

## ENTREES / Starters

Eventail de Melon, Jambon Cru, Gelée de Porto 7 €

Melon fan, Raw ham Port jelly

Tartelette, lit de Betterave Mousse de Saumon fumé,

Crevette 8 €

Country terrine with chestnuts

Foie Gras « Maison » et sa Compotée 14 €

Home made « Foie Gras »

Carpaccio de Saint Jacques Mariné aux agrumes 14 €

Scallop carpaccio Marinated with citrus fruits

Salade de Crottin Chaud

Goat Cheese, Bacon Petite 11 € ou Grande 13 €

## PLATS / Fish or Meat

Dos de Cabillaud, sauce au Poivron 15 €

Bream Fillet, Pepper Sauce

Hampe de Boeuf Sauce Vin Rouge 15 €

Beef with red win Sauce

Pavé D'Espadon Mariné au Sésame et Citron 16 €

Swordfish, lemon and sesame marinade

Magret de Canard Sauce au Pêche 16 €

Filet of Duck with peach sauce

Gratiné de Ravioles au Pistou + Salade 14€

Gratiné de Ravioles aux Cèpes + Salade 14 €

Gratinated pistou « raviole » or gratinated mushrooms « raviole »

## DESSERT à 5 €

Moelleux au Chocolat

Crème Brûlée à la Vanille

Soufflé Glacé au Marron

Verrine.....

.....

Faisselle au Coulis de Fruits rouges

Notre Carte évoluera toutes les semaines pour satisfaire votre curiosité

## MENU DECOUVERTE 23.50 €

(entrée, Plat, Dessert)

## MENU GOURMAND 38.00 €

(Entrée, Plat, Fromage, Dessert)

*Les plats "faits maison" sont élaborés sur place*

*à partir de produits Bruts.*



Nos sauces peuvent être réalisées à partir de fond et de fumet.

Nos glaces et Sorbets sont choisis avec ses soins chez notre fournisseur "Terre à Délice.

La viande de Bœuf est d'origine française.

La viande de veau est d'origine française ou Nè- zélandaise.

Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats, veuillez consulter le document situés à l'accueil de l'Hôtel.

## HORAIRE DE SERVICE

### DU RESTAURANT

12h00 à 13h30

19h30 à 21h00

Sur demande une formule végétarienne peut vous être proposée

On demand, a vegetarian menu will be happily proposed

### Menu Enfant jusqu'à 12 ans

Children's menu and the house surprise (until 12 years) 9 €

**Boisson au Choix** Jus d'orange ou sirop (grenadine, menthe, citron ou fraise)

*Choice drink : orange juice or sirup*

**Rosette ou Jambon Blanc et son Petit Beurre** *Pork sauvage or ham with butter*

**Pièce de Bœuf servie,  
Pommes de Terre du Moment ou Ravioles Nature**  
*Piece of Beef with potatoes or Ravioles*

**Glace Vanille** / *Vanilla ice cream*

### Formule du Midi

Servies uniquement du Lundi au Vendredi midi ( sauf jours fériés)

Entrée + Plat..... 12 €

Plat + Dessert..... 12 €

Entrée + Dessert ..... 12 €

Entrée + Plat + Dessert ..... 15.50 €

(¼ vin rouge et café compris)



### Carte des Vins A.O.C

**CROZES HERMITAGE** rouge Domaine Jaboulet Pet V 28 €

**SAINT JOSEPH** rouge Domaine COURBIS 39 €

**SAINT JOSEPH** rouge Domaine JOLIVET 45 €

**CHATEAUNEUF DU PAPE** 50 €

**Hermitage** rouge Domaine Philippe et Vincent JABOULET 80 €