

CARTE DE PRINTEMPS

ENTRÉES

Asperges,
Œuf Mariné épicé.....10,50 €

Carottes Rôties, Féta,
Sauce Paprika.....7,00 €

Fricassée de Grenouilles
au Cresson, Croûte
de Noisette.....9,00 €

PLATS

Canard Laqué, Sucrine Rôtie,
Crème de laitue.....16,00 €

Tataki de Saumon,
Petit Pois,
Lait du Tigre18,00 €

Selle d'Agneau en Croûte
d'Herbes, Crémeux
d'Artichaut, Jus Parfumé
au Zaatar19,00 €

Assiette Vegan..... 13,00 €
selon inspirations du chef
et influences saisonnières

Assiette de Fromages6 €

DESSERT

Pistachio : Financier,
Ganache et Praliné Pistache,
Gel de Citron Vert.....8,00 €

Chocolat-Orange :
Praliné Chocolat,
Suprême et Crémeux
Orange.....6,00 €

Fraîcheur Exotique :
Papaye au Citron Vert,
Sponge Cake Matcha,
Meringue et Cacao....7,00 €

PLATS “ SIGNATURE ”

ENTRÉES *

- Terrine de Foie Gras Maison14 €
- Assiette Fumée Terre & Mer14 €

PLATS *

- Sandre Sauce Vouvray
Œufs de Saumon22 €
- Brochette de Gambas à la Plancha
parfumée aux Agrumes22 €
- Ris de Veau aux Morilles25 €
- Filet de Bœuf.....24 €
Sauce “Chien”, Frites ”Maison”

DESSERT

- Royal Chocolat7 €



Le restaurant est fermé le dimanche soir, lundi et mardi midi. Ouvert Lundi et mardi soir sur réservation uniquement, pour les personnes extérieures à l'hôtel (places limitées) Pour les soirées étapes supplément de 3 €*. Prix Net, service compris.

Nos viandes sont d'origine France, Union Européenne ou Nouvelle Zélande, suivant l'arrivage. Paiements acceptés Master Card, VISA, Chèque, Espèces, Chèque Vacances Tickets Restaurant pour le déjeuner, du lundi au vendredi uniquement 2 Tickets / Pers.

Prix net, service compris