

CARTE D'HIVER

ENTRÉES

Crevette en quenelle, jus de tête au vin jaune, crème de gambas, endives caramélisées.....12€

L'œuf parfait, butternut en pickles, mayonnaise aux herbes aromatiques, épinards, émulsion acidulée à la framboise.....10 €

Le gnocchi comme une raclette, espuma au morbier, bresaola, condiment aux cornichons11 €

PLATS

Dorade pochée aux épices douces, mousseline de salsifis, pickles de chou-fleur, bouillon au curcuma.....21€

Joue de bœuf : confite 7h, lentilles acidulées, crémeux de foie gras mariné, radis noir et eau de chou rouge22 €

Râble de lapin : farci aux olives de kalamata, risotto de poireaux croustillants, jus de lapin à la bergamote..... 20€

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

L'Assiette de Fromage7,50€

DESSERTS

Chocolat chaud : siphon au chocolat tiède, ganache chocolat lait, caramel au beurre salé, cacahuète, glace caramel, biscuit au beurre de cacahuète..10€

L'exotique : crémeux yuzu, ganache coco, biscuit madeleine citron vert/coco, croustillant coco, sorbet mangue.....11€

La pomme de terre : crème de pomme de terre à la vanille, crémeux chocolat blanc à la vitelotte, biscuit moelleux, chips de vitelotte, palet de pomme rôtie au miel, gel de patate douce.....9€

"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.