



## MENU EN 2 OU 3 ÉTAPES

Inclus dans la demi-pension

Entrée - Plat ou Plat - Dessert = 39€

Entrée - Plat - Dessert = 47€

Dame Blanche

Velouté de Céleri rave et Chou-fleur

Ou

Ravioles Forestières

Ou

Tentacules de Poulpes flambées au Grand Marnier

---

Retour de Pêche du Jour

Ou

Suggestion de Viande du Moment

Ou

Inspiration Végétale

---

Gourmandises du Chef

Prix et service compris



## ENTRÉES

### LA SYMPHONIE DE LA MER

Tentacules de Poulpe flambées au Grand Marnier,  
Gelée de Betterave, Perles de citron  
et son Jardin d'herbes fraîches

16€

---

### PLAISIR DE FOIE GRAS

Escalope de Foie gras grillée à la Châtaigne,  
Niche de Champignons mélangés,  
Émulsion Forestière, Perles d'Échalotes  
et Huile verte truffée

19€

---

### DAME BLANCHE

Velouté de Céleri rave et Chou-fleur,  
Pignons de Pin torréfiés,  
Quenelles de Faisselle citronnées et poivrées

15€

---

### VITELLO TONNATO

Médailon de Veau coupé finement,  
Mousse au Thon, Pickles de légumes,  
Perles d'Échalotes, Copeaux de Pecorino  
et Boule de Glace du moment

18€

Prix et service compris



## LA TERRE

Filet de Bœuf rôti au Beurre,  
Pommes Duchesses, Cèpes et Échalotes grillées,  
Émulsion à la Truffe

34€

---

Rôti Noisette d'Agneau en Panoufle,  
Jus de cuisson parfumé aux Dattes,  
Confit de Butternut et Topinambour

38€

---

Suprême de Pintade Label Rouge à la Florentine,  
Poêlée de légumes d'automne et sa Sauce Chasseur

26€

---

Filet mignon de Cerf  
Duo de Pomme de Terre et sa Sauce Forestière

29€

---

Déclinaison Végétarienne  
Raviole farcie aux Champignons  
Émulsion à l'Italienne

24€



## LA MER

Filet de Turbot  
Riz Safrané crémeux  
Perles de Yuzu

34€

---

Sole Meunière  
Écrasé de Pomme de terre et Légumes du Moment  
Sauce du Chef

36€

---

Risotto de Noix de Saint Jacques  
au Pecorino

32€

Prix et service compris



## MENU ENFANT

Plat + Dessert = 18€

Steak Haché ou Pavé de Saumon

Garnitures au choix :

Riz Pilaf, Légumes de Saison ou Coquillettes "Enfants Gâtés"

Glaces Artisanales

## À PARTAGER (OU PAS)

Sur commande 48h à l'avance

Côtes de Bœuf  
Poêlée aux trois Champignons  
Sauce à la Truffe

79€

Epaule d'Agneau  
Purée de Pomme de Terre  
Légumes du moment

62€

Bouillabaisse  
75€ par personne

Prix et service compris



## DESSERTS

Montblanc revisité à la Crème de Marrons

12€

---

Moka - Noisette du Piémont

12€

---

Tiramisu au Praliné de notre Chocolatier

12€

---

Gourmandises du Chef

11€

---

Omelette Norvégienne

14€

---

Assiette de Fromages affinés  
Chutney du moment

14€