

# 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

Médaillasson 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>  
LA CRÈME DE CHAMPIGNONS DES SOUS-BOIS<sup>7</sup>

10,80€  
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 IBLÉ,6,7,12

14,00€

## PLATS

RAGOUT DE MARCASSIN, GARNITURE GRAND MÈRE,  
SPÄTZLE AU BEURRE IBLÉ,3,7,9,12

24,00€

\*\*DOS DE CHEVREUIL, NAVETS GLACÉES À L'ORANGE, SAUCE  
AUX FRUITS ROUGES ET AIRELLES IBLÉ,7,9,12

36,00€

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

