

CARTE D'ÉTÉ

ENTRÉES

La tomate : confite au basilic, gaspacho de tomate en granité, voile de tomate, crème de scamorza 11€

La courgette : en cannelloni, chèvre frais, crémeux de courgette rôtie, pickles de courgette, sauce choron ..10€

La sardine : grillée à la flamme, salade de pomme de terre aigrelette parfumée à la tartufata, jus concombre acidulé 12€

PLATS

Le poulet : fermier basse température, espuma de maïs, conchiglioni au foie de volaille, purée d'ail noir, jus de volaille au fruit de la passion20€

Le bœuf : façon « tigre qui pleure », grillée au barbecue, fregola sarda au pesto rosso, poivron mariné à l'ail et au citron..... 21€

Le thon : en ceviche, gel de framboise, guacamole, huile de vanille et churros de pomme de terre..... 22€

L'Assiette Végétale.....15€
Selon inspiration du chef et influences saisonnières

L'Assiette de Fromage.....7,50€

DESSERTS

L'aubergine : caramélisée, caviar d'aubergine à la vanille, crémeux au chocolat au lait, gel de citron vert et son sorbet citron vert basilic9€

La myrtille : en pavlova, crème végétale à la vanille, meringue suisse, tombée de myrtille mentholée, sorbet myrtille..11€

Le melon : en texture, biscuit à l'amande, mousse au lait d'amande et miel, streusel et son granité de melon...10€

“LES GRANDS CLASSIQUES”

ENTRÉES*

Foie Gras Terrine Maison.....18 €

Terre & Mer17 €

Magret de Canard & Saumon
Fumés Maison

PLATS*

Retour de Pêche29 €

Sauce Vouvray, garniture de saison

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 »14 €

Trilogie de glace7 €



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 Pays de Loire).

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