

# HOTEL - RESTAURANT



## MENU AUTOMNE



### CHRISTMAS MENU

#### ENTRÉE 1

Marbré de foie gras au porto  
pomme caramélisé  
tartare de fruits rouges à l'estragon

#### ENTRÉE 2

Ceviche de maigre sauvage assaisonné au citron vert  
coriandre et pickel d'oignons  
vinaigrette aux agrumes

#### PLAT

Médailлон de veau de lait en croûte d'herbes  
pommes de terre et girolles  
sauce brune au foie gras

#### DESSERT

Tronc de Noël à la crème au beurre praliné

MENU À 69.00€/ PERSONNE  
RÉSERVATION SOUHAITÉE

Allergènes sur demande



### Menu St Sylvestre

St Jacques snackées, purée de céleri  
poire et noisette torréfiées

Oeuf 63° Bio de nos terres  
fricassée de champignons

Pause gourmande

Filet de cerf cuit au sautoir, crumble pignons pin  
fruits et légumes

Dos de lieu jaune Ikejime, sauce pistache

Dulcey et café en entremets

MENU À 99.00€/ PERSONNE  
RÉSERVATION SOUHAITÉE

Allergènes sur demande



## NOS SOUPES

LE VELOUTÉ DE BUTTERNUT, GRAINES CARAMÉLISÉES <sup>7,9</sup>	10,80€
LA CRÈME DE CHAMPIGNONS DES SOUS-BOIS <sup>7</sup>	11.60€

## NOS ENTRÉES

LA BRUSCHETTA À LA BURRATA ET FIGUES AU MIEL <sup>1BLÉ</sup>	14.30€
LA TARTE FINE AUX TOMATES CONFITS ET CHÈVRE 1 PIÈCE <sup>1BLÉ,3,7</sup>	13.90€
LA TARTE AUX CHAMPIGNONS, ESPUMA CHAMPIGNONS SAUVAGES	13.90€
*LE MI-CUIT DE THON ROUGE AU SÉSAME ET ÉPICES <sup>4,11</sup>	16.50€
LA FRICASSÉE DE CALAMARS SAUTÉS AU GINGEMBRE, CRUMBLE AMANDES ET NOISETTES <sup>1BLÉ,8A+N,3,12,14</sup>	14.90€
LE CANARD FUMÉ AUX NOIX ET QUETCHES RÔTIES <sup>7,8NOIX,10</sup>	14.90€
**LA TERRINE DE FOIE GRAS MAISON, BRIOCHE, CHUTNEY D'ÉCHALOTES <sup>1BLÉ,3,7,12</sup>	17.90€

\* SUPPLÉMENT DEMI-PENSION ECO, CLASSIQUE: 2.50€

\*\*SUPPLÉMENT DEMI-PENSION ECO, CLASSIQUE: 5.00€



## NOS PLATS

**LE FILET DE BŒUF SIMMENTAL, LÉGUMES AU BEURRE, POMMES FRITES, BEURRE MAITRE D'HÔTEL <sup>7</sup>	34,70€
*LE MAGRET DE CANARD ROUGIÉ, PURÉE DE CHÂTAIGNE, SAUCE MADÈRE	29.40€
LE CORDON BLEU DE VOLAILLE, SAUCE CRÈME CHAMPIGNONS ET POMMES FRITES <sup>IBLÉ,3,7</sup>	25.40€
LA BOUCHÉE A LA REINE 2 PIÈCES, FRITES <sup>IBLÉ,3,7,10,12</sup>	23.80€
*LE BURGER BLACK ANGUS, MAYONNAISE TRUFFÉE, FRITES MAISON <sup>IBLÉ,3,4,7</sup>	27.90€
LA SALADE CÉSAR AU POULET MARINÉ <sup>IBLÉ,3,5,7,10,12</sup>	24.80€
LA TRUITE AUX AMANDES, PURÉE D'AGRIA, LÉGUMES AU BEURRE <sup>IBLÉ,5,7,8AMANDES</sup>	24.80€
LA TRUITE MEUNIÈRE, PURÉE D'AGRIA, LÉGUMES AU BEURRE <sup>IBLÉ, 5, 7</sup>	23.80€
*LE PAVÉ DE CABILLAUD, ÉCRASÉ DE PDT AU CITRON, TOMBÉE D'ÉPINARDS <sup>4,7,12</sup>	29.90€
LE RISOTTO AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES <sup>7,12</sup>	23.90€
LA TARTE FINE AUX TOMATES CONFITES ET CHÈVRE 2 PIECES <sup>IBLÉ,3,7</sup>	24,80€

## NOS DESSERTS

LA FRAMBOISE ET POIVRONS HARMONIE	12.40€
LE SAVARIN AUX AGRUMES ET RHUM <sup>IBLÉ,3,7,12</sup>	12,40€
LE MOELLEUX AU CHOCOLAT <sup>IBLÉ,3,7,</sup>	11.20€
LA CRÈME DANS LE CARAMEL <sup>1,3,7</sup>	11.20€
LA COUPE BRÉSILIENNE <sup>IBLÉ,3,7,8NOIX DU BRÉSIL</sup>	11.20€
LA DAME BLANCHE <sup>IBLÉ,3,7,</sup>	11.20€
LA GAUFRE MIKADO <sup>IBLÉ,3,7</sup>	11,20€

\* SUPPLÉMENT DEMI-PENSION ECO, CLASSIQUE: 3.50€

\*\*SUPPLÉMENT DEMI-PENSION ECO, CLASSIQUE: 8.00 €



# LA CARTE DES ENFANTS

## JUSQU'À 12 ANS

### NOS PLATS

LES NUGGETS DE POULET MAISON, FRITES ET SALADE

- 3 PIÈCES

10,90€

- 5 PIÈCES

15,90€

PATES À LA BOLOGNAISE

12,90€

LA BOUCHÉE À LA REINE, FRITES MAISON (1 PIÈCE)

13,90€

PATES S/ GLUTEN DISPONIBLES

### NOS DESSERTS

GLACE 1 BOULE ET CHANTILLY

4,30€

GLACE 2 BOULES ET CHANTILLY

7,50€

GLACE 3 BOULES ET CHANTILLY

8,50€



# SUGGESTION GIBIER

## ENTRÉE

LA TERRINE DE MARCASSAIN ET SA PETITE SALADE <sup>1BLÉ,6,7,12</sup> 14,00€

## PLATS

RAGOUT DE MARCASSIN, GARNITURE GRAND MÈRE,  
SPÄTZLE AU BEURRE <sup>1BLÉ,3,7,9,12</sup> 24,00€

\*\*DOS DE CHEVREUIL, NAVETS GLACÉES À L'ORANGE, SAUCE  
AUX FRUITS ROUGES ET AIRELLES <sup>1BLÉ,7,9,12</sup> 36,00€

\*\*SUPPLÉMENT DEMI-PENSION ECO, CLASSIQUE: 8.00 €

