



Michelin 2026



Carte de Printemps 2026

LE MENU DÉGUSTATION DE PÂQUES à 48€

Le cocktail apéritif offert Le Chambord

Les Amuses-bouche Surprise

crème de lentilles et foie gras

mouillette au chèvre frais et miel

brochette de thon mariné au soja et graines de sésame

L'entrée

Le duo d'asperges vertes et blanches, oeuf cuit à 63°

émulsion aux morilles, salade de roquette

Le Plat

Le Confit d'Agneau farci à l'ail des ours, fricassée de légumes printaniers à la provençale

Le Fromage d'Auvergne

Le Saint-nectaire à l'huile de truffes

Le Dessert

L'Oeuf de Pâques, mousse légère au chocolat, tuile craquante, fraises charlotte et framboises enrobées de coulis de fruits rouges

Les Mignardises

Prix nets et service compris hors boissons