

40, av. Emile Zola  
87570 Rilhac-Rancon  
Tél. : 05 55 39 78 97

RESTAURANT

# *La* Chanterelle



# *Menu*

## Menu du jour 13€

Servi tous les jours sauf dimanche et jours fériés

1 entrée

1 plat principal

Fromage

Dessert

*1/4 de pichet de vin de table français 11°*

Plat  
du jour  
8€

## Menu enfant 9€

Jambon blanc

Steak haché - Frites

2 boules de glace

## Menu tradition 18€

Marbré au foie gras de canard  
et sa gelée au porto

ou Salade limousine

(salade verte, tomates, œufs durs, lardons fumés, noix,  
châtaignes, filets de canard fumés)

ou Chiffonnade de jambon de Pays

Bavette d'Aloyau poêlée aux échalotes au beurre Maître d'Hôtel

ou Corolle de sole tropicale sauce normande

ou Cuisse de canard confite

Assortiment de fromages

Dessert au choix

## Menu touristique 22€

Salade périgourdine

(salade verte, tomates, œufs durs, gésiers,  
noix, châtaignes, filets de canard fumés,  
bloc de foie gras de canard sur toast)

ou Saumon fumé de l'Atlantique  
et ses toasts chauds

Faux-filet poêlé sauce au poivre  
ou pavé de sandre au beurre rouge

ou Filet mignon de porc,  
sauce morilles

Assortiment de fromages

Dessert au choix

## Menu gastronomique 28€

Salade de cabécous chauds aux cerneaux de noix

ou Bloc de foie gras de canard  
et sa gelée au Porto

Prestige de rouget barbet à la castellane  
ou Coquille de Saint-Jacques à la bretonne

Pavé de bœuf poêlé aux chanterelles  
ou Aiguillettes de canard au coulis de fruits rouges

Ronde des fromages

Dessert au choix



# Carte gourmande



## Nos entrées

Marbré au foie gras de canard et sa gelée au Porto	8,00€
Chiffonnade de jambon de Pays	8,50€
Salade limousine (salade verte, tomates, œufs durs, lardons fumés, noix, châtaignes, filets de canard fumés)	8,50€
Salade périgourdine (salade verte, tomates, œufs durs, gésiers, noix, châtaignes, filets de canard fumés, bloc de foie gras de canard sur toast)	11,00€
Salade de cabécous chauds aux cerneaux de noix	11,00€
Saumon fumé de l'Atlantique et ses toasts chauds	9,50€
Bloc de foie gras de canard et sa fine gelée au Porto	10,00€
Omelette aux girolles	11,50€
La douzaine d'escargots à la bourguignonne	10,50€

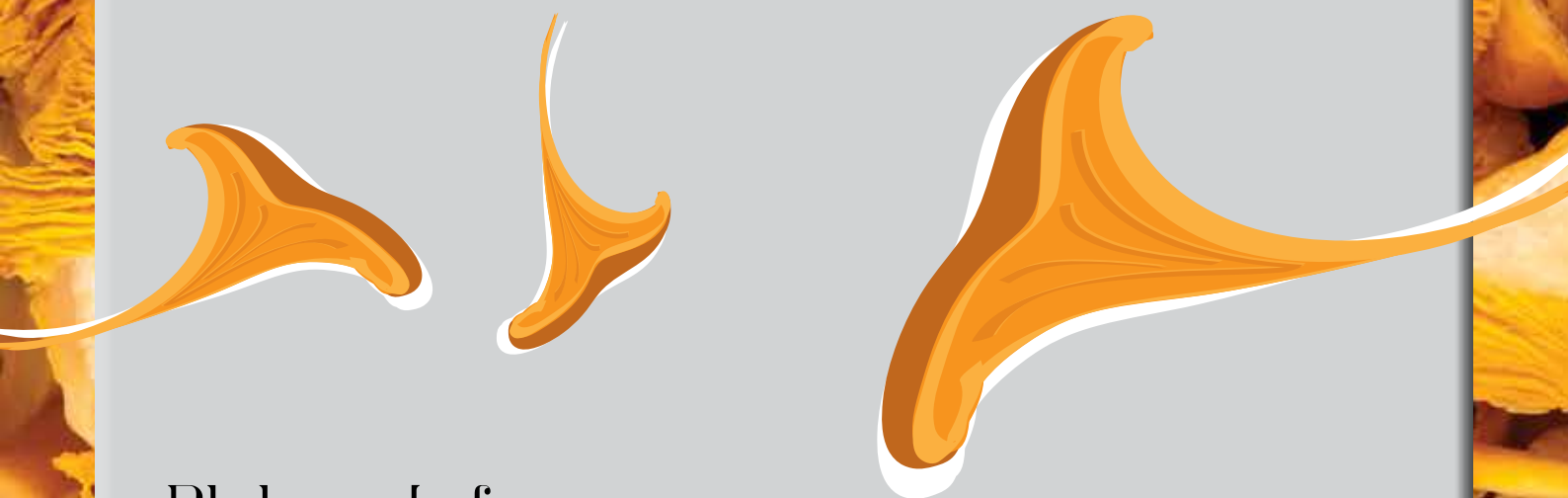
## Nos Poissons



Moules - Frites	12,50€
Corolle de sole tropicale sauce normande	14,00€
Dos de sandre au beurre rouge	16,00€
Prestige de rouget barbet à la castellane	16,00€
Gambas flambées au whisky	17,00€
Fricassée de Saint-Jacques à la provençale	18,00€

## Nos Viandes

Bavette d'Aloyau poêlée aux échalotes	16,00€
Faux-filet poêlé sauce au poivre	18,00€
Pavé de bœuf poêlé aux chanterelles	21,00€
Cuisse de canard confite	16,00€
Filet mignon de porc sauce morilles	18,00€
Aiguillettes de canard au coulis de fruits rouges	20,00€



Plateau de fromages

4,80€

Salade verte

3,50€

# Carte gourmande

## Nos Desserts



Fruit de saison	3,00€
Macédoine de fruits	3,50€
Coupe de glace 3 boules	4,20€
Pâtisseries du jour	4,20€
île flottante caramélisée	4,50€
Profiteroles au chocolat	6,00€
Nougat glacé de Montélimar	6,00€
Sorbet dans son alcool	6,50€
Coupe Colonel	5,50€
Pêche Melba	5,50€
Poire Belle-Hélène	5,50€
Coupe Chanterelle (glace vanille, crème de pêche, abricots au sirop, crème fouettée, amandes grillées)	6,00€



*Bon  
Appétit !*

Tous nos prix s'entendent TTC