

CARTE D'AUTOMNE

ENTRÉES

Le Thon : en tataki façon teriyaki, raifort et cacahuète.....12€

L'Œuf : parfait, tomme de Touraine, rillons et pleurotes.....11 €

La Banane plantain : en gnocchi, ail fumé, lard et parmesan..... 10€

PLATS

Le Canard : en magret, potimarron, jus au yuzu et figues en deux façons.... 19 €

Le Cabillaud : rôti, grémolata de noisette, vinaigrette aux agrumes, salicornes et panais21 €

Le Veau : confit en croûte d'herbe, jus au thé noir, pressé de patate douce et pak Choi..... 20 €

L'Assiette de Fromage...7,50 €

DESSERTS

L'Automnal : crémeux au chocolat lait et morille, crumble au charbon végétal, chocolat noir et champignons de Paris.....11 €

La Lady : Pink lady confite, sablé noisette, caramel au cidre et Granny Smith..... 9 €

Comme une Forêt Noire : génoise au cacao, compotée de griotte, chantilly végétale, sorbet à la griotte 10 €

“LES GRANDS CLASSIQUES”

ENTRÉES*

Foie Gras Terrine Maison.....18 €

Terre & Mer17 €
Magret de Canard & Saumon
Fumés Maison

PLATS*

Retour de Pêche29 €
Sauce Vouvray, Œufs de Saumon

Gambas Rôties31 €
Risotto parfumé à la Truffe,
Sarrasin Soufflé

Ris de Veau aux Morilles.....32 €

Filet de Bœuf**29 €
Sauce “Chien”, Frites “Maison”

DESSERT*

Royal Chocolat « Valrhona »12 €



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 **Soirée Étape 1**, Menu du jour (2 plats) - **Soirée Étape 2**, Menu du jour (3 plats) **Soirée Étape 3**, à la carte (3 plats) *Supplément pour « **les Grands Classiques** ». Toutes taxes et service compris.

Nos viandes sont de race d'origine Française, suivant l'arrivage (****Bœuf Charolais, Limousin ou Montbéliard**).

Paiements acceptés Master Card, VISA, Chèque, Espèces, Chèque Vacances Tickets Restaurant pour le déjeuner, du mercredi au vendredi uniquement 1 Ticket / Pers.