



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

NOS PLATS AUX TRUFFES

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 ENTREES

Cassiolette de cèpes à la provençale

22 €

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

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 €

Poêlé de lotte au curry vert et lait de coco
Riz basmati

32 €

Noix 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

36 €

Poêlé de rognon de veau (EU) a l'échalotte

Roesti de pommes de terre

28 €

Carré de cochon ibérique cuit a base température

pommes sautées au citron

29 €

Emincé de filet de bœuf Simmental,

façon stroganoff

35 €

Médailon de chevreuil aux airelles

mousseline de céleri et champignons

32 €

LES FROMAGES ET LES DESSERTS

Assortiment de fromage

2 fromages 10 € 4 fromages 20 €

Soufflé chaud au Grand Marnier

20 €

Crêpe fourrée et caramélisé au citron

20 €

Endives façon Suzette, crème glacé à la vanille

20 €

Feuillantine chocolat-pralin, bonbons de noisettes
tuile au gruë de cacao et émulsion café

20 €