

Tarif des plats à emporter

Apéritifs

Canapés chauds	0,70 €
Feuilletés chauds	0,70€
Canapés froids	0,70 €
Verrine	1,10 €
Cuillère chinoise	0,70 €

Les entrées

Cannelloni de truites et avocats, betterave à la vanille	7.50€
Gaspacho de courgettes et sa chantilly au lard fumé	5,50 €
Légumes de saison en crudités et cuidités, sur sablé au charbon et copeaux de chèvre	6,50 €
Millefeuille croustillant de foie gras en habit rouge	9,10 €
Salade de saison, duo de magret et pommes Granny sur oignons rouges et œuf poché	6,50 €
Tartine Mayennaise	7,00 €
Carpaccio de bar à la moutarde graine à l'ancienne	8,00 €
Émincé d'onglet d'Angus juste saisi, tartare d'aubergines et tomates confites	7,50 €
Tarte fine, fondue de tomate, sardine marinée et tapenade	6,50 €

Les poissons

Cassolette de pétoncles et crevettes et sa fondue de poireaux	6,90 €
Filet de merlu et son jus au Pistou	7,80 €
Dos de truite, coulis de cresson	8,50 €
Filet de saint pierre, jus de céleri anisé	11,50 €
Filet de dorade, crème de wakamé	7,90 €
Dos de flétan, Granny wasabi	8,50 €
Églefin, crème de carottes au cumin	7,80 €
Lotte à la vanille	Prix selon cours
Filet de bar aux saveurs de courgettes et thym	10,20 €

Les viandes

Jambon à l'os	7,50 €
Noix de joue de porc au thym et au miel	7,50 €
Poitrine de porc, bouillon crémeux façon gribiche	6,90 €
Mignon de propre en croûte verte	8,10 €
Tajine d'agneau aux fruits secs	10,50 €
Souris d'agneau confite de 7h	12,00 €
Tajine de poulet aux épices douces	6,90 €
Ballotin de poulet fermier à la tapenade et son coulis de tomate	7,50 €
Suprême de pintade et sa sauce miel citron vert	7,50 €
Magret de canard, crème de betterave rouge	8,50 €
Quasi de veau aux saveurs de café	10,30€

Les plats composés

Choucroute avec jarret	9,50 €
Choucroute de la mer	10,50 €
Potée avec jarret	9,00 €
Potée de canard	8,50 €
Couscous	9,50 €
Joue de bœuf à la bourguignonne	8,00 €
Bœuf bourguignon	6,90 €
Cassoulet maison	10,00 €

Les légumes (3 au choix) : 2,40 €

Haricots verts, Pommes de terre sautées, Gratin dauphinois, Pomme de terre alu, pommes fondantes, galette de pommes de terre, crêpe de pomme de terre, Tomate provençale, brochette de tomates cerises, Flageolets, champignons braisés, Endives braisées, Tatin d'oignons, salsifis, choux rouge, fenouil, pommes fruits, poire, haricot pois gourmand, purée au choix, flan de légumes...

Les desserts : 2,80€

L'entremets chocolat et passion

Le Fraisier ou le framboisier en Verrine

Tiramisu au Pommeau et pommes façon Tatin

Sphère chocolat, chibouste chocolat blanc citron vert et fruits de saison

Pralin croquant, pistache et cerise amaretto
Le chocolat en cru et cuit, coulis de mangue
Mousse pomme verte et son caramel au beurre salé
La crème brûlée en 3 parfums
Île flottante citron vert sur ananas confit et caramel de Malibu
Pavlova à l'orange sanguine, fraises et framboises
Cheesecake à la fève de Tonka, fruits rouges et biscuit spéculoos

L'assiette de Gourmandises

4,50 €

Hôtel Voyageurs
des RESTAURANT

Vanessa et Christophe Chauvois

Hôtel des Voyageurs

7 rue de saint hilaire

53420 Chailland

02 43 02 70 12

*La
gourmandise
est un très joli défaut*