

*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 42.00€ 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 42.00€**

**Prix Carte**

© **Les Entrées:**

Déclinaison de tomates anciennes déposées sur une tarte fine au caviar d'aubergines, crème fouettée au vinaigre balsamique, dès de feta, oignons frits et vinaigrette à la sarriette (1,3,7)*	19.00€
Taglierinis à la truffe « Uncinatum », crème de parmesan, poêlée de champignons, jus émulsionné à l'huile de truffe, copeaux de parmesan et roquette (1,3,4,7,10,11)* (Sup. 5.00€ au menu gourmand)	25.00€
Composition de salades, légumes crus et cuits (1,3,7,10,11,12) *	14.00€
Association entre un maquereau grillé sauce ponzu, crémeux de maïs au piment d'Espelette, péquillos, chou blanc en vinaigrette de soja, pop-corn à la fleur de sel et jeunes pousses de moutarde (4,6,7,11,12)*	20.00€

© **Les Plats:**

**Prix Carte**

Filet d'espadon grillé, sauce vierge à la coriandre, purée de pommes de terre citronnée et sa chips, câprons, purée de chou-fleur au curcuma (4,7)*	29.00€
Taglierinis à la truffe « Uncinatum », crème de parmesan, poêlée de champignons, jus émulsionné à l'huile de truffe, copeaux de parmesan et roquette (1,3,4,7,10,11)* (Sup. 7.50€ au menu gourmand)	31.00€
Poitrine de porc confite puis laqué aux graines de sésames, houmous, pain pita, émulsion de jus de carottes au citron confit, et légumes de saison (1,6,7,11)* (Sup. 5€ au menu gourmand)	30.00€
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€

**Toutes demandes de repasse de sauces ou d'accompagnements engendrera un coût supplémentaire.**

**Merci de votre compréhension**

## © Les Fromages :

## Prix Carte

L'assiette de 4 fromages affinés du moment, saladine en vinaigrette et ses garnitures (Sup. de 4.50€ au menu) (1,7,8,10,12) \* 15.00€

## © Les Desserts :

## Prix Carte

La véritable Dame Blanche... (3,7) \* 10.00€

Sablé breton et sa ganache chocolat blanc parfumée au basilic, prunes, mirabelles et son coulis, glace chocolat blanc (1,3,7)\* 10.00€

Assortiment de sorbets (3 boules) ... (1,7,8) \* 10.00€

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

*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!*