

La Carte

Entrées / Starters

Saint Jacques poêlées, émulsion de Parmesan,
Sushi de chou et topinambour, crémeux de potimarron 27 €
Pan fried scallops in Parmesan emulsion,
Cabbage and Jerusalem artichoke sushi in creamy pumpkin

Pastilla d'agneau confit aux épices, kumquat confit et mousseline de céleri 20€
Pastilla of lamb with spices, candied kumquat and celery mousse

* Velouté de choux fleur à l'huile de truffe et petits croûtons 16 €
Cauliflower veloute with truffle oil and croutons

* Duo de saumon au chèvre frais aux herbes, émulsion au citron et huile d'olive 16 €
Duo of salmon and fresh goat's cheese in lemon emulsion and olive oil
With herbs and little vegetables in acidulous lemon cream

Poissons Fish

Escalope de bar sur lit d'épinards, sauce Matelote et persillade de crosnes 40 €
Fillet of sea bass on spinach, Matelote sauce and crosne persillade

Blanc de turbot rôti aux saveurs d'échalotes, Crémeux de topinambours et cèpes 37 €
Roast fillet of turbot in flavours of shallots, creamy pumpkin and candied red onions

* Filet de daurade à la crème d'endives et écrasée de patates douces 25 €
Fillet of sea bream in chicory cream, served with crushed sweet potato

* Menu du Jour 52 €
Tarifs TTC Service compris

Les animaux d'origine bovine sont nés et élevés en France. Ris de veau provenance UE.
*The animals of bovine origin were born and raised in France and brought down in France
Sweetbread from UE.*

Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats veuillez consulter le document situé à la réception.
To know allergens voluntarily incorporated into our dishes please consult the document situated in the reception

La Carte

Viandes / Meat

Fricassée de rognons et ris de veau aux morilles et fondue de poireaux 28 €
Fricassee of kidney and sweetbreads with morels mushrooms and leek fondue

Pavé de biche sauce poivrade et pommes de terre confites 30 €
Steak of deer in pepper sauce, served with candied potatoes

Tournedos de filet de bœuf sauce lie de vin,
Prestige de topinambours et poêlée de champignons 32 €
Tournedos of beef fillet in Bordelaise wine lees sauce,
Prestige of Jerusalem artichokes and pan-fried mushrooms

* Grenadin de veau rôti au coulis de châtaignes et risotto de champignons 25 €
Roasted veal medallion in chestnut coulis, served with mushrooms risotto

Desserts

Velours glacé à la mandarine et son pain de Gêne au crémeux chocolat 18 €
Iced dessert with tangerine, Genoa cake with creamy chocolate

La griotte comme une forêt noire 18 €
Cherry like the “forêt noire”

Douceur noisette et son cœur coulant au caramel et praliné 18 €
Sweetness hazelnut and its caramel and the praline heart

* Pomme façon Tatin à l’huile d’olive, sablé croustillant et Chantilly Dulcey 14 €
Apple “Tatin” with olive oil, crunchy sable and Dulcey whipped cream

* Parfait glacé aux marrons et sa tuile croustillante sauce chocolat 14 €
Iced Parfait with chestnuts and crunchy biscuit in chocolate sauce

* Menu du Jour 52 €

Menu du petit Gastronom

Pour les enfants de moins de -12ans – For children under 12 years old
Viande, volaille ou poisson avec garniture, dessert et une boisson 24 €
Meat, chicken or fish with vegetables or pasta, desert and one drink