



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 DES CHAMPS

Prix net : 59 €

Croque en bouche

\*\*\*\*

Surprise en premier temps

\*\*\*\*

Déclinaison d'asperges, mousseline infusée à l'orange,  
gambas et bisque de homard

ou

Œuf en cromesquis, mille-feuille de quinoa et sa vinaigrette

\*\*\*\*

Omble chevalier, raviole de céleri au chèvre frais et épinards

ou

Chou farci à la tête de veau, poêlée d'encornets,  
bouillon de pot au feu et gribiche à l'estragon

\*\*\*\*

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

\*\*\*\*

Terrine de Foie gras de canard et chutney pomme-raisin et toast brioché

ou

Effeillée de poulpe a la galicienne

\*\*\*\*

Dos de Turbot, poireaux vinaigrette et émulsion de lait de coco a l'ail noir

ou

Carré d'agneau en croute de tapenade,  
Polenta crémeuse et chutney olive-cebettes

\*\*\*\*

Assortiment de fromage d'ici et d'ailleurs

\*\*\*\*

Dessert au choix (dernière page)

\*\*\*\*

Douceurs

## A LA CARTE

Déclinaison d'asperges, mousseline infusée à l'orange,  
gambas et bisque de homard

35 €

Œuf en croustilles, mille-feuille de quinoa et sa vinaigrette

30 €

Terrine de Foie gras de canard,  
chutney pomme-raisin et toast brioché

35 €

Emincée de poulpe à la galicienne

38 €

Jambon noir de bigorre, pain tomate à l'ail

38 €

## A LA CARTE

Ombre chevalier, raviole de céleri au chèvre frais et épinards

40 €

Poêlée de belles grenouilles en persillade

55 €

Dos de Turbot, poireaux vinaigrette  
et émulsion de lait de coco à l'ail noir

48 €

Chou farci à la tête de veau, poêlée d'encornets,  
bouillon de pot au feu et gribiche à l'estragon

38 €

Carré d'agneau en croustade de tapenade,  
Polenta crémeuse et chutney olive-cebettes

45 €

Mitonnée de rognon de veau en persillade (UE)

38 €

Emincée de filet de bœuf de Salers façon Stroganoff

50 €

# LES FROMAGES ET LES DESSERTS

Assortiment de fromage d'ici et d'ailleurs

20 €

Feuillantine chocolat- pralin, chantilly au café et noisettes croustillante

20 €

Tarte de fine aux pommes caramélisée, crème glacée a la vanille

20 €

Baba flambé au Rhum grand classique

20 €

Soufflé chaud au grand marnier

20 €

Mille-feuilles, crème légère

20 €

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