



Horaires d'ouverture du Restaurant :

Mardi soir

Mercredi soir

Jeudi soir

Vendredi midi et soir

Samedi midi et soir

Dimanche midi et soir

Fermé le Lundi toute la journée et  
pour les déjeuner du Mardi, Mercredi et Jeudi

# MENU DE NOËL

Prix net : 79 €

Croque en bouche

\*\*\*\*

Gambas poêlé, lait de coco et curry rouge

\*\*\*\*

Terrine de foie gras de canard, chutney pomme-raisin

\*\*\*\*

Dos de Turbot aux cèpes, tombée d'épinard

ou

Filet mignon de veau aux champignons, pomme fondante

\*\*\*\*

Assortiment de fromage d'ici et d'ailleurs

\*\*\*\*

Tarte au chocolat, sorbet chocolat et granité de café

\*\*\*\*

Douceurs

# MENU DES CHAMPS

Prix net : 55 €

Croque en bouche

\*\*\*\*

*Cassolette de caille, endives fondue, émulsion aux noix  
et crème de parmesan*

Ou

Tarte fine aux champignons des bois

\*\*\*\*

Dos de sandre façon grand-mère

ou

Pavé de cerf aux aïrelles, mousseline de céleri

Ou

Filet de bœuf Stroganoff (EU)

\*\*\*\*

Assortiment de fromage d'ici et d'ailleurs

ou

Dessert au choix (dernière page)

\*\*\*\*

Douceurs

# MENU DES PRES

Prix net : 79 €

Croque en bouche

\*\*\*\*

Surprise en premier temps

\*\*\*\*

Tartare de Saint Jacques et grenade a l'huile d'argan et balsamique blanc

ou

Cassolette de riz noir et riz soufflé, poulpe et émulsion de coquillage

\*\*\*\*

Dos de Turbot aux cèpes, tombée d'épinard

ou

Colvert en deux cuissons, enrobée de choux de bruxelles et champignons

\*\*\*\*

Assortiment de fromage d'ici et d'ailleurs

\*\*\*\*

Dessert au choix (dernière page)

\*\*\*\*

Douceurs

# A LA CARTE

Cassolette de caille, endives fondue, émulsion aux noix  
et crème de parmesan

30 €

Tarte fine aux champignons des bois

35 €

Poêlée de cèpes à la provençale

30 €

Tartare de Saint Jacques et grenade à l'huile d'argan et balsamique blanc

35 €

Cassolette de riz noir et riz soufflé, pulpe et émulsion de coquillage

35 €

Jambon noir ibérique du roc 24 mois Famille Bataillé, pain tomate

30 €

Dos de sandre façon grand-mère

35 €

Poêlée de belles grenouilles émulsion et râpé de citron vert

75€

Dos de Turbot aux cèpes, tombée d'épinard

45 €

Pavé de cerf aux airelles, mousseline de céleri

35 €

Colvert en deux cuissons, enrobée de choux de bruxelles et champignons

40 €

Mitonnée de rognon de veau en persillade (D)

35 €

Filet de bœuf (EU) à l'échalotte et réduction de Rasteau

45 €

# LES FROMAGES ET LES DESSERTS

Assortiment de fromage d'ici et d'ailleurs

20 €

Dôme de marron, meringue croustillante et crème anglaise au Kirsch

20 €

Baba flambé au Rhum grand classique

20 €

Succès chocolat -praliné, noix de pécan et glace pistache

20 €

Poire poché crème glacé à la vanille, huile d'olive et cardamome

20 €

Tarte fine aux pommes caramélisée

20 €

Le Tableau de la présence des allergènes est  
à votre disposition sur demande