



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 DEJEUNER

Prix net : 39 €

Croque en bouche

Asperges vertes de M Galis,
émulsion vin blanc et rapée d'orange

Entrecôte de veau aux champignons,
mousseline de pommes de terres

Fraisier

Douceurs

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 poule à la galicienne

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

ou

Cassolette de ris de chevreau et langoustines,

Asperges et bisque de langoustines

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 €

Cassolette de ris de chevreau et langoustines,
Asperges et bisque de langoustines

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