

Les Fromages

Assiette de fromages de Bernard Mure Ravaud M.O.F	12 €
Plateau de fromages – uniquement le soir	14 €

Les Desserts

Pâtisserie du plateau	8 €
Fondant chocolat grand cru Valrhona Guanaja & sorbet chocolat ivoire	12 €
Brioche perdue gourmande, crème anglaise, & glace caramel beurre salé	12 €
Crêpe glacée soufflée au Grand Marnier, chaud froid	12 €
Glaces & sorbets maison, 3 boules	9 €



Toute l'équipe du Chamois d'Or vous remercie pour votre visite. Nous sommes très heureux de vous présenter notre nouvelle carte pour cette saison !

N'hésitez pas à prendre conseil auprès de Noémie et de son équipe pour vous présenter les plats de notre chef William et de notre pâtissier Paul.

Les tapas et le plateau de fruits de mer sur commande pour le Dimanche sont nos grandes nouveautés parmi tant d'autres!

Tous nos plats sont « fait maison »

Les Tapas Pour accompagner l'apéritif

Le panier de tapas, idéal pour 2, différent chaque jour	12 €
Le raclette Bread, moment fondant !.....	12 €
Avec jambon de montagne	16 €

Le plateau de fruits de mer du dimanche midi

Tourteau, huîtres n°3, crevettes roses bio de Madagascar, crevettes grises, bulots, bigorneaux, praires, amandes (peut varier selon arrivage)

A commander avant le mardi

Le plateau pour 2 95 €

Supplément Homard 30 €

Les Menus

Menu déjeuner

Plat du jour et pâtisserie 29 €

Menu du soir

Entrée, plat, dessert 44 €

Menu enfant (jusqu'à 10 ans)

Volaille de la ferme ou filet de bœuf, glace 16 €

Supplément pâtisserie 3 €

Les entrées

Œuf cocotte champignons et oignons confits,
crème, toasts au parmesan 14 €

Couteaux farcis au beurre d'algues 14 €

Légumes confits et pesto
(courgettes, aubergines, oignons rouges, tomates, olives, mozzarella) 15 €

Foie gras, chutney de mangue et pain brioché 18 €

Huîtres spéciales d'Isigny n°3 par 6 ou 12 16/28 €

Langoustines, bouillon thaï 23 €

Les Plats

Epaule de petit cochon confite à l'ail et au romarin,
aux épices et au miel, légumes confits – pour 2 pers 52 €

Ris de veau, sauce aux morilles, *garniture au choix* 28 €

Tartare de bœuf coupé au couteau, préparé : 24 €

- Tartare Italien – *garniture au choix*

(*parmesan, basilic, pignons de pins, roquette*)

- Tartare traditionnel – *garniture au choix*

(*câpres, échalotes, cornichons, persil, moutarde, ketchup, jaune d'œuf*)

Tataki de thon aux graines de sésame & agrumes

Garniture au choix 24 €

Homard et sauce vanille du Chamois d'Or

Garniture au choix 40 €

La Phô, bouillon vietnamien aux herbes fraîches et nouilles de riz

- Aux légumes 20 €

- Au maigre 22 €

- Au filet de bœuf 23 €

Salade Saint Marcellin

au jambon de montagne, fruits d'automne 22 €

Légumes confits et pesto

(courgettes, aubergines, oignons rouges, tomates, olives, mozzarella) 20 €

Ravioles de Royans à la crème de Saint Marcellin

concassé de tomates 21 €

Les garnitures

Les plats indiqués « garniture au choix » sont accompagnés soit de frites maison, mélange de légumes, riz blanc noix de cajou et coriandre, mélange de graines (quinoa, boulgour, épeautre), écrasé du moment ou salade verte