

# CARTE RESTAURANT

## PLATS

‘tout Bon tout Maison’

## ENTRÉES

### Endive croquante snackée

sauce yaourt et fromage bleu, éclats d'amandes fumées  
10 €

### Caviar de lentilles ‘béluga’ sur blini

doû blini sarrasin maison, lentilles au miso, fenouil et orange, yaourt grec citronné, pignons de pin  
9,50 €

### Belle tartine de sardinettes

mousse de beurre en persillade, céleri branche acidulé, salade d'herbes  
10 €

### L'Oeuf mayo ‘comme on l'aime’

citron confit, olives taggiasche, croûtons au thym  
7 €

### La terrine d'Olivier au porc fermier

foie de volaille et herbes fraîches, moutarde à l'ancienne, pickles de légumes  
10 €

### Butternut rôtie hasselback

petits champignons de Paris, éclats de châtaigne, avec une délicieuse burrata Terra Candido, dukkah  
19 €

### Boeuf Bourguignon du Chai

mijoté longuement au vin rouge, champignons dorés, petits oignons & carottes fondantes, purée de pommes de terre généreusement beurrée, lard fumé (boeuf origine France)  
22 €

### Haut de cuisse de volaille fermière

ricotta et herbes, légumes confits, huile au piment d'Espelette  
22 €

### Tentacule de poulpe snacké

oignons caramélisés, sauce chimichurri, carottes entières rôties au thym, purée de carottes acidulées, pomme de terre  
23 €

### L'Aubrac en tartare thaï

bœuf Aubrac, citronnelle, gingembre, soja, sésame, poudre de riz séché, basilic thaï et frites  
22 €

### Polpettes de poisson

fenugrec et curcuma, sauce tomate de la mama, riz noir aux herbes  
22 €

### Le Croque du Chai

pain brioché, comté et jambon cuit, béchamel au parmesan, salade romaine  
18 €

### Salade César du Chai

romaine, poulet ultra moelleux mariné citron zaatar, bacon grillé, oeuf, parmesan copeaux, croûtons au thym, sauce César citronnée  
21 €

### Côte de boeuf à partager :

Frites maison, salade verte, beurre maître d'hôtel

1,2 kg de Viande française  
95 €

ou  
1,7 kg de Viande française  
135 €

## DESSERTS

### Chou craquelin cacahuètes

caramel bien coulant, praliné cacahuète, crème montée mascarpone vanille, éclats de feuillantine chocolatées et chouchous cacahuètes  
10 €

### Financier amande-coco

compotée de prune à la verveine, mascarpone vanillé, copeaux de noix de coco torréfiés  
10 €

Liqueur Bernard, Maison BOCQUET, Abricot, France, 9

### Tatin gavotte

pommes et poires longuement confites, une gavotte croustillante  
10 €

Cidre brut bio, Jehan Lefèvre France, 6

### Ganache chocolat noir-patate douce

riz soufflé caramélisé, huile d'olive vierge et fleur de sel  
10 €

Turbulent, Dom. Sérol (Gamay St Romain - Vdf-Biody) 6,5

### Poire pochée sauce chocolat

sirup au thé, chocolat 70%, biscuit graines  
10 €

Kisumé, s/alcool, Dom. Aubert&Mathieu (Grenache - raisonnée) 7,5

### 3 fromages à l'assiette

Saint Nectaire, Laguiole, Bleu des Causses  
10 €

Six grappes, Graham's (Porto rouge) 9