



----- *Menu Gourmet* -----

ENTRÉE/PLAT/FROMAGE OU DESSERT 55 €

ENTRÉE 19 €

Ceviche de Lotte, Déclinaison autour du Céleri

ou

Gyosa de Fruits de Mer, Nage de Fèves à l'Aneth

ou

Velouté d'Artichaut, dés de Coppa et Brunoise d'Artichaut en Barigoule

PLAT 29 €

Cuisse de Volaille confite, Carottes glacées au Sirop d'Erable

ou

Carrément Violet de Cabillaud, embeurrée de Chou

ou

Pressée d'araignée de Veau, palets de Betterave, sauce Câpres

FROMAGE OU DESSERT 14 €

Assiette de Fromages sélectionnés

ou

Crèmeux Clémentine, Biscuit Madeleine, Glace aux 4 Epices

ou

Tiramisu chocolaté, Mousse Amaretto , Glace Café

ou

Cookie à la Noisette, Ganache montée à la Noisette, Sorbet Figue de Barbarie

En vue d'une meilleure organisation, nous vous remercions de bien vouloir nous faire connaître votre choix de dessert au moment de la commande.

Pour les clients en séjour, le Chef propose un Menu différent chaque jour sur la base de ce menu, à réserver avant 12h00.



Tous nos plats sont faits maison

Chers clients,

Dear guests,

Nous vous rappelons qu'une tenue correcte est souhaitable au restaurant.

We thank you to adopt an appropriate dress code at the restaurant.

Pour toute demande de menu enfant, merci de consulter notre Maître d'hôtel.