



œ Prélude œ

Jarret de veau confit en ravioles, petits artichauts et fèves, jus à la sauge 26 €

Asperges vertes ou blanches, sauce mousseline 19 €

Panna cotta de petits pois, tempura de légumes printaniers 20 €

Œuf parfait et crème d'asperges, lard fermier croustillant 20 €

Langoustines croustillantes au basilic, jeunes pousses au pesto 29 €

œ Mer œ

Thon mi-cuit aux sésames torréfiés, légumes croquants sauce soja 29 €

Bar en crumble de chorizo-noisettes, caviar d'aubergines, huile épicée 31 €

Sole meunière, purée de pommes de terre à l'huile d'olives 43 €

Pêche du jour

œ Terre œ

Navarin d'agneau printanier en cocotte 28 €

Filet et ris de veau, cannelloni aux épinards et ricotta, jus de rôti 39 €

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

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 ou Union Européenne

Le règlement par chèque n'est pas accepté



☞ Douceurs ☞

Onctueux tout vanille 15 €

Sablé citron vert, fruits rouges 14 €

Variation sur le chocolat 15 €

Assortiment de glaces et sorbets du moment 11 €

Fraise melba 15 €

Menu Châteauneuf

☞ Entrées ☞

*Gambas et légumes de printemps
pochés dans un bouillon à la
menthe poivrée*

Ou

*Pancake de courgettes et tartare de
légumes, sauce yoghourt*

☞ Plats ☞

*Cabillaud rôti, fenouils et poireaux
confits, émulsion aux herbes*

Ou

*Dos de canette aux épices,
mousseline de carottes à l'orange,
sauce bigarade*

☞ Desserts ☞

Crèmeux yoghourt, fraises rhubarbe

Ou

*Tarte chocolat caramel et noix de
cajou*

53€ (entrée-plat-dessert)

Menu Dégustation

*Œuf parfait et crème d'asperges, lard
fermier croustillant*

&

*Bar en crumble de chorizo-noisettes,
caviar d'aubergines, huile épicée*

&

*Cœur de filet de Bœuf de Salers,
Pommes soufflées et 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 ou Union Européenne

Le règlement par chèque n'est pas accepté