

# *La Carte*

## Entrées / Starters

Foie gras poêlé laqué au café, mousseline de topinambours vanillée  
Et noisettes grillées 26 €

Fried Foie Gras lacquered in the coffee,  
Vanilla mousseline of Jerusalem artichokes and grilled hazelnuts

Langoustines poêlées, lait fumé à la citronnelle, morilles et mousseline d'oignons doux 24 €  
Pan fried langoustines in smoked milk with citronella, mushroom morel and sweet mousse onions

Saint-Jacques poêlées, velouté de topinambours aux saveurs Thaï 24 €  
Pan fried scallops, softness of Jerusalem artichokes and flavours Thai

\* Risotto de potimarron et fricassée de cèpes au jus de viande 16 €  
Risotto of pumpkin and fricassee of cep in meat juice

\* Duo de saumon au chèvre frais aux herbes, émulsion au citron et huile d'olive 16 €  
Duo of salmon and fresh goat's cheese in lemon emulsion and olive oil  
With herbs and little vegetables in acidulous lemon cream

## Poissons / Fish

Pavé de bar rôti en Viennoise de Spéculos, beurre de coings, riz Vénéral et légumes racines 29 €  
Steak of sea bass in Speculos Viennoise, quince butter, Venere rice and root vegetables

Blanc de turbot, crème d'endives et « célerisotto » à la truffe 30 €  
Steak of turbot in chicory cream and celery with truffle

\* Médaillon de daurade poêlé au beurre citronné,  
Ecrasé de patates douces et beignets de bananes 25 €  
Medallion of sea bream in lemon butter sauce, crushed sweet potato and fried banana

\* Menu du Jour 51 euros  
(*Carte septembre 2018, les plats avec \* sont changés régulièrement*)

### Menu du petit Gastronom

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

# La Carte

## Viandes / Meat

Pomme de ris de veau rissolée, crème au lard et fumé,  
Ecrasé de potimarron et éclats de châtaignes 28 €

Browned veal's sweetbread in smoked bacon cream, crushed pumpkin and brightness chestnuts

Filet de Col vert en basse température, suc de cuisson aux airelles,  
Fricassée de salsifis et compotée de pommes à la coriandre 29 €

Col Vert duck cooking in low temperature, blueberries juice, Fricassee of salsify and apples compote

Tournedos de filet de bœuf au coulis de foie gras, fricassée de champignons  
Et tartelette de topinambours à la truffe 32 €

Tournedos of fillet of beef in Foie Gras sauce, fricassee of mushrooms, Jerusalem artichoke and truffle tart

\* Magret de canard rôti, jus de viande et croustillant de champignons aux coings 25 €  
Roasted duck Magret in meat juice and crunchy mushrooms with quince

## Desserts

Elégance tout chocolat et sa truffe glacée à la fève Tonka 18 €  
All Chocolate cake with Tonka fava iced truffle

Douceur noisette et son cœur coulant au caramel et praliné 18 €  
Sweetness hazelnut and its caramel and the praline heart

Sablé aux figes, compotée de framboises et chantilly ivoire 18 €  
Sable with figs, raspberry compote and whipped cream ivory

Velours glacé à la mandarine et son pain de Gênes au crémeux chocolat 18 €  
Iced dessert with tangerine, Genoa cake with creamy chocolate

Palet au Gianduja, Parfait glacé Caramélia et noix de macadamia 18 €  
Gianduja chocolate Palet, iced-cold Parfait Caramelia and Macadamia walnut

\* Parfait glacé aux marrons confits et sa gelée à la mandarine 14 €  
Iced Parfait with candied chestnuts in tangerine jelly

\* Pomme façon Tatin à l'huile d'olive, sablé croustillant et Chantilly Dulcey 14 €  
Apple "Tatin" with olive oil, crunchy sable and Dulcey whipped cream

\* Menu du Jour 51 euros

*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*

