

MENUS

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

Nos entrées :

Salade Verte au Lieu Jaune Fumé et Agrumes

L'Œuf Poché du Vigneron Gourmand

Crumble de Légumes de saison aux Noix

Demi Pain Brioché Vertical gratiné Bacon fromage et tomate

Os à Moëlle aux Champignons de Paris et Persillade

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

Nos plats principaux :

Noix de St Jacques poêlées, léger velouté onctueux de corail 36 €
(pêchées par G. et F. Campbell de Pouzy Mésangy)

Filet de Carrelet sauce crémée aux Moules 27 €

Jambonneau à l'Os à la moutarde de Charroux 25 €

Magret de Canard des éleveurs du Domaine de Limagne au Cidre 32 €

Pavé de Filet de Limousine aux Brisures de Morilles 38 €

Symphonie Végétarienne de Légumes et Féculents 24 €

Ronde de Fromages de Pays

Fromage Blanc Fermier battu du Gaec du Petit Francheville

Nos desserts :

Fine Tarte aux Pommes, glace Vanille

Crème Brûlée aux Myrtilles parfumée à la Violette

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 diners du lundi et mardi ainsi que le mercredi toute la journée