

MENU
LES DÉCOUVERTES

SAINT IACQUES
à crues, chou-fleur, amandes, roquette et sorbet truffe

CRISTIVOMER
Rôti au pain, châtaigne, céleri et shiso

PINTADE DU TRIEVES
Butternut, laitue, noisette et jus

GRAND DESSERT DES TERRASSES

110 €

MENU
SUR-MESURE

Notre maître d'hôtel vous propose de composer un menu à 3 plats

155 €

MENU
LES SPÉCIALITÉS

SAINT IACQUES
rôties aux céréales, salsifis, sirop d'érable et yuzu

CAROTTE
Gelée de champignons, raifort et glace truffée

CRISTIVOMER
Rôti au pain, châtaigne, céleri et shiso

OEUF
Shiitake et pommes de terre rôties

PIGEON
poché-rôti, chou, antésite, noix et jus

FROMAGES
frais et affinés de nos régions

GRAND DESSERT DES TERRASSES

159 €

MENU
LES TERRASSES

HOMARD

rôti, laitue, cresson et vieux vinaigre

SAINT IACQUES

à crues, pommes, amandes et roquette

CAROTTE

Gelée de champignons, raifort et glace truffée

OEUF

shiitake et pommes de terre rôties

TURBOT

rôti, oignons cébette, champignons et céleri rave

CHEVREUIL

rôti, chou rave, coing, sauce gibier et genièvre

FROMAGES

frais et affinés de nos régions

GRAND DESSERT DES TERRASSES

189 €

LES PLATS À LA CARTE

SAINT JACQUES - <i>à crues, chou-fleur, amandes, roquette et sorbet truffe</i>	55 €
HOMARD - <i>rôti, laitue, cresson et vieux vinaigre</i>	60 €
TURBOT - <i>rôti, oignon, oseille, bouillon champignons et céleri rave</i>	60 €
CRISTIVOMER - <i>Rôti au pain, châtaigne, céleri et shiso</i>	55 €
PINTADE DU TRIEVES - <i>Butternut, laitue, noisette et jus</i>	55 €
CHEVREUIL - <i>rôti, chou rave, coing, sauce gibier et genièvre</i>	60 €
FROMAGES - <i>frais et affinés de nos régions</i>	25 €
GRAND DESSERT DES TERRASSES <i>Café d'épeautre et orange</i> <i>Poire, Chartreuse, Chocolat et Mélisse</i> <i>Ravioles passion, glace caramel et granité thym citron</i>	25 €

LES MENUS DU MIDI

servis uniquement le vendredi, samedi et dimanche midi (hors jours fériés)

LE MENU DU MARCHÉ - <i>une entrée, un plat et un dessert</i>	89 €
<i>Accompagné de 2 verres de vin (6cl), d'une ½ eau minérale et d'un café</i>	
LE MENU DU MARCHÉ - <i>une entrée, un plat et un dessert</i>	70 €
<i>Hors boissons</i>	