

Michelin 2018

Le Chalet de Super Besse



1857



LE MENU « BOUGNATE » à 24 € entrée + plat **ou** plat + dessert

LE MENU « GOURMAND » à 31 € entrée + plat + dessert

LE MENU « GOURMAND et FROMAGE » 34 € entrée + plat + fromages + dessert

Entrées

LE GUACAMOLE D'AVOCATS, NOIX DE SAINT-JACQUES ET CREVETTES ROSES POÊLÉES, sauce aux épices douces d'Asie

LA TERRINE DE CANARD AUX CHAMPIGNONS, confit d'oignons et salade de roquette

LE VELOUTE DE POTIRON, un filet d'huile d'olive à la Truffe

Plats

LE PAVE DE CABILLAUD RÔTI, vinaigrette aux aromates, fricassée de légumes d'hiver, panais, potiron, chou, panais et rutabaga

LE MAGRET DE CANARD rôti aux myrtilles sauvages, purée de patates douces au cumin

LE PAVE DE BŒUF sauce au poivre vert, pommes rissolées et champignons de couche

Fromages /Desserts

LES FROMAGES, Cantal, Saint-Nectaire, Bleu d'Auvergne, La Tomme aux Artisans, Brebis

LE BABA AU RHUM, crème pâtissière aux raisins blonds

L'ENTREMET CRAQUANT PRALINE AMANDE, mousse au caramel et poires rôties

LE PARIS BLESLE crème légère au citron » sauce chocolat blanc

Prix nets, taxes et services comprisDS