

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:**

Blanc de volaille et son céleri en rémoulade et épices cajun, noix de cajou torréfiées, condiment moutarde à l'ancienne et concombre (1,7,8,9,10,12)*	22.00€
Duo de foie gras de canard, l'un mi-cuit à la fleur de sel, l'autre en crème brûlée, chutney pommes-bananes-ananas et son gel, brioches toastées (1,7,10,12) * (Sup. 7.00€ au menu gourmand)	27.00€
Le duo d'asperges blanches, l'une façon « mimosa » au jambon Serrano et vinaigrette au citron confit, l'autre en crémeux et son crumble de sésame noir (1,7,10,12)*	21.00€
Composition de salades, légumes crus et cuits (1,3,7,10,11,12) *	14.00€
Gravlax de saumon à la coriandre, condiment carottes-gingembre citronnée, crumble sarrasin, betteraves Chioggia, et pommes granny-smith (4,7)*	22.00€
Asperges vertes aux morilles fraîches, œuf poché, purée de pommes de terre et son émulsion d'ail des ours (1,3,4,7,10,11)* (Sup. 6.00€ au menu gourmand)	26.00€

© **Les Plats:**

Prix Carte

Filet de dorade sébaste rôtie sur peau, riz pilaf, asperge verte et son bouillon d'asperges blanches façon Thaï, cromesquis et pack choy « Shanghai» (1,2,4,7)*	29.00€
Suprême de pintade rôtie, son jus réduit, polenta truffée au comté, purée de petit pois, asperge blanche et radis croquant au beurre (7)* (Sup. 6€ au menu gourmand)	31.00€

Suite 

© (Suite) Les Plats:

Asperges vertes aux morilles fraîches, œuf poché, purée de pdt et son émulsion d'ail des ours (1,3,4,7,10,11)* (Sup. 9.00€ au menu gourmand) 33.00€

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) * 28.00€

*****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) * 11.00€

Sablé breton au chocolat, ganache montée à la pistache, fraises fraîches et son coulis, glace chocolat « Valrhona » (1,7,8)* 11.00€

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€

*** : 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 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!