




œ Prélude œ

- Ravioles de tourteaux, marinère de coquillages aux herbes** 25 €
Tartare de bar, citron combawa, fondant d'avocat 26 €
Escalopine de foie gras de canard, abricots citron vert gingembre 25 €
Gelée de tomates confites au basilic, émulsion mozzarella 18 €
Langoustines croustillantes au basilic, jeunes pousses au pesto 29 €

œ Mer œ

- Saint Pierre entier cuit au four, légumes croquants, sauce vierge (pour 2 pers)** 88€
Dos de cabillaud, girolles et amandes sautées 28 €
Sole meunière, purée de pommes de terre à l'huile d'olive 43 €
Blanc de bar à l'étuvée, écume au lait de coco et ananas 30 €

œ Terre œ

- Médallions de selle d'agneau rôtie, polenta aux olives et pignons** 28 €
Suprêmes de pigeonneau rôti aux figues et vin de Banyuls 40 €
Quasi de veau en cocotte aux senteurs des bois 30 €
Cœur de filet de Bœuf, pommes soufflées, sauce Béarnaise 43 €
Cocotte de légumes 20 € 

œ Fromage œ

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

œ Douceurs œ

- Gaspacho de pêche glacé, sacristain aux noisettes** 14 €
Moelleux chocolat « Saint Domingue », crème glacée caramel beurre salé 15 €
Variation sur le citron 15 €
Assortiment de glaces et sorbets du moment 11 €
(Bulgare, Caramel beurre salé, Chocolat blanc, Chocolat noir, Vanille, Fraises des bois, Framboise, Mangue, Pêches de vigne, Coco)
Pêche melba tradition 15 €

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.



Menu Châteauneuf

œ Entrées œ

Œufs frais pochés, cappuccino aux senteurs des bois

Ou

Tartare de thon frais au citron vert et avocat

œ Plats œ

Filet de lotte, confit de légumes méridionaux, jus de ratatouille

Ou

Fricassée de veau aux olives Taggiasche, macaronis sautés au pesto

œ Desserts œ

Tarte aux framboises et pistaches

Ou

Panna cotta abricot et lait d'amande douce

53€ (entrée-plat-dessert)

Menu Dégustation

Langoustines croustillantes au basilic

&

Blanc de bar,
émulsion coco et ananas

&

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 caramel beurre salé

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