



œ Prélude œ

Œufs frais en brouillade à la truffe noire, mouillettes aillées 19 €

Foie gras de Canard cuit au naturel, pain d'épices et compotée de mangue 26 €

Ravioles de tourteaux, écume iodée aux saveurs maraîchères 26 €

Carpaccio de noix de Saint Jacques, au citron combawa 20 €

Langoustines croustillantes, basilic et jeunes pousses au pesto 29 €

œ Mer œ

Calamars et Shitakés sautés comme un wok, sauce soja 27 €

Noix de Saint Jacques à la plancha, écrasé de pommes de terre et rappée de truffes 33 €

Tronçon de Turbot rôti, salsifis et pommes grenailles glacés au lard croustillant 40 €

Cocotte de légumes de saison 20 € 

œ Terre œ

Suprême de poulet fermier, risotto à la truffe 29 €

Noisettes de Chevreuil au poivre noir torréfié, fruits d'hiver rôtis, sauce Saint Hubert 39 €

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 vanille Bourbon 15 €

Assiette gourmande du Pavillon 13 €

Fondant citron vert, sorbet Limocello 13 €

Pavlova, mandarine, gingembre 15 €

Mangue Rôtie, minestrone aux fruits exotiques, sorbet lait de coco 15 €

Menu Châteauneuf

☞ Entrées ☞

**Tartare de saumon frais de la
Baltique, crème fenouillette**

Ou

**Foie gras de canard rôti, mousse de
panais vanillée**

☞ Plats ☞

**Lieu jaune à l'étuvée, patate douce
et ananas, émulsion coco gingembre**

Ou

**Sauté de filet de bœuf tandoori,
carottes confites à la citronnelle**

☞ Desserts ☞

**Crumble aux fruits d'hiver, sorbet
mangue**

Ou

Crème brûlée à la truffe noire

53€ (entrée-plat-dessert)

Menu Dégustation

**Ravioles de tourteaux, écume iodée aux
saveurs maraîchères**

&

**Noix de Saint Jacques à la plancha,
risotto à la truffe noire**

&

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

&

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

&

Fondant citron vert, sorbet Limoncello

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)

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