

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 foie gras de canard mi cuit à la fleur de sel, confiture d'oignons rouges aux baies de cassis, fraises fraîches et son coulis acidulé, brioches toastées (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€

Croustillant de poulet déposé sur un yaourt grec à la moutarde à l'ancienne au miel et oignons fanes, rouleaux de concombre et râpé de fenouil (1,3,7,10,12)* 19.00€

⊙ **Les Plats:**

Prix Carte

Filet de bar rôti sur peau, vinaigrette tiède à l'huile de cacahuètes torréfiées, quinoa parfumé au curcuma, asperge verte, pack choy et écume de carottes « bio » (4,5,11)* 27.50€

Filet de canette rôti à la fleur de sel, sauce bigarade au Kalamansi, pommes de terre grenailles façon « garrigue », tomates confites, tapenade, courgettes jaunes et haricots sabre (1,7,12)* 28.00€

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) *

9.50€

Le vacherin à ma façon ... glace vanille, fraises et compotée de
rhubarbe (1,3,7)*

9.50€

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

9.50€

Soupe de pêche blanche, abricots, glace yaourt, mousse mascarpone et
financier aux amandes (1,3,7,8) *

9.50€

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!