

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:**

Escabèche de sardine, son jus de cuisson en gelée parfumé à la mélisse, taboulé au poivron pequillos, carpaccio de tomates « noir de Crimée » en vinaigrette de tomates (4,12)* 18.00€

Tataki de bœuf, mousse raifort, wakamé, pickles d'oignons rouges, spaghetti de radis « daikon » et carottes aux graines de sésame (6,7,11) * (Sup. 5€ au menu gourmand) 24.00€

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

Crèmeux de betteraves rouges et son ketchup au vinaigre balsamique, fromage de chèvre frais à la ciboulette, magret fumé, croûtons et pousses de moutarde (1,6,7)* 19.00€

© **Les Plats:**

Prix Carte

Filet de dorade royale rôti sur peau aux graines de sésames noir, sauce mousseline au citron-bergamote, fenouil, purée de pommes de terre à l'huile d'olives, courgettes et sifflets de carottes (4,7,11)* 28.00€

Cuisse de canard confite, réduction de cabernet moutardé, coco de Paimpol au piment d'Espelette, chou-fleur en deux façons, échalote et haricots verts au beurre (1,7)* 28.00€

Entrecôte de veau rôtie, son jus réduit, croustillant de risotto à la truffe, feuilles de mâche en vinaigrette, céleri branche au beurre et carottes fanes (1,7,10,12)* (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) * 27.50€

© 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€

Servie en verrine, une île flottante renversée au caramel beurre salé (3,7)*

9.50€

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

9.50€

Brownie aux noix de pécan, ganache choco-abricots parfumée au romarin,
coulis et sa compotée d'abricots, glace pistache (1,7,8) *

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!