

---

# ENTRÉES

L'Assiette de charcuterie Corse de San Lorenzo à partager

16€

Foie Gras de la ferme Fonteneau marbré au Château de Candale,  
réduction de betterave et chutney de datte

18 €

Vittello tonatto, noix de veau cuit basse température,  
sauce au thon, câpre, parmesan et épinard

17 €

Voyage autour du potimarron :  
en purée, rôti, chips et suprêmes d'agrumes

14€

Eclair de haddock fumé, caviar de hareng et chips noir

14 €

Camembert rôti, tomates confites et lard

13 €

---

# PLATS

Dos de cabillaud rôti, courgettes et crème de céleri, sauce grenobloise

22 €

Saint Jacques, potimarron en deux façons

26 €

Wellington de boeuf sauce truffée au comté, garniture des sous bois

26 €

Pluma de porc ibérique,  
fondue de poireaux moutardée et sauce châtaigne

24 €

Burger de Candale  
*Effiloché de canard forestier, cantal et oignon rouge*

22 €

Côte de boeuf de race Aubrac (pour 2 pers. env 1200 gr.)  
échalotes et frites

70 €

---

# FROMAGES & DESSERTS

Assiette de fromages fermiers à partager

14 €

Dôme financier, gelée de myrtille, quartier de fruits de saison

12 €

Poire Rochas pochée au Roc de Candale, moelleux au marron et  
mendiant au chocolat blanc pistache

12 €

Le Guanaja 70%  
Crèmeux chocolat noir, caramel de noix et nougatine

12 €

Figue en cheesecake  
Mousse cheesecake vanille bourbon, gelée de figue et figues rôties au vin

12 €