



œ Prélude œ

Champignons des bois, aux senteurs d'automne 20 €

Foie gras de Canard cuit au naturel, chutney coing 26 €

Velouté de Potimarron, langoustines rôties aux agrumes 29 €

Salade de noix de Saint Jacques, choux kale, pommes et noix 22 €

Tartare de Bar, mangue, vanille, citron vert 26 €

œ Mer œ

Lieu jaune, carottes multicolores glacées au miel de coriandre, sauce yoghourt 27 €

Noix de Saint Jacques rôties, polenta de butternut, émulsion au lait d'amande 30 €

Blanc de Bar aux coquillages, pousses d'épinards et salicornes, écume iodée 33 €

Sole Meunière servie au guéridon, purée de pommes de terre à l'huile d'olive 43 €

Cocotte de légumes de saison 20 € 

œ Terre œ

Poitrine de Pigeon, sauce Salmi, légumes d'automne en cocotte 40 €

Médallions de filet de Veau, risotto d'épeautre forestière, jus de rôti 35 €

Dos de Canette aux pistaches torréfiées, poires pochées au vin épicé 27 €

Cœur de filet de bœuf de Salers, pommes soufflées, sauce Béarnaise 43 €

œ Fromages œ

Chariot de Fromages de « la ferme Sainte Suzanne » 13 €

Prix Nets

Notre restaurant est ouvert tous les jours midi de 12h30 à 13h30 et soir de 19h30 à 21h30 sauf samedi midi et dimanche soir

Viandes d'origines Française ou Union Européenne

Le règlement par chèque n'est pas accepté



☞ Douceurs ☞

Moelleux chocolat « St Domingue », glace caramel beurre salé 15 €

Assiette gourmande du Pavillon 13 €

Sablé chocolat Arabica, crème glacée mascarpone 13 €

Pavlova vanille citron 15 €

Finger aux saveurs exotiques 13 €

Menu Châteauneuf

☞ Entrées ☞

Terrine de Chevreuil et pistaches,

Compote de figues

Ou

Salade de lentilles Baluga,

Œuf poché et Pancetta

☞ Plats ☞

Noix de Saint Jacques,

Risotto à l'encre de seiche, tuile

Parmesan

Ou

Civet de Bœuf,

Cuit en cocotte et champignons

☞ Desserts ☞

Tarte chocolat noir, orange,

Glace mandarine

Ou

Douceur vanille, marrons

51€ (entrée-plat-dessert)

Menu Dégustation

Tartare de Bar,

Mangue, vanille, citron vert

&

Noix de Saint Jacques rôties,

*Polenta de butternut, émulsion au lait
d'amande*

&

*Le Cœur de filet de Bœuf de Salers,
Pommes soufflées et sauce Béarnaise*

&

Chariot de Fromages

de « La Ferme Sainte Suzanne »

&

Assiette gourmande

Menu 95€ par personne

*Menu valable pour l'ensemble des
convives*

Accords mets et vins

Accord Traditionnel 25€

Accord Prestige 40€

(3 verres de vin par personne)

