



## 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 25 Décembre et 1<sup>er</sup> Janvier

85 € hors boissons  
120 € boissons comprises

Croque en bouche

\*\*\*\*

Surprise en premier temps

\*\*\*\*

Raviole ouverte de homard et artichauts sautés a crus

\*\*\*\*

Suprême de turbot aux cèpes, embeurré de choux

Ou

Filet mignon de veau aux truffes

\*\*\*\*

Sélection de fromages affinés

\*\*\*\*

Gourmandise des fêtes

\*\*\*\*

Les Douceurs

# Menu Réveillon du 31. Décembre

120 € hors boissons

*Croque en bouche*

\*\*\*\*

*Surprise en premier temps*

\*\*\*\*

*Noix de Saint-Jacques truffée  
fondue de poireaux et émulsion de topinambour*

\*\*\*\*

*Homard grillé et fumé à la cheminée et son beurre blanc aux herbes*

\*\*\*\*

*Médaillon de chevreuil aux airelles et cèpes*

\*\*\*\*

*Sélection de fromages affinés*

\*\*\*\*

*Gourmandise des fêtes*

\*\*\*\*

*Les Douceurs*

## *LES ENTRÉES*

*Caille rôtie aux raisin et pignon de pin torréfiés,  
salade d'endives à l'huile de noix*

18 €

*Terrine de foie gras de canard, chutney pommes-raisin*  
24 €

*Raviole ouverte de homard et artichauts sautés à cru*  
30 €

*Jambon cru de Serrano, pain tomate à l'huile d'olive*  
19 €

*Tarte feuilletée aux champignons de saison*  
25 €

*Pâté en croute façon Chanteclair et son chutney*  
22 €

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

## *LES POISSONS ET CRUSTACEES*

Suprême de turbot, risotto de céleri  
Et crémeux de chorizo  
35 €

Raviole ouverte de homard et artichauts sautés à cru  
60 €

Poêlé de gambas et pâtes fraîches,  
copeaux de parmesan  
25 €

Dos de loup façon vigneronne  
petits oignons et lardons  
30 €

Poêlé de Saint Jacques, fondue de poireaux et  
émulsion de topinambour  
32 €

## *MENU ENFANT*

De bouche à oreille  
18 €

## *LES VIANDES ET VOLAILLES*

Mitonnée de perdreau, embeurrée de choux et girolles  
40 €

Feuilleté de ris de veau (EU) aux cèpes  
34 €

Carré de cochon iberique cuit à base température  
pommes sautées au citron  
29 €

Emincé de filet de bœuf Simmental,  
façon stroganoff  
35 €

Entrecôte de veau(UE) au poivre vert  
Roesti aux lardons  
32 €

# *LES FROMAGES ET LES DESSERTS*

Assortiment de fromage

2 fromages 10 €    4 fromages 20 €

Tarte chocolat au poivre de sichouan

glace chocolat et granité café

20 €

Tarte aux pommes caramélisé

et crème glacée à la vanille

20 €

Baba aromatisé au Rhum, chantilly pralinée

20 €

Soufflé chaud au Grand Marnier

20 €

Figues rôtie, crème glacée au miel

20 €