

**L'œuf à 64°**, fine purée d'épinards, langoustines rôties et mousseline au citron  
**44 €**

☆☆☆

**Le foie gras d'oie** en texture, nougat, vieux vinaigre de balsamique « 18 ans d'âge » et parmesan  
**37 €**

☆☆☆

**Les escargots de la Weiss et cuisses de grenouilles**,  
carottes couleurs au citron, effiloché de poularde de Bresse  
**40 €**

☆☆☆

**La courgette violon**, le homard Breton au beurre salé, jus de carcasse et velouté de cressonnette  
**49 €**

☆☆☆

**Le filet d'anguille** fumé légèrement, laqué aux agrumes, fine mousseline de poireaux  
**39 €**

☆☆☆

**L'omble chevalier des lacs d'Isère**, crème d'oseille, cristallines de pomme de terre et lard de Colonnata  
**48 €**

☆☆☆

**Le pavé de turbot sauvage**, crémeux de petits pois, oignons blancs et cerise au vinaigre  
**54 €**

☆☆☆

**Le filet de chevreuil des chasses d'Alsace**, betterave en croûte de sel, miel de nos montagnes,  
framboises et bourgeons de sapin  
**59 €**

☆☆☆

**Le pigeonneau de nid de « Théo Kieffer »**, purée et amandes fraîches,  
feuilles de navet au vin jaune et mini giroles  
**55 €**

☆☆☆

**Le lobe de foie gras de canard** « prestige maison Rougié » poché, cerises en fricassée et crème pistache  
**58 €**

☆☆☆

**Le plateau de fromages**  
**17.50 €**

☆☆☆

**La fraise Gariguette** et le citron vert, basilic et confit à la fraise  
**17.50 €**

☆☆☆

**La feuille à feuille trois chocolats** : Caraïbe, Jivara, Opalys, sorbet chocolat, grué de cacao  
**17.50 €**

☆☆☆

**La framboise, la framboise et la framboise glacée**, vinaigrette sucrée à l'huile d'olive  
**17.50 €**



L'idée est de mettre en avant un produit sélectionné, à l'apogée dans sa saisonnalité, de faire toute la lumière sur sa valeur, de sublimer sa texture et ses saveurs, en s'appuyant sur de réelles techniques culinaires ; voici le défi que je propose de relever pour vous, à la table du Chambard.

C'est une démarche qualité qui offre de nombreuses alternatives dans l'accommodement du produit.

La création du plat a une histoire et elle va vous être contée ; de sa présentation à sa préparation, de son origine, à sa qualité.

Parce qu'aujourd'hui, plus que jamais, je m'épanouis en cuisinant au gré de mes envies et suivant l'humeur du marché.

Bonne dégustation !

**Olivier Nasti**  
**Meilleur Ouvrier de France 2007**

## **Menu à 68€**

Les mises en bouche

\*\*\*

Salade fraîcheur, tomate blanche, fraise verte et mangue, thon mariné au sésame

\*\*\*

Le filet de bœuf rôti, tombée d'épinards et pommes soufflées

\*\*\*

Sablé à la noisette, crémeux chocolat et caramel, glace à la vanille de Tahiti

\*\*\*

Les petits fours

**Formule : 3 plats + dessert** **94 €**

**Formule : 4 plats + dessert** **115 €**

**Formule : 5 plats + 2 desserts** **136 €**

(pour la bonne organisation de votre table, la formule 5 plats+ 2 desserts est suggérée pour l'ensemble des convives)