

La Carte

Entrées / Starters

Salade de langoustines aux légumes croquants et coriandre, vinaigrette aux noix et soja 28 €
Salad of langoustines with coriander and crunchy vegetables in walnut and soya vinaigrette

Foie gras poêlé au kumquat confit à l'émulsion d'amandes grillées 27 €
Pan fried Foie Gras with candied kumquat in grilled almond emulsion

Croustillant de ris de veau et petit risotto à la truffe, jus de viande au Madère 26 €
Crunchy sweetbreads and small risotto with truffle in meat and Madeira juice

Salade de gambas en Gremolata de citron, avocat et vinaigrette acidulée 26 €
Salad of Mediterranean in Gemolata of lemon, avocado and citrus vinaigrette

* Tartare de dorade et saumon aux herbes, petite crêpe de sarrasin et crème de raifort 16 €
Tartar of sea bream and salmon with herbs, Pancake of buckwheat and cheese Raifort

* Pressé de foie gras et volaille, vinaigrette à la truffe 16 €
Terrine of Foie Gras and poultry in truffle vinaigrette

Poissons / Fish

Aiguillettes de Saint Pierre, sauce au Pineau des Charentes,
Pilaf de riz vénéré et fricassée de fèves 29 €
John-Dory's fish in Pineau Charentes wine sauce,
Venere rice in Pilaf and fricassee of fava bean

Pavé de thon grillé et Opéra de tomates aux aubergines, vinaigrette condimentée 28 €
Grilled steak of tuna, eggplant and tomato Opera in candied condiment vinaigrette

* Pavé de Lotte au coulis de tomates pimentées,
Beignets de bananes et écrasé de patates douces 25 €
Steak of monkfish in spicy tomato coulis, banana fritters and crushed sweet potato

* Menu du Jour à 51 Euros
Tarifs TTC service compris

Menu du petit Gastronomes

Pour les enfants de moins de -12ans - For children under 12 years old 24 €uros
Viande, volaille ou poisson avec garniture, dessert et une boisson
Meat, chicken or fish with vegetables or pasta, desert and one drink

La Carte

Viandes / Meat

Pomme de ris de veau à la crème de saint Maure
Et coussin de pomme de terre aux rillons 28 €
Sweetbread of veal in goat cheese sauce, potatoes and Rillons

Tournedos de filet de bœuf, jus de viande, Pain de Gênes au foie gras
Et fricassée de champignons 32 €
Tournedos of fillet of beef in meat juice,
Pain de Genes with Foie Gras and fricassee of mushrooms

Noisette d'Agneau, viennoise au romarin, sucs de cuisson,
Fricassée de légumes et Polenta aux olives vertes 29 €
Round steak of lamb roasted with rosemary herbs in juice of meat,
Fricassee of vegetables and Polenta with green olives

* Grenadin de veau rôti, jus de viande au beurre de basilic et Royale d'asperges vertes
Roasted veal medallion in meat and butter basil juice, Royale of green asparagus 25 €

Desserts

Biscuit coulant au chocolat, poires caramélisées au miel et fruits secs 18 €
Runny chocolate biscuit, caramelized pear with honey and dried fruits

Sablé fin aux fruits rouges, Crème onctueuse au Yuzu et compotée de framboises 18 €
Sable with red fruits, Yuzu cream and raspberry compote

Douceur à la pistache et framboises, crémeux à la vanille, sorbet et macaron 18 €
Pistachio mousse with raspberries, vanilla creamy, sorbet and Macaron

Palet au Gianduja, boule glacée Caramélia et noix de Macadamia 18 €
Gianduja chocolate palet, ice-cold ball Caramelia and macadamia nut

* Dacquoise amande aux framboises et son sorbet 14 €
Almond Dacquoise with raspberries and sorbet

* Tarte à la vanille et mangue épicée, sorbet passion, goyave 14 €
Vanilla and spiced mango tart with guava and passion fruit sorbet

* Menu du Jour à 51 Euros

Les animaux d'origine bovine sont nés et élevés en France et abattus en France

The animals of bovine origin were born and raised in France and brought down in France

Menus inclus dans les tarifs demi-pension / *Menus included in half-board rates*

Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats veuillez consulter le document situé à la réception.
To know allergens voluntarily incorporated into our dishes please consult the document situated in the reception

