




œ Prélude œ

- Ravioles de tourteaux, émulsion marinère aux herbes** 25€
- Grosses langoustines rôties, fin risotto au butternut et orange** 28€
- Œufs frais pochés, capuccino aux senteurs des bois** 18€
- Noix de Saint Jacques aux noisettes en salade** 25€
- Terrine de Chevreuil aux pistaches, compotée de coings et pain de campagne grillé** 21€

œ Mer œ

- Filet de Barbue, étuvée de poireaux, sauce bordelaise** 30€
- Dos de cabillaud, endives caramélisées à l'orange et coriandre** 28€
- Sole meunière, purée de pommes de terre à l'huile d'olive** 43€
- Noix de Saint Jacques à la plancha aux saveurs d'automne** 32€

œ Terre œ

- Médallions de veau aux senteurs des bois, jus de rôti** 30€
- Dos de pintade en cocotte, fricassée de choux de Bruxelles au lard paysan** 26€
- Suprême de pigeonneau rôti aux coings et céleri, jus aux noix** 40€
- Cœur de filet de Bœuf, pommes soufflées, sauce Béarnaise** 48€
- Cocotte de légumes** 20€ 

œ Fromage 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'origine Française ou Union Européenne
« Liste complète des allergènes à votre disposition sur demande, à la Réception de l'hôtel ou au Restaurant »
Le règlement par chèque n'est pas accepté.



☞ Douceurs ☞

Fondant à l'Arabica façon capuccino 13 €

Moelleux chocolat « Saint Domingue », crème glacée chocolat blanc 15 €

Millefeuille vanille 15 €

Assortiment de glaces et sorbets du moment 11 €

(Caramel beurre salé, Chocolat blanc, Vanille, Framboise, Mangue)

Pavlova citron 15 €

Assiette gourmande du Pavillon 13€

Menu Châteauneuf

☞ Entrées ☞

**Foie gras de canard poêlé, brioche
moelleuse pommes et raisins**

Ou

**Gambas croustillantes au basilic, jeunes
pousses au pesto**

☞ Plats ☞

**Lieu jaune en crumble de noisettes,
pommes fondantes, sauce aux câpres**

Ou

**Dos de canette aux pistaches,
mousseline de carottes à l'orange**

☞ Desserts ☞

Tarte chocolat noir, caramel beurre salé

Ou

Soufflé glacé vanille mangue

53€ (entrée-plat-dessert)

Menu Dégustation

**Grosses langoustines rôties, fin risotto
de butternut et orange**

&

**Noix de Saint Jacques à la plancha aux
saveurs d'automne**

&

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

&

**Chariot de Fromages
de « La Ferme Sainte Suzanne »**

&

**Moelleux chocolat Saint Domingue,
glace chocolat blanc**

Menu 95€ par personne

**Menu valable pour l'ensemble des
convives**

Accords mets et vins

Accord Traditionnel 34€

Accord Prestige 49€

(3 verres de vin de 12cl par personne)

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'origine Française ou Union Européenne

« Liste complète des allergènes à votre disposition sur demande, à la Réception de l'hôtel ou au Restaurant »

Le règlement par chèque n'est pas accepté