

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

35 €

Servie pour les dejeuner du
Vendredi, Samedi et Dimanche

***

Velouté Dubarry et moules de bouchot

***

Pavé de cerf aux légumes oubliés

***

Ananas rôti et son petit baba

***

Menu 25 Décembre et 1er Janvier

89 € hors boissons

Croque en bouche

****

Surprise en premier temps

****

Raviole ouverte de Saint-Jacques, topinambour et cèpes

****

Suprême de turbot, risotto de céleri et bisque de homard
Ou
Filet mignon de veau aux morilles,
Écrasé de pommes de terre au confit d'oignons-lardons

****

Sélection de fromages affinés

****

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

****

Les Douceurs

Menu Réveillon du 31. Décembre

120 € hors boissons

Croque en bouche

****

Surprise en premier temps

****

Méli-mélo de homard tout en fraicheur

****

Foie gras poêlé, vinaigrette de lentilles et betteraves

****

Pigeon rôtie truffé et embeurrée de choux

****

Sélection de fromages affinés

****

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

****

Les Douceurs

Les Entrees

Tartare de Saint-Jacques à l'huile d'argan et grenades
30 €

Cassolette de cèpes à la provençale
25 €

Terrine de foie gras de canard, chutney pommes-raisin
28 €

Œuf poché aux champignons et copeaux de parmesan
22 €

Jambon cru de Serrano, pain tomate à l'huile d'olive
24 €

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

Les poissons et crustacees

Poêlée de Saint-Jacques, fondue de poireaux
et émulsion de topinambour
35 €

Croustillant de rougets, beurre de bouillabaisse et
quenelles aux chorizo
35 €

Poêlé de gambas et pâtes fraiches,
copeaux de parmesan
28 €

Poêlé de lotte et farandole de légumes
au curry vert et lait de coco
33 €

Menu Enfant

De bouche à oreille
18 €

LES VIANDES ET VOLAILLES

Délicieux potimarron rôti au four
et son perdreau
45 €

Entrecôte de veau (EU) au poivre vert
Wok de légumes
35 €

Poêlé de rognon de veau (EU) a l'échalotte
Roesti de pommes de terre
30 €

Carré de cochon ibérique cuit a base température
pommes sautées au citron
29 €

Emincé de bœuf (EU),
façon stroganoff et mousseline de pommes de terre
37 €

Les fromages et les Desserts

Assortiment de fromage
2 fromages 10 €
4 fromages 20 €
3 Fromages de chèvres fermiers au lait cru 10 €

Soufflé chaud au Grand Marnier
20 €

Mille-Feuille aux framboises et crème légère
20 €

Tarte fine aux pommes caramélisée
et sa crème glacée
20 €

Feuillantine chocolat-pralin, bonbons de noisettes
tuile au cacao et émulsion café
20 €