

Suggestions du moment...
A la carte et au menu gourmand

© Entrées / Plats au menu ou à la carte...

Prix carte

Déposé sur une purée de pommes de terre, un œuf parfait à 64°, poêlées de morilles, mouillette au jus de rôti, asperges vertes et émulsion d'ail des ours (1,3,7)* (Sup. 5.00€ au menu gourmand en portion entrée) 24.00€
(Sup. 7.00€ au menu gourmand en portion plat) 30.00€
(Plat)

© Les Plats UNIQUEMENT à la carte

Servi pour deux personnes,
Une scelle de lotte rôtie sur l'os au beurre, ail et romarin, légumes de saison (3,7)* 39.00€
/pers

Servi pour deux personnes,
Le Chateaubriand cuit en cocotte au foin, beurre maître d'hôtel, pommes dauphine et légumes de saison (1,3,7)* 39€/pers

A la carte et uniquement sur réservation 48h00 à l'avance

Le homard canadien 400/500g (entièrement décortiqué) infusé dans une sauce champagne, légumes de saison et risotto de boulgour (1,3,7)* Prix du jour

© Dessert au menu ou à la carte...

Prix carte

Le moelleux au chocolat, glace yaourt, fraises fraîches et son coulis (1,3,7,8)* (Sup. 3.50€ au menu gourmand) 12.00€