



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^{er} 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

Médailillon de chevreuil aux airelles et cèpes

Sélection de fromages affinés

Gourmandise des fêtes

Les Douceurs

LES ENTREES

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 a cru

30 €

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

19 €

Tarte feuilletée aux champignons de saison

25 €

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

LES POISSONS ET CRUSTACÉES

Supreme de turbot, risotto de céleri
Et crémeux de chorizo

35 €

Raviole ouverte de homard et artichauts sautés a 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 a base température
pommes sautées au citron

29 €

Emincé de filet de bœuf Simmental,
façon stroganoff

35 €

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

35 €

NOS PLATS AUX TRUFFES

Croque aux truffes melanosporum

45 €

Brouillade aux truffes melanosporum

38 €

Raviole ouverte aux truffes melanosporum
et artichauts sautés a cru

65 €

Noix de Saint Jacques, fondue de poireaux et
émulsion de topinambour et truffes melanosporum

65 €

Filet mignon de veau (D) cuit à la ficelle
et truffes melanosporum

65 €

LES FROMAGES ET LES DESSERTS

Assortiment de fromage
2 fromages 10 € 4 fromages 20 €

Mille-feuille au chocolat et tuile au gru  de cacao
20 €

Tarte aux pommes caramélisé
et crème glac e à la vanille
20 €

Baba aromatisé au Rhum, chantilly pralin e
20 €

Soufflé chaud au Grand Marnier
20 €