

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:**

Carpaccio de betteraves rouges et sa marinade au cumin, sot l'y laisse de dinde confit, crème noisettes, copeaux de mimolette et pickles de tomates cerises (1,7)* 20.00€

Velouté de chou-fleur truffé et son œuf « bio » poché, huile de persil, girolles, croûtons frits et lard guanciale (1,3,7)* (Sup. 3.00€ au menu gourmand) 23.00€

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€

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€

© **Les Plats:**

Prix Carte

Filet de bar rôti au paprika fumé, purée de panais et ces chips, sel gomasio, beurre blanc aux fruits de la passion, riz sauvage, carotte violette et chou romanesco (4,6,11)* 28.00€

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. 8.50€ au menu gourmand) 32.00€

Le pavé de cerf rôti au poivre cubèbe, sauce cabernet muscadé, purée de potiron aux graines de courges, gratin dauphinois, chou kalé et légumes croquants (1,7)* (Sup. 6€ au menu gourmand) 31.00€

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 montée au chocolat noir, pommes caramélisées, caramel beurre salé, noisettes torréfiées et son sorbet poires (1,3,7,8)*

10.00€

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

10.00€

Le moelleux au chocolat, coulis de mangue, crumble, fruits de la passion et son sorbet (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!