

LA CARTE DES ENTREES

Suggestion du jour <i>Day suggestion</i>	9,00 €
Tartare de Bar en millefeuille de pomme verte Emulsion d'herbes fraîches et mousse de citron <i>Sea Bass tartar in a green apple layers , fresh herbs emulsion and lemon mousse</i>	13,00 €
Ravioles de Langoustine et poireaux Sur crème d'ails doux et crevette sautée, copeaux de parmesan <i>Prawns and leeks ravioli with garlic cream and shrimps, parmesan cheese</i>	11,00 €
Escalope de Foie gras poché Aux perles de pomme caramélisée au miel de mille fleurs <i>Poached Foie Gras escalope with caramelized apples in flower honey</i>	14,00 €
Salade de saison Mesclun, magret de canard, œuf poché, marron, graines de sésame <i>Salad with duck breast, poached egg, chestnut, sesame seeds</i>	9,00 €

LA CARTE DES PLATS

Suggestion du jour <i>Day suggestion</i>	15,00 €
Filet de Dorade roti à l'émulsion de graines d'anis Mousseline de lentilles corail <i>Roasted sea bream filet, with emulsion of seeds of anise, coral lenses muslin</i>	16,00 €
Beuchelle Tourangelle Ris de veau, rognons, petits légumes glacés <i>"Beuchelle Tourangelle", sweetbread, veal's kidneys, glazed vegetables</i>	19,00 €
Filet de Bœuf poêlé, au jus lié au foie gras Pommes de terre paysannes aux lardons et champignons <i>Tenderloin beef with foie gras sauce and potatoes with mushrooms and bacon</i>	21,00 €
Entrecôte de Veau en croute d'épices au sucre d'érable Purée de carottes aux zestes d'orange <i>Veal Entrecote crusted with spices and sugar maple, carrots and orange purée</i>	22,00 €

NOUVEA

FORMULE du SOIR

Les 3 Suggestions du Jour : 26,00 €

Entrée, Plat et Dessert (ou Fromage) du JOUR

Assiette de 3 fromages

Bouquet de salade de jeunes pousses
Selection of 3 cheese and side salad

7.00 €

LA CARTE DES DESSERTS

Suggestion du jour

Day suggestion

8,00 €

Jubilé de cerises Amarena

A la mousse de chocolat blanc
Amarena Cherries with white chocolate mousse

10,00 €

Pyramide au chocolat noir

Au parfait à l'orange
Dark chocolate pyramid filled with orange cream

11,00 €

Montblanc à la crème de marron

Et mousse de chocolat blanc
Montblanc cake with chestnut cream, white chocolate mousse

9,00 €

Tulipe de fruits frais

Mousse au yuzu
Tulip in cake with fresh fruits, yuzu mousse

8,00 €

Café ou Thé gourmand

Servi avec une trilogie de desserts
Coffee or tea served with 3 small desserts

7,00€

*Nous vous souhaitons un agréable moment et une bonne dégustation.
We wish you a pleasant moment and a good tasting*



Restaurant OUVERT tous les jours, MIDI et SOIR
(sauf Samedi Midi, sur demande pour repas de familles ou groupes)
- Fermé certains Dimanchse en Hiver (nous consulter) -
(Restaurant open every day, for lunch and dinner,
except saturday lunch (only on request for groups and family). Closed on sunday in winter.

Origines de nos viandes : naissance, élevage, abattage : origine France et CEE

*Tous nos plats sont « faits maison ».
Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
All our dishes are "home-made". The "home-made" dishes are prepared on site from raw products*