



## Carte Bistronomique Chambord

### - Le Déjeuner -

velouté de potimarron et châtaignes, lard Ibérique

Ou

Foie gras et haddock fumé

ou

Fraicheur de crabe, condiment citron et piquillos

—

Aile de raie, purée de pommes de terre

Ou

Poitrine de veau, chou rouge

ou

St Jacques rôties, crème de barde et cumbawa (+10€)

ou

Tourte de canard et foie gras (+12€)

—

Déclinaison de chocolat grand cru

Ou

Crèmeux marron, glace fine de bourgogne

*Le menu change chaque semaine*



## - Le Dîner -

Mise en bouche

—

Œuf parfait, velouté de potimarron et châtaignes

Ou

Foie gras et haddock fumé

ou

Fraicheur de crabe, condiment citron et piquillos

—

Aile de raie, purée de pommes de terre

Ou

Poitrine de veau confite, chou rouge

ou

St Jacques rôties, crème de barde et cumbawa

ou

Tourte canard et foie gras(+10€)

—

Déclinaison de chocolat façon Club Marot

Ou

Crèmeux marron, glace fine de bourgogne

*Le menu change chaque semaine*