



----- *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.**