

CARTE DE PRINTEMPS

ENTRÉES

L'Asperge verte : grillée au pollen, verveine et menthe, jaune d'œuf confit et burrata12€

Le Petit pois : en raviole ouverte, ricotta au crabe et fines herbes, émulsion de cosses de petits pois, jus réduit végétal.....11€

La Betterave : rôtie, betterave en pickles, carpe fumée, neige de raifort et fleur de sureau10€

PLATS

Le Saumon : en mosaïque de nori, lait du tigre, granny smith, velours de topinambour, œufs de saumon21€

Le Veau : en tataki, tomates façon teriyaki, carotte fondante, crème de carotte, fèves à l'ail.....20€

L'Agneau : de 7h, jus réduit au miel, blésotto à la tomate, pistou à la pistache22€

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

L'Assiette de Fromage.....7,50€

DESSERTS

Le Panais : sabayon au chocolat panais, crumble de noix, compoté de panais aux agrumes, glace panais vanille..... 9€

La Banane : riz au lait vanillé, banane rôtie, glace banane caramel, voile de lait vanillé noix de pécan caramélisées.....10€

La Fraise : crème bonbon à la pistache, compote de fraise au basilic, gel de fraise au citron vert, sorbet fraise, biscuit madeleine au basilic.....11€

“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).

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