

Menus

Composez votre menu, le prix mentionné au plat principal indique le prix de votre repas

Nos entrées :

Chèvre chaud d'Augy sur Aubois, Aubergine et Tomate en millefeuille

Salade verte, émincé froid de Pot au Feu au pesto d'ail des Ours et œuf mollet

(Pesto réalisé par Anne Vernis de Franchesse)

Filets de Rouget au Basilic sur Salade, vinaigrette balsamique

Autour du Jambon cru.... *(Assiette évolutive au cours de la saison)*

Foie Gras de Canard poêlé aux Fruits Rouges (suppl. 5€)

Nos plats principaux :

Noix de St Jacques poêlées, chutney Ananas et raisins secs 36€

(pêchées par G. et F. Campbell de Pouzy Mésangy)

Suprême de Poulet au Gingembre et Citron Vert 27 €

Agneau du Bourbonnais, jus Ail et Thym 32 €

Marmiton de tête de Veau « ravigottante » 24 €

Pigeonneau d'Autry Issards au Porto Blanc et Cassis 34 €

Pavé de Filet de Limousine, sauce aux baies roses *(variété de poivre)* 37€

Symphonie Végétarienne de Légumes et Féculents 24 €

Ronde de Fromages de Pays

Fromage Blanc Fermier battu du Gaec du Petit Franchesse

Choc Intense aux Spéculos

Crème Brûlée aux Myrtilles

L'Inspiration Gourmande du Moment (Suppl 4 €)

Et les autres suggestions de douceur...

Pour tous les « Chuchal » gourmands : supplément de 8€ au prix le plus élevé de la carte pour 3 plats, fromage et dessert

Une fois la commande passée en cuisine, tout changement peut entraîner un supplément.

PRIX NET SERVICE COMPRIS

Le Chuchal est fermé les dîners du lundi et mardi ainsi que le mercredi toute la journée.