTE « menu plaisir » pour deux personnes à 125 euros (2 plats)

(cela comprend l'apéritif maison, deux verres de vin par personne (12cl) et le café de fin de repas)

LA CARTE « menu gourmand » pour deux personnes à 140 euros (3 plats)

(cela comprend l'apéritif maison , deux verres de vin par personne(12cl) et le café de fin de repas)

***SUITE A LA NOUVELLE LOI CONCERNANT
LES RESTAURANTS NOUS INFORMONS
NOTRE CLIENTELE QUE
« TOUT EST FAIT MAISON »***