

Chers Gourmets,

Voici notre carte/menu gourmand. Vous pouvez faire votre choix de deux façons :

*Soit à la **carte** avec les prix qui sont affichés sur le côté.*

*Soit au **menu gourmand en 3 services à partir de 40.00€***

en choisissant une entrée, un plat et un fromage ou dessert.

(Supplément à ajouter au prix du menu, stipulé entre parenthèse)

Choix du menu entier à donner à la commande.

Menu gourmand à partir de 40.00€

Prix Carte

⊙ **Les Entrées:**

Duo de maquereaux, l'un fumé puis parfumé à la sauce ponzu et l'autre en rillette, pickles de butternut, tuile de pain, crème de citron confit (1,3,4,6,7,12)* **18.00€**

Le duo de foie gras de canard, l'un mi-cuit à la fleur de sel, toast de brioche, l'autre en ganache, magret fumé, pickles d'oignons rouge façon bruchetta (1,3,7,12) * (Sup. 4€ au menu gourmand) **22.00€**

Composition de salades, légumes crus et cuits (1,3,7,10,11,12) * **14.00€**

L'asperge blanche en deux façons, l'une grillée en vinaigrette d'agrumes et l'autre façon panacotta, crumble de parmesan au piment d'Espelette, huile de basilic, feuilles de mâche et émietté de pomelos (1,2,3,7,10,12)* **19.00€**

⊙ **Les Plats:**

Prix Carte

Filet de dorade sébaste rôtie sur peau, bouillon au lait de coco, curry vert et citronnelle, purée de patate douce, asperge verte, artichaut et radis (1,4,7)* **27.00€**

Suprême de poulet jaune rôti, poivronade, pomme de terre au paprika fumé, asperge blanche et son émulsion (1,7)* **27.00€**

Couronne d'agneau rôti, son jus infusé à la sarriette, croquette de pommes de terre et son écume d'ail des ours, purée de chou-fleur, brocoli et panais (1,7)* (Sup. 6€ au menu gourmand) **32.00€**

Faux filet de bœuf Limousin-Luxembourgeois grillé, sauce béarnaise, cœur de sucrine en vinaigrette, pommes dauphine et légumes de saison, (1,3,7,10,12) * **27.00€**

© Les Fromages :

Prix Carte

L'assiette de fromages affinés, accompagnée de ses garnitures
(Sup. de 3.50€ au menu) (1,7,8,10,12) *

12.00€

© Les Desserts :

Prix Carte

La véritable Dame Blanche... (3,7) *

9.00€

Servie tiède, une tarte tatin, gel de pomme granny-smith au Yuzu, mousse mascarpone et glace vanille (1,7) *

9.00€

Assortiment de sorbets (3 boules) ... (1,7,8) *

9.00€

Biscuit Joconde aux noix de pécan, « parfait glacé » parfumé au nougat, espuma au thé « Earl Grey », tuile craquante arabica et coulis chocolat au vinaigre de framboise (1,3,7,8) *

9.00€

Bonne dégustation !

**** : Allergènes : Se référer à la liste (Nous demander si besoin).***

Si un ou plusieurs allergènes se trouvent dans un plat que vous souhaitez commander, n'hésitez pas à nous demander conseil, nous nous adapterons le plat en fonction de vos intolérances ou allergies.

INFORMATIONS

****Nouveaux horaires au restaurant:***

Afin de respecter le bien-être de nos équipes, le restaurant fermera désormais ses portes à 15h30 pour le service du midi et 00h00 pour le service du soir.

***Au déjeuner:** Ouverture à partir de 12h00 et dernière prise de commande à 14h00*

***Au dîner:** Ouverture à partir de 19h00 et dernière prise de commande à 21h30*

Merci pour votre compréhension!

****Nous n'acceptons plus les chèques repas les soirs, weekends et jours fériés***

Le retour de monnaie sera possible si le solde n'est pas supérieur à la moitié du ticket.

Merci pour votre compréhension!