



œ Prélude œ

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

*Terrine de foie gras de Canard aux mendiants, compotée de mangue
et brioche caramélisée 28 €*

Ravioles de tourteaux, marinière aux parfums de safran 26 €

Ceviche de daurade et gambas aux mangues et vanille 22 €

Langoustines croustillantes au Basilic, jeunes pousses au pesto 29 €

œ Mer œ

Blanc de bar à l'étuvée aux coquillages, écume iodée 33 €

Noix de Saint Jacques rôties, mousseline de céleri à la truffe 36 €

*Sole meunière préparée devant vous, purée de pomme de terre montée à l'huile d'olive
43€*

œ Terre œ

Suprême de poulet fermier rôti, Tombée d'épinards, sauce poulette et truffes 30 €

Risotto de ris de veau aux senteurs d'hiver 36 €

Cœur de filet de bœuf de Salers, pommes soufflées, sauce Béarnaise 48 €

Cocotte de légumes de saison 20 € 

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

« 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



œ Douceurs œ

Cœur coulant chocolat « Saint Domingue », sorbet mandarine 15 €

Variation sur le chocolat 14 €

Crème brûlée à la truffe noire, crème glacée vanille 13 €

Soupe fraîche d'agrumes à la cardamome 15 €

Mangue Rôtie, minestrone aux fruits exotiques, sorbet coco 16 €

Menu Châteauneuf

œ Entrées œ

*Capuccino de Butternut à l'orange,
foie gras de canard rôti au muesli*

Ou

*Fondant d'avocats et tartare de
crevettes aux aromates*

œ Plats œ

*Dos de cabillaud, épeautre et
épinards façon risotto, jus fumé*

Ou

Sauté de veau Marengo

œ Desserts œ

*Poire pochée au vin chaud,
madeleine*

Ou

Verrine façon forêt noire

53€ (entrée-plat-dessert)

Menu Dégustation

*Langoustines croustillantes au
Basilic, jeunes pousses au pesto*

&

*Noix de Saint Jacques rôties,
mousseline de céleri à la truffe*

&

*Cœur de filet de Bœuf de Salers,
pommes soufflées, sauce Béarnaise*

&

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

&

Variation sur le chocolat

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 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

« 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