

CARTE D'ÉTÉ

ENTRÉES

Cœur de Bœuf rôti, Granité de Tomate, Burrata et Gel de Basilic10,50 €

Tartare de Concombre en Gelée, Thon fumé et mariné aux Herbes ...9,00 €

Aubergine Confite, Houmous de Petit Pois et Yaourt Grec à la Féta.....8,50 €

PLATS

Aile de Raie en croûte de Tandoori, Concombres smashés marinés, Chips de Patate douce18,00 €

Pluma de Cochon Ibérique à la Plancha, Crémeux de Poivron rouge, Jus corsé au Piment d'Espelette .19,00 €

Mi-cuit de Bœuf au Satay, Chou Pak Choi rôti, Crémeux de Brocoli 19,00 €

Assiette Vegan.....14,00 €
selon inspirations du chef et influences saisonnières

Assiette de Fromages6 €

DESSERT

Poire pochée aux Épices, Compotée de Framboise, Amandine et Granité de Framboise..... 7,00 €

Tartare de Fruits d'été, Vinaigrette de Fraise à l'Huile d'Olive et Basilic, Streusel, Meringue Pistache9,00 €

Carrément Chocolat : Biscuit vapeur au Cacao, Ganache montée au Chocolat au lait, Tuile givrée au Cacao, Sauce Chocolat au Beurre de Cacahuète.....8,00 €

PLATS “ SIGNATURE ”

ENTRÉES *

- Terrine de Foie Gras Maison16 €
- Assiette Fumée Terre & Mer16 €

PLATS *

- Sandre Sauce Vouvray
Œufs de Saumon25 €
- Brochette de Gambas à la Plancha parfumée aux Agrumes25 €
- Ris de Veau aux Morilles29 €
- Filet de Bœuf.....29 €
Sauce “Chien”, Frites “Maison”

DESSERT

- Royal Chocolat8 €



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