

*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**

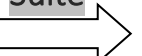
© **Les Entrées:**

Mosaïque de maki de poireaux en vinaigrette « Thaï », guacamole de petit pois, mousse de raifort et son croustillant de poulet (1,3,6,7)*	22.00€
Le foie gras de canard à la fleur de sel, chutney de fruits rouges et son gel, coulis acidulé, toasts de brioche (1,3,7) * (Sup. 7.00€ au menu gourmand)	27.00€
La pastèque en deux façon, l'une marinée au miel et sauce soja puis rôtie, dès de fêta, olives Kalamata, et l'autre en gaspacho, tomates anciennes en vinaigrette (6,7,10,12)*	20.00€
Composition de salades, légumes crus et cuits (1,3,7,10,11,12) *	14.00€
Maquereaux grillé sauce teryaki, betterave rouge et mayonnaise de livèche, salade de fenouil à l'aneth en vinaigrette de sésame grillé et tempura de feuille de céleri (1,4,6,10,11)*	22.00€
Taglierinis à la truffe d'été, crème de parmesan, poêlée de pleurotes, jus émulsionné à l'huile de truffe, copeaux de parmesan et roquette (1,3,7)* (Sup. 5.00€ au menu gourmand)	24.00€

© **Les Plats:**

**Prix Carte**

Filet de bar rôti sur peau, Lomo de Bellota, coulis de poivrons pequillos et sa vierge de légumes en vinaigrette tiède au balsamique, purée de pommes de terre à l'huile d'olives (4,12)*	28.00€
Noisette d'agneau de Nouvelles Zélande rôti, son jus réduit, courgette jaune grillée, purée de chou-fleur au curcuma, artichaut et pommes de terre grenailles façon « garigue » (7)* (Sup. 7€ au menu gourmand)	32.00€

Suite 

## © (Suite) Les Plats:

Taglierinis à la truffe d'été, crème de parmesan, poêlée de pleurotes, jus émulsionné à l'huile de truffe, copeaux de parmesan et roquette (1,3,7)* (Sup. 8.00€ 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) *	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€
Crèmeux fraises-litchee et sa ganache au chocolat lacté parfumée au yuzu, crumble, noisettes torréfiées et son sorbet framboise (1,3,7,8)*	11.00€
Assortiment de sorbets (3 boules) ... (1,7,8) *	10.00€
Le moelleux au chocolat « Valrhona », crumble, noisettes torréfiées, coulis de myrtilles 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 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!*