

Le filet d'anguille fumé légèrement, laqué aux agrumes, fine mousseline de poireaux	42€
L'œuf à 64° , la mini girofle, l'amande et l'oxalis des montagnes	51€
Les grosses asperges vertes d'Alsace de l'amie Clarisse , oseille en sabayon, truite fario des Cévennes légèrement marinée et vinaigrette à l'ail des ours	43€
Le carpaccio de bar de ligne tiède, caviar « Petrossian » (20grs) huile d'olive et crème épaisse	89€
<i>(Supplément de 27€ dans la composition 4 plats et 1 dessert)</i>	
Les asperges blanches d'Alsace de chez l'amie Clarisse en longues cuissons au jus d'agrumes, ziste de cedrat et sauce vierge	43€
Foie gras d'oie « neige » , parmesan et crème de nougat au vieux balsamique de Modène	44€
Le filet d'omble chevalier des « Cévennes » , escargots de la Weiss, œufs de truite « Petrossian » crème finement persillée	51€
Blanc de bar de ligne « Ikejime » , langues d'oursins et jus à la graine de fenouil	63€
Les asperges vertes de chez l'amie Clarisse « comme une tarte renversée » , mini girofles fraîches au vin jaune et cœur de ris de veau	59€
Le chevreuil de nos montagnes , aux bourgeons de sapin et miel, framboises et fine purée de betterave	71€
Le lobe de foie gras de canard entier poché , oignons et pomme verte en fricassée, yaourt aigre et crème de pistache	55€
La canette des Dombes dans l'idée d'une « pastilla » , carotte mousseline et crème de citron	61€
Le chariot de fromages	22€
La fraise gariguetta « de Plougastel » , vanille et basilic en panacotta et granité fraise	23€
La coque meringuée au cacao , chocolat Manjari en émulsion, coulis amer et glace chocolat	24€
La palette de sorbets et fruits frais le citron, le lime, le pamplemousse, le kalamansi, l'orange sanguine, l'orange douce et la bergamote	23€
La rhubarbe d'Alsace en longue cuisson , jus tiède d'une décoction de fraise et flan tiédi à l'eau de rhubarbe	24€



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

COMPOSITION

4 plats + dessert

121 €

COMPOSITION

6 plats + 2 desserts

178 €



Composition

par Olivier Nasti

Les mises en bouches

**

Foie gras d'oie « neige », parmesan et crème de nougat au vieux balsamique de Modène

**

Les grosses asperges vertes d'Alsace de l'amie Clarisse,
oseille en sabayon, truite fario des Cévennes légèrement marinée et vinaigrette à l'ail des ours

**

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

**

L'œuf à 64°, la mini girolle, l'amande et l'oxalis des montagnes

**

Le filet d'omble chevalier des « Cévennes »,
escargots de la Weiss, œufs de truite « Petrossian », crème finement persillée

**

Le chevreuil de nos montagnes, aux bourgeons de sapin et miel,
framboises et fine purée de betterave

**

La palette d'agrumes et fruits frais
le citron, le lime, le pamplemousse, le kalamansi,
l'orange sanguine, l'orange douce et la bergamote

**

La coque meringuée au cacao, chocolat Manjari en émulsion,
coulis amer et glace chocolat

**

Les petits fours du Chambard